

Bridges

“Vis behoort driemaal te zwemmen:

eerst in de zee,

dan in de boter

en tenslotte in goede wijn”

- Jonathan Swift -



@bridgesamsterdam



Wilt u voor ons op Tripadvisor schrijven?

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Signatuur Oester⁰⁰⁰⁰⁰

Bereiding van de David Hervé Marennes oester

Rund | Mierikswortel | Kapper | Augurk

Forel

Witte asperge | Daslook | Rammenas

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Zeeduivel

Aubergine | Sinaasappel | Groene asperge | Bottarga

Hollands lam

Artisjok | Vadouvan | Zilte kruiden | Jonge geitenkaas

Wagyu A4 in plaats van Hollands lam €45 supplement

Chocolade

Gember | Gist | Citroen

Kaas in plaats van Chocolade €5 supplement

7 gangen €110 | 6 gangen €100 zonder Signatuur Oester | 5 gangen €90 zonder Signatuur Oester & Kaviaar

Bridges Experience

Ga 'all the way' en ervaar Bridges zoals wij het voor ogen hebben.

We serveren u een 6 of 7 gangen Menu du Chef met daarbij zorgvuldig geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie of thee met friandises.

7 gangen Bridges Experience €190

6 gangen Bridges Experience €165

Prestige Bridges Experience

Voor de echte wijnliefhebber serveren wij de Prestige Bridges Experience. Het Menu du Chef wordt begeleid door de meest exclusieve wijnen, die geserveerd worden met behulp van de Coravin wijnopener.

7 gangen Prestige Bridges Experience €240

6 gangen Prestige Bridges Experience €210

Wijnarrangement

Onze sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang.

6 glazen €77

5 glazen €66

Vanaf 7 personen is het enkel mogelijk het Menu du Chef voor het gehele gezelschap te bestellen.

Heeft u een allergie, eet- of dieetwens? Ons team bespreekt met u graag de mogelijkheden.

Lunch Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Forel

Witte asperge | Daslook | Rammenas

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Zeeduivel

Aubergine | Sinaasappel | Groene asperge | Bottarga

Wagyu A4 in plaats van Zeeduivel €45 supplement

Chocolade

Gember | Gist | Citroen

Kaas in plaats van Chocolade €5 supplement

4 gangen €55 | 3 gangen €45 zonder Langoustine | 2 gangen €39 zonder Langoustine & Chocolade

Onze sommelier adviseert u graag over bijpassende wijnen.

Oesters en kaviaar

Signatuur Oester⁰⁰⁰⁰⁰ €14

Bereiding van de David Hervé Marennes oester

Rund | Mierikswortel | Kapper | Augurk

David Hervé Marennes €6 ^{PER STUK}

Marennes d'Oléron, Frankrijk

Kaviaar Perle Imperial ^{30, 50 OF 125 GRAM}

€85, €115 of €250

Geserveerd met traditioneel garnituur

À la carte

Forel €30

Witte asperge | Daslook | Rammenas

Langoustine €34

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial €37

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Zeeduivel €38

Aubergine | Sinaasappel | Groene asperge | Bottarga

Hollands lam €37

Artisjok | Vadouvan | Zilte kruiden | Jonge geitenkaas

Wagyu A4 €95 per 100 gram

Knolselderij | Groene asperge | Champignon | Lavas

Eendenlever €32

Brioche | Chocolade | Whisky

Chocolade €15

Gember | Gist | Citroen

Aardbei €15

Vlierbloesem | Basilicum | Aceto Balsamico

Kaasselectie €20

Fromagerie L'Amuse in IJmuiden