BRASSERIE AMARE

THEATERMENU

3-gangen, **€35,-**
vrije keuze, exclusief bijgerechten

WELKOMSTSNACK

Popcorn met curry madras kruiden

VOORAF

Brood met smeersels **€6,95**
Kruidenboter en paprikadip

Aperitiefplankje **€9,95**
Selectie van 2 kazen en 2 soorten vlees geserveerd met huisgemarineerde olijven

VOORGERECHTEN

Waldorfsalade met Coppa di Parma **€10,-**
Knolselderij, appel, rucola en walnoten

Gambacocktail **€10,-**
met komkommer grapefruit, belug linzen en Oloroso cocktailsaus

Zalmtartaar **€10,-**
Rauw en gerookt met augurkenrelish, mierikswortelmayonaise en croûtons

Pompoensoep **€8,-**
met croûtons en prei olie

HOOFDGERECHTEN

Biryani kip **€21,-**
met roerbakgroente

Rib Eye Steak (260gr) **€24,-**
met zoete aardappel, seizoensgroenten en gepofte knoflook jus

Zeebaarsfilet **€22,50**
Op de huid gegrild en gegaard in misoboter met gember siroop geglaceerde roerbakgroenten

Gamba's met brandade en zarzuelasaus **€23,-**
Aardappelpuree met heekfilet en een saus van paprika, visbouillon afgemaakt met sherry

Vadouvan Dahl **€19,-**
Milde Indiase linzencurry met papadum, kokos en koriander

Burrata tomatensalade **€17,50**
Met rucola, croûtons en balsamico

BIJGERECHTEN

Roseval aardappel uit de Beemster in Amare kruidenboter **€4,50**

Patat met Amare huismayonaise **€5,-**

Basmatirijst **€3,50**

Geroosterde groente **€6,95**

Groene salade **€4,-**

NAGERECHTEN

Cafe gourmand koffie of thee naar keuze **€8,-**
met drie zoetigheden

Crème Brûlée **€8,-**
klassieke wijze met vanille en gebrande suiker

Duo Penotti **€9,-**
combinatie van witte en donkere chocolade met gekarameliseerde hazelnoten

Winter Sorbet **€8,50**
met appelconfijt, mandarijnijs, stoofperenijs, slagroom en een gel van abrikoos

DINER