

Vis behoort driemaal te zwemmen:

eerst in de zee,

dan in de boter


en tenslotte in goede wijn

**Jonathan Swift**  
Engelse schrijver

Volg ons op

 @bridgesamsterdam

 @bridgesamsterdam

 Wilt u voor ons op  
Tripadvisor schrijven?

# MENU DU CHEF

*Menu geselecteerd door Raoul Meuwese*

## ZEEBAARS 24

Avocado | Radijs | Dashi | Limoen  
*Château de Brézé, Clos de Midi, Chenin Blanc, Saumur, Frankrijk 10*

## LANGOUSTINE 32

Bospeen | Eendenlever | Granny Smith | Sambai  
*Füleky, Dry Tokaji, Fumint, Hongarije 10*

## IMPERIAL KAVIAAR 35

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook  
*Patrick Piuze, Chablis Plateau de la Cornasse, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk 15*

## HEILBOT 27 | 35\*

Witte asperge | Doperwt | Gebrande boter | Vintage soja  
*Gramona, Font Jui, Xarel.lo, Penedès, Spanje 11*

## KALF 32

Spitskool | Miso | Artisjok | Ui | Champignon  
*La Gerla, Rosso di Montalcino, Sangiovese, Toscane, Italië 12*

*Wilt u een extra gang toevoegen aan het menu?*

## KAAS VAN ONZE WAGEN 18

Kazen van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden  
*Coup de coeur du Sommelier*

## AARDBEI 15

Witte chocolade | Venkel | Limoen  
*Brännland, Just Cider, Zweden 8*

## MENU DU CHEF

Zes gangen €89

Vijf gangen €79

Vier gangen €69

*zonder Imperial kaviaar*

*zonder Imperial kaviaar en  
Langoustine*

*Optioneel*

*Wagyu A4 i.p.v. kalf: €55,00 supplement per persoon*

*Kaas van de kaaswagen i.p.v. aardbei: €5,- supplement per  
persoon*

## LUNCH MENU

Dagelijks wisselend lunchmenu

Twee- of driegangen: €31,50 of €41,50

*Vanaf 7 personen serveren wij enkel het Menu du Chef  
voor de gehele tafel.*

## Kaviaar & Oesters

PERLE IMPERIAL <sup>30, 50 OF 100 GRAM</sup> 70, 100 of 200  
Geserveerd met traditionele garnituur

DAVID HERVÉ'S ROYAL CABANON NO.3 <sup>PER STUK</sup> 6  
Atlantische Oceaan

CREUSE UMAMI NO.3 <sup>PER STUK</sup> 6  
Zeeuwse wateren

BEREIDE OESTER <sup>PER STUK</sup> 9  
Kropsla & beurre blanc

## Bridges Signatures

STEAK TARTAAR 25 | 35\*  
Oester | Mierikswortel | Lavas | Kappertjes  
*Kaviaar supplement: €25 (10 gram)*

TONIJN 28  
Sesam | Koolrabi | Vintage soja | Wasabi

COQUILLE 30  
Venkel | Zeekool | Grapefruit | Sherry

EENDENLEVER 28  
Rode biet | Peer | Paling | Hazelnoot

GROENE ASPERGE 27 | 35\*  
Morille | Parmezaanse kaas | Daslook | Linzen

KREEFT 32 | 42\*  
Zwezerik | Peterseliewortel | Cavalo nero |  
Aardappel

ZEEBAARS IN ZOUTKORST 90  
(Per 2 personen; 30 minuten bereidingstijd)  
Aubergine | Venkel | Blauwe druif | Kokkels | Saffraan

WAGYU 95  
Wagyu beef | A4 | 100 gram  
Spitskool | Miso | Artisjok | Ui | Champignon

*\* Als hoofdgerecht*

*Onze Sommelier voorziet u graag van een passende wijn-  
suggestie.*

*Heeft u een allergie en wenst u informatie?  
Vraag ons gerust om advies.*