

## VOORGERECHTEN-APPETIZERS

- Lakenvelder Rundercarpaccio met Rucola, Parmezaanse Kaas en Truffelmayo € 10,75  
Dutch Premium Beef Carpaccio served with Parmesan Cheese and Truffle garnish
- Carpaccio van Rode Biet met Wakame, Daslook Kaas en Bamboespruiten € 9,75  
Red Beet Carpaccio with Wakame Seaweed, Spring Cheese and Bamboo Shoots
- Carpaccio van Zalm, Noordzeegarnaaltjes, Rivierkreeftjes en Veggies € 12,75  
Salmon and North Sea Shrimps Carpaccio served with Crawfish and Veggies
- Hollandse Kastanje-Champignon Creme soup, intens paddestoelen aroma € 5,75  
Dutch Chestnut Mushroom Cream Soup, with intense forest mushroom aroma
- Rockefeller Oesters, uit de oven met Spinazie en Limoen Hollandaise saus (3 st.) € 10,75  
Rockefeller Oysters oven baked with Lemon Hollandaise sauce and Spinach (3 pcs.)
- Krokante Hollandse Vegetarische garnituur met Jalapeno pepers in roomkaas, € 7,95  
Old Amsterdam Bitterballen, Loempia's, Groente kroketjes en 2 sauzen (8 st.)
- Dutch Vegetarian Signature Mix with Crispy Jalapeno Peppers, Old Amsterdam € 7,95  
Cheese Bites, Vegetable Spring Rolls, Spinach Cream Croquettes and 2 sauces (8 pcs.)

## ONZE MAALTIJDSALADES-OUR SEASONAL SALADS

(geserveerd met stokbrood & salade dressing - served with bread and dressing)

- Kleine Gemengde Salade (als bijgerecht) € 4,75  
Small Mediterranean Salad (side dish)
- Vegetarische Salade van Gegrilde Groenten en frisse Slamix € 10,95  
Vegetarian Salad of Grilled Vegetables and Fresh Salad Mix
- Gerookte Kipfilet Salade met opmaak van Kesbeke Zuur en Cherry Tomaatjes € 11,95  
Smoked Chicken Breast Salad with Amsterdam brand pickles and Cherry Tomatoes
- Gerookte Noorse Zalm & Tonijn Salade met Olijven, Kappertjes en gedroogde tomaat € 12,95  
Smoked Salmon & Tuna Fish served with Olives, Capers and Sun dried Tomatoes
- Burrata, (Zuid Italiaanse met Room gevulde Mozzarella) met frisse Slamix 10,95  
Burrata, (South Italian Creamy Mozzarella) served with a fresh Saladmix

## HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

Uw favoriete gerecht wordt geserveerd incl. Vlaamse Frites en Seizoensgroenten

**Choose your favorite dish served including Flemish Cut Fries and Seasonal Vegetables**

Lakenvelder Rundvlees, streekproduct uit Harfsen, in 2013 verkozen tot lekkerste rundvlees van Nederland, wordt door ons gebruikt in diverse gerechten.

Heerlijk Veluws 'Hangoor' Landvarken, 'om de hoek', in familiebedrijven gefokt en prachtig roze! Overtuig Uzelf van de volle smaak, heerlijke textuur en malse 'bite'.

Lakenvelder Beef, a regional product from Harfsen, voted the tastiest beef in the Netherlands in 2013, is used by us in various dishes.

Lovely Veluws 'Hangear' Land pig, bred in family farms 'around the corner' and beautiful pink! Convince yourself of the full taste, delicious texture, and tender bite.

**Achterhoekse Lakenvelder Hamburger (200 gr.) 'all in', geserveerd met Cheddar Kaas, Augurk, HB bun, Vlaamse Friten, Salade en BBQ-saus, € 14,75**  
**Countryside Lakenvelder Hamburger (200 gr.) 'all inn', served with Cheddar Cheese, Pickles, HB bun, Flemish Fries, Salad and BBQ-sauce.**

**Saté van malse Kippedijfilet met Indonesische Pindasaus en Garni € 15,75**  
**Grilled Chicken leg skewers served with Indonesian Peanutsauce and Garnish**

**Traditionele Schnitzel van Veluws Landvarken met Champignon of Peppersaus € 15,75**  
**Traditional Schnitzel of Veluws Land pig, with Mushroom or Peppersauce**

**Louisiana Spareribs (600 gr.) in Bbq marinade, Specialiteit van het huis. € 18,95**  
**Voor de echte Kluipliefhebber, botermals en zoete, licht pittige smaak**  
**Louisiana Spare Ribs (600 gr.) in Bbq marinade, Our Specialty of the House.**  
**A must try for the bone lovers with it's melting, sweet-light spicy taste**

**Pittige Alex style Spare Ribs (600 gr.) met Chili Pepper - Komijn marinade € 18,95**  
**Spicy Chili Pepper-Cumin marinated Spareribs (600 gr.) Alex's style**

**Spiesduo van Ossehaas Oriental geserveerd met Pittige Mango Chutney € 19,95**  
**Pair of Grilled Beef Tenderloin Skewers served with a Spicy Mango Chutney**

**Regenboog Lasagna bereid met 7 groenten en afgebakken met Pompoencrème € 16,75**  
**Rainbow Lasagna of 7 different vegetables and topped with Pumpkin Cream**

**Vegan Groente Risotto geserveerd met Rucola en Italiaanse Hazelnoten € 16,75**  
**Vegetable Vegetable Risotto served with Rucola and Italian roasted Hazelnuts**

**Geroosterd Veluwse Varkens Rib met bot (250 gr.) licht gekruid, met garnering € 19,95**  
**Roasted Veluws Rib Roast with bone (250 gr.) lightly spiced, served with garnish**

**Lakenvelder Steak (180 gr.), voor de echte smaakbeleving € 22,75**  
**(deze steak is in beperkte mate leverbaar en derhalve niet altijd beschikbaar)**  
**Lakenvelder Steak (180 gr.), try this tastiest Dutch beef and judge yourself**  
**(due to limited delivery from our butcher, this dish is not always available)**

**Noorse Zalmfilet (180 gr.) op de huid gebakken met Kappertjes - Wasabisaus € 18,95**  
**Norwegian Salmon Fillet (180 gr.) skin grilled, served with Caper-Wasabisauce**

**In boter gebakken Pangasius Filet geserveerd met Dille - Citroensaus en garni € 17,95**  
**Butter braised Pangasius Fish Fillet served with Dill - Lemon sauce and garnish**



**Passion Food & Drinks**

Molensteeg 13h  
1012 BG Amsterdam

Tel. 020-7763322

e-mail: [info@passionamsterdam.nl](mailto:info@passionamsterdam.nl)

[www.passionamsterdam.nl](http://www.passionamsterdam.nl)

## OUR HOME MADE DESSERTS

Creme Brulee a' la Merlot met een scheutje Advocaat € 5,85  
French Creme Brulee served with Dutch Egg liquor and Ice cream

Klassieke Tiramisu uit Venetië met Pecannoten en Slagroom € 6,85  
Original Venetian Tiramisu Recipe served with Pecan nuts and Whipped Cream

Romige Panna Cotta met Fabbri Amarena Kersen en Slagroom € 5,85  
Creamy Cherry Panna Cotta served with Fabbri Cherries and Whipped Cream

## MOUSSE DELIGHT'S MADE WITH PASSION!

3 Vegan mousses op soya basis, voor een zoete en trendy afsluiting van je maaltijd  
3 Vegan tastes on soy base, for a 'sweet and trendy end' of your meal

Red Madagascar (Vanille, Zwarte Cookies crumble, Aardbeicoulis) €4,50  
(Vanilla, Black cookies crumble, Strawberry sauce)

Coco Jambo (Cocos, Mango en Passievrucht) € 4,50  
(Coconut, Mango and Passion Fruit)

Choco Rocher (Noten Ganache, Chocolade en nootjes) € 4,50  
(Nuts Ganache, Chocolate and nuts)

Nog 5 Zinnenprikkelende Mousses Variatie's (solo) € 3,95 + ijs en verse vruchten € 6,50  
Another 5 Different Titillating Mousse Varieties € 3,95 + Ice cream fresh fruits

French Sunset (Framboos coulis, Crumble, Mascarpone)  
(Raspberry coulis, Crumble, Mascarpone)

It's Peanuts (Choco mousse, Caramel zeezout, Pindarotsjes)  
(Choco mousse, Caramel Seasalt, Peanut rocks)

Lemon Pie (Citroenmousse, Bosvruchten, frisse Crumble sensatie)  
(Lemon Curd Mousse, Forest fruits, fresh Crumble sensation)

Honey Bee (Honing, yoghurt mousse, granola)  
(Honey, yoghurt mousse, granola)

Holy Choco (Hemelse choco, Zwarte cookies, Vanille)  
(Choco from heaven, Black cookies, Vanilla)