

BROOKS LUNCH

*Brooks Amsterdam werkt samen met lokale leveranciers, zorgvuldig
uitgekozen door onze chef-kok*

Openingstijden

Maandag - gesloten

Zondag / Dinsdag van 9 tot 18

Woensdag - Zaterdag van 9 tot 22

LUNCH

11.00-15.00

VOORGERECHTEN

Foie on the Rocks , mousse van ganzenlever met Gruyere kaas & brioche	9.5
Aspergesoep , Tom Kha Kai stijl	9.5
Steak Tartare , gerookt & gepekeld Holstein	14.5
Tarte Tatin sjalot & ricotta , bieslook, crème fraîche, mandarijn & jasmijn	12.5
Burrata , ingemaakte asperges, avocado, tomaten & tempura vlierbloesem	14.5

HOOFDGERECHTEN

Tortellini , van kalfszwezerik & truffel velouté	17.5
Scholfilet , gerookte palingsalade en aardappelmousseline	17.5
Eggs Florentine , Engelse muffin, gepocheerd ei, spinazie & Hollandaise saus	12
Quiche , crème fraîche, frisee boeket.	
<i>Keuze uit: lorraine, high truffel of green queen</i>	11.5
Bavette , van Holstein melkkoe, chimichurri, Bearnaise & aardappelmousseline	19.5

SANDWICHES

Lobster Rockefeller , kreeft, brioche toast, spinazie, hollandaise saus	14.5
Philly Cheese Steak , brioche toast, mierikswortel, oude Cheddarsaus	11.5
<i>toevoeging: foie +2.5</i>	
Club Pastrami , focaccia, mosterd, augurk, sla, eieren	11.5

DESSERTS

Aardbeien , cheesecake ijs & rabarber	8.5
Gekarameliseerde banaan , karamelsaus, chocolade brownie ijs	9.5
Hollandse kazen van l'Amuse , brioche & jam	13.5

Een voedselallergie? Laat het ons weten. Al onze gerechten zijn huisgemaakt en vers bereid.

Sweet & Bites

Chocolade truffel	3 voor 5
Macaron	2.5 / 3 voor 7
Madeleine	3 voor 5
Pastel de Nata	3.5
Kaneel Custard Roll	3.5
Hazelnoot en chocolade brownie	8
Gebak van de dag	5.5

Bites

Portugese Bomba van kip (3 stuks), mosterd & chili	9.5
Tempura bloemkool, curry & augurken	8.5
BROOKS sharing plate	19.5
<i>tempura bloemkool, portugese bomba van kip, huisgemaakte focaccia, hollandse kaas</i>	
Charcuterie Plateau, huisgemaakte focaccia	19.5
<i>COPPA STAGIONATA PARMA IGP - Italiaans gelecteerd varkensvlees</i>	
<i>CHORIZO IBERICO DE BELLOTA LA BARRICA - Spaanse milde varkensvlees worst</i>	
<i>SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA LA BARRICA - Spaanse salami van het iberische varken</i>	
Hollandse kazen van l'Amuse, brioche & jam	13.5
Olijven	5
Huisgemaakte popcorn	3.5
Nootjes	2.5

Een voedselallergie? Laat het ons weten. Al onze gerechten zijn huisgemaakt en vers bereid.

WIJN

WIT

Domaine des Lauriers, Picpoul de Pinet, Languedoc '20	6.2	29
Domaine Clavel Mon Histoire Bio, Chardonnay Côte du Rhône '19	5.8	25
Filipa de Lencastre, Vinho Verde Minho, '20		30
Bodegas Don Diego, Verdejo-Viura Tramoya '20	5.2	23

ROOD

Bodegas Fariña, Dolfos, Tempranillo Tinto de Toro '19	5.2	23
Domaine Montarels, Pinot Noir 'Grand Réserve' Bourougne '18		29
Ancienne Cure 'Jour de Fruit, Bio Bergerac '19		37
La Ca Nova Barbaresco, Barbera D'Alba Piemonte '18	5.8	25

ROSE

Domaine des Montarels, Dusud Cotes du Thongue '20	5.4	25
Domaine Viranel, Trilogie Bio Saint Chinian '20		30

COCKTAILS

AFTERNOON SPRITZ

Lillet Rhubarb, <i>lillet, rabarbersiroop, citroen, cava, sinaasappelbitters</i>	11
Spagliato, <i>campari, nederlandse zoete vermout, cava</i>	10
La Boutique, <i>Aperol, St. Germain, limoen, cava</i>	12
Espresso Martini, <i>vodka, kahlua, espresso</i>	12
St. Jama, <i>Tequila Blanco, limoen, aardbeiensiroop, jalapeno</i>	14

JAZZY GINS

Damrak, <i>fever tree tonic, sinaasappel</i>	8
Tanqueray, <i>fever tree tonic, limoen</i>	9
Hendricks, <i>fever tree tonic, komkommer en roos</i>	12
Bobby's, <i>fever tree tonic, sinaasappel en kruidnagel</i>	11
Brick, <i>fever tree tonic, rozemarijn en grapefruit</i>	10
Bombay, <i>fever tree tonic, limoen</i>	10

BIER

Heineken tap	3 / 6	La Chouffe	5
Affligem tap	4	Duvel	5
Radler	3 / 6	Brouwerij 't IJ (Ijwit, Zatte, IPA)	5
		Mannenliefde	5

KOFFIE, THEE & FRIS

Americano	3.2	Frisdrank	3
Espresso	2.8	Fever Tree	3.5
Cappuccino	3.2	Sappen	3.5
Latte	3.5	Huisgemaakte Ice Tea	4.5
Flat White	4.2	Huisgemaakte lemonade	4.5
Thee, Loose Leaf selectie		Marie-Stella-Maris Water	3/6
<i>rooibos, green, earl grey, ceylon</i>	3.0		