

Bridges

“Vis behoort driemaal te zwemmen:
Eerst in de zee,
dan in de boter
en tenslotte in goede wijn”

- Jonathan Swift -



Volg ons op Instagram via [@bridgesamsterdam](#) & tag ons in uw mooiste foto's
of schrijf een review op TripAdvisor!

Bridges

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 €210

6 gangen Bridges Experience €200

Bridges Prestige Experience

Voor de echte wijnliefhebber serveren wij de Prestige Bridges Experience. Het Menu du Chef wordt begeleid door de meest exclusieve wijnen.

7 gangen Prestige Bridges Experience €250

6 gangen Prestige Bridges Experience €240

Wijnarrangement

Onze Sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang.

Per glas €13

Oester en kaviaar

Zeeuwse Creuse Nr. 3 €6 per stuk

Zeeland, Nederland

Kaviaar Perle Imperial €95, €130 of €275

30, 50 of 125 gram

Geserveerd met traditioneel garnituur

Heeft u een allergie of dieetwens? Klik hier voor meer informatie m.b.t. de uitzonderingen waar wij rekening mee kunnen houden.

Bridges

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Coquille

Aardpeer | Bergamot | Hazelnoot

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Bloemkool

Koolrabi | Truffel | Eend bouillon

Snoekbaars

Oester | Spruit | Ham

Dry Aged Gasconne Kalf

Ansjovis | Palmkool | Oca

Mango

Passievrucht | Kokos | Basilicum
Kaas in plaats van Mango €10 supplement

7 gangen €130 | 6 gangen €120 *zonder Kaviaar* | 5 gangen €110 *zonder Kaviaar en Bloemkool*

Bridges

Lunch Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Coquille

Aardpeer | Bergamot | Hazelnoot

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Bloemkool

Koolrabi | Truffel | Eend bouillon

Snoekbaars

Oester | Spruit | Ham

Mango

Passievrucht | Kokos | Basilicum

Kaas in plaats van Mango €10 supplement

5 gangen €90 | 4 gangen €75 *zonder Langoustine* | 3 gangen €60 *zonder Langoustine en Mango*

Bridges

Groente Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Aardpeer

Cimi di rapa | Bergamot | Hazelnoot

Knolselderij

Dashi | Granny Smith | Oost-Indische kers

Prei

Bospaddenstoel | Pecan | Shiso

Truffel

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Bloemkool

Codium | Miso | Gebrande boter

Dry Aged Biet

Spruit | Kool | Lavas

Mango

Passievrucht | Kokos | Basilicum
Kaas in plaats van Mango €10 supplement

Diner: 7 gangen €120 | 6 gangen €110 *zonder Truffel*
5 gangen €100 *zonder Prei en Truffel*

Lunch: 5 gangen €85 | 4 gangen €70 *zonder Dry Aged Biet, Prei en Truffel*
3 gangen €55 *zonder Dry Aged Biet, Prei, Truffel en Mango*

Bridges

À la carte

Coquille €38

Aardpeer | Bergamot | Hazelnoot

Langoustine €43

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial €45

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Prei €28

Bospaddenstoel | Pecan | Shiso

Snoekbaars €35

Oester | Spruit | Ham

Dry Aged Gasconne Kalf €42

Ansjovis | Palmkool | Oca

Wilde zeebaars in zoutkorst (2 personen) €135

Opperdoezer Ronde | Kropsla | Scheermes | Sherry

Kaasselectie €25

Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Taïnorï Chocolate €18

Tonkaboon | Dadel | Sinaasappel

Mango €18

Passievrucht | Kokos | Basilicum