

Visit our WIND Sky Bar for
spectacular view, signature cocktails
and much more...



FIVE



DINNER MENU

VOORGERECHTEN | STARTERS

Fruits de mer (min 2 personen) 28.00 p.p.

2 oesters, mosselen, rivierkreeft, kokkels, garnalen, zeewier salade, krab salade

Seafood platter (min 2 persons)

2 oysters, crayfish, mussels, cockles, prawns, crab salad and wakame

Tataki van tonijn met wasabi- crème, koekje van tapioca en saffraan, ponzu dressing 15.25

Tuna tataki with wasabi crème and ponzu dressing with a tapioca and saffron crisp

Langzaam gegaard buikspek gelakt met honing met pompoen en gerookte knolselderij 14.50

Slowly cooked pork belly glazed with honey served with pumpkin and smoked celeriac

Mousse van kikkererwten met gelei van harissa, kruim van hazelnoot en gegrilde courgette 13.50

Mousse of chickpeas with harissa jelly, hazelnut crumb and grilled zucchini

Soep van de markt geserveerd met rustiek brood en boter 9.00

Market vegetables soup served with rustic bread and butter

SALADES | SALADS

Salades klein en groot te bestellen

Salads are available in small and large portions

Cesar salade met gegrilde kip, ansjovis, gekookte ei en croutons 12.00 / 16.00

Classic Caesar salad with grilled chicken, anchovies, boiled egg and croutons

Burrata salade met rucola, pijnboompitten en basilicumolie 14.50 / 17.50

Burrata and arugula salad with pine nuts and basil oil

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Côte de boeuf met béarnaise saus en rode wijnjus, frietjes van de Frietboutique en frisse salade (voor 2 personen) 68.00

Single-bone rib of beef with béarnaise sauce and red wine jus served with fries from the "friet boutique" and fresh salad

Zalmburger met bieten relish, little jam, frites van "Frietboutique" op een rode bol 21.50

Salmon burger on beetroot red bun, garnish with beetroot relish and little jam and served with fries from the "friet boutique"

Huisgemaakte Vegan burger, vegan kruidenyoghurt, sla en friet van "Frietboutique" 18.50

Homemade vegan burger with herbs yogurt, lettuce and fries from "Friet Boutique"

Nederlandse Dubbeldoel burger met gerookte spek, Old Amsterdam kaas, rode uienrelish en frites van de "Frietboutique" 19.50

Double Dutch beef burger on a brioche bun with onion relish, smoked bacon, Old Amsterdam cheese and French fries

Gegrilde entrecote met truffeljus, aardappelgratin blokjes, crème van aubergine en geroosterde wortel 27.00

Grilled entrecote with truffle gravy served with potato gratin, roasted carrot and cream of eggplant

Ravioli gevuld met knolselderij en truffel geserveerd met salieboter en Parmezaanse kaas 22.50

Celeriac and truffle ravioli with sage brown butter sauce and parmesan cheese

Bouillabaisse met spaghetti van groenten, roullie, crouton van foccacia brood en Roseval aardappel 25.50

Classic Bouillabaisse fish soup, served with rouille, croutons of focaccia bread, spaghetti of vegetables and Roseval potatoes

Kabeljauw met aardappel crème, zeekraal, gegrilde knolselderij en gepofte tomaat 25.00

Codfish with potato cream, grilled celeriac and roasted tomato

NAGERECHTEN | DESSERT

Pompoentaartje met vanille crème en rood fruit 9.00

Pumpkin pie with vanilla cream and red fruit

Parfait van karnemelk en gekarameliseerde noten 9.00

Parfait of buttermilk and caramelized nuts

Tartelette met mango mousse en yoghurt ijs 10.50

Tartelette with mango mousse and yogurt ice cream

Trio van chocolade met chocolademousse, chocolade brownie, chocolade ijs met karamelsaus en stukjes karamel 10.50

Trio of chocolate with chocolate mousse, chocolate brownie, chocolate ice cream with caramel sauce and pieces of caramel

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Friet van "Friet Boutique" 4.50

Fries from "friet Boutique"

Friet van "Friet Boutique" met Parmezaanse kaas en truffel olie 6.50

Fries from "friet Boutique" with parmesan cheese and truffle oil

Frisse salade 5.00

Fresh salad

Verse groenten 5.50

Grilled vegetables

LAAT HET ONS TEAM WETEN IN GEVAL VAN ALLERGIEËN | LET OUR TEAM KNOW IN CASE OF ALLERGIES