

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 €215

6 gangen Bridges Experience €195

Bridges Prestige Experience

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

7 gangen Prestige Bridges Experience €265

6 gangen Prestige Bridges Experience €235

Wijnarrangement

Onze Sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang.

Per glas €13

Oesters en kaviaar

Zeeuwse Platte ⁰⁰⁰⁰⁰ €24

Zuurkool | Aardpeer | Lardo | Duindoornbes

Zeeuwse Platte ⁰⁰⁰⁰⁰ €7 per stuk

Zeeland, Nederland

Zeeuwse Creuse ⁰⁰⁰⁰⁰ €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

Forel

Pompoen | Dille | Karnemelk | Mosterd

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Coquille

Aardpeer | XO saus | Castelfranco

Kabeljauw

Zeeuwse mossel | Prei | Aardappel

Kalf

Zwezerik | Bloemkool | BBQ knoflook | Lavas

Hazelnoot

Mokka | Amaro Averna | Boeren room
Kaas in plaats van Hazelnoot €10 supplement

Diner: 7 gangen €125 | 6 gangen €115 *zonder Kaviaar* | 5 gangen €105 *zonder Kaviaar & Coquille*

Bridges

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Forel

Pompoen | Dille | Karnemelk | Mosterd

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Coquille

Aardpeer | XO saus | Castelfranco

Kabeljauw

Zeeuwse mossel | Prei | Aardappel

Hazelnoot

Mokka | Amaro Averna | Boeren room
Kaas in plaats van Hazelnoot €10 supplement

Lunch: 5 gangen €90 | 4 gangen €75 *zonder Langoustine* | 3 gangen €60 *zonder Langoustine & Hazelnoot*

Bridges

Groente

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Pompoen

Radijs | Dille | Mosterd

Knolselderij

Dashi | Japanse Bundelzwam | Granny Smith

Prei

Aardappel | Sherry | Champignon

Wintertruffel

Pastinaak | Eierdooier | Hazelnoot

Rode biet

Spitskool | Parelgort | Specerijen

Hazelnoot

Mokka | Amaro Averna | Boeren room
Kaas in plaats van Hazelnoot €10 supplement

Diner: 6 gangen €110 | 5 gangen €100 *zonder Prei*

Bridges

À la carte

Forel €30

Pompoen | Dille | Karnemelk | Mosterd

Langoustine €43

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial €45

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Coquille €38

Aardpeer | XO saus | Castelfranco

Kabeljauw €44

Zeeuwse mossel | Prei | Aardappel

Kalf €45

Zwezerik | Bloemkool | BBQ knoflook | Lavas

Rode biet €34

Spitskool | Parelwortel | Specerijen

Wilde zeebaars in zoutkorst (2 personen) €135

Opperdoezer Ronde | Kropla | Scheermes | Sherry

Kaasselectie €25

Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Hazelnoot €18

Mokka | Amaro Averna | Boeren room

Framboos €22

Honing | Pollen | Kefir