

BROOKS

DINNER

Brooks Amsterdam werkt samen met lokale producenten en leveranciers om u de beste producten uit de regio, zorgvuldig vervaardigd door onze chef-koks en barmannen, tot een heerlijke ervaring te brengen

Openingstijden:

Maandag - gesloten -

Zondag / Dinsdag van 9 tot 18

Woensdag - Zaterdag van 9 tot 22

Wij bieden lunch / diner / privé-evenementen voor meer informatie kunt u contact opnemen met een van onze medewerkers. Wij wensen u veel ervaring bij Brooks.

DINNER

LEUK OM TE DELEN

18.00 - 21:30

Oester Escabeche, Amsterdamse Geitenkaas, Komkommer Granité & Vlierbloesem	14.5
Burrata from Puglia, salad, preserved asparagus, avocado, tomatoes & tempura elderflower	14.5
Foie Terrine, Gruyere, huisgemaakte Brioche Toast & Bieslook	14.5
Doperwtjes, gepocheerd ei, Hollandse Garnalen XO & Ramson Kappertjes	14.5
Ingemaakte Witte Asperges, Spinazie & Kokos Citroengras Saus	14.5
Bloemkool, gemarineerd in rode Miso, bruine Boter, Hazelnoten & Curry Madras	17.5
Zeeduivel, Mais 'Ceviche', Zwarte Knoflook & Jasmijn Beurre Blanc	19.5
Schol op de graat, Gerookte Paling, Kruiden & Bruine Boter Hollandaise Saus	19.5
Huisgemaakte Zwezerik Tortellini & Truffel Velouté	19.5
Bavette, Holstein melkkoe, Chimichurri, Bearnaise & Dore Aardappels	19.5
Friandise Selectie	8.5
Aardbeien, Cheesecake IJs & Rabarber	9
Gekarameliseerde banaan, karamelsaus, chocolade brownie ijs	9.5
Nederlandse Kazen van l'Amuse – Brioche & Jam	13.5

4-gangen sharing menu, per persoon 45

**add 4-course wine pairing, 39 per person*

5-gangen sharing menu, per persoon 55

**add 5-course wine pairing, 45 per person*

*Beide menu's inclusief Amuse, Brood & Boter, Pre-dessert & Friandises.
De menu's worden geserveerd voor iedereen aan tafel.*

*Een voedselallergie? Laat het ons weten. Onze gerechten worden bereid in een glutenrijke omgeving.
Wij werken met verse ingrediënten waardoor de samenstelling van een gerecht kan verschillen.*

SWEETS & BITES

Alle gebakjes en hapjes worden in huisgemaakt van verse ingrediënten

SWEETS (all day)

- Chocolate Truffle 3 for 5
- Macaroon 2.5 / 3 for 7
- Madeleine 3 for 5
- Pastel de Nata 3.5
- Cinnamon Custard Roll 3.5
- Pastry of the day 5.5

BITES (15.00-17.30)

- Olives 5
- Home-made Focaccia with aioli 5.5
- Chicken Bomba Croquet (3 pieces), Mustard & Chili 9.5
- Tempura Cauliflower, Curry & Pickles 8.5
- BROOKS sharing plate 19.5
- Dutch cheeses from l'Amuse, Brioche & Jam 13.5

*Een voedselallergie? Laat het ons weten. Onze gerechten worden bereid in een glutenrijke omgeving.
Wij werken met verse ingrediënten waardoor de samenstelling van een gerecht kan verschillen.*

WINES

SPARKLING WINE

Diebolt- Vallois a Cramant, Champagne Blanc de Blancs	85
Domaine de Mouscaillo, Cremant de Limoux, Brut Nature	42

WHITE WINE

Domaine des Lauriers, Picpoul de Pinet, Languedoc 20'	29
Filipa de Lencastre, Loureiro, Vinho Verde 20'	30
Apostelhoeve, Louwberg, Maastricht, Muller Thurgau 20'	52
Domaine Chavet, Menetou Salon, Sauvignon Blanc 19'	47
Nai e Senora, Val do Salnes , Albarino 20'	33
Weingut Thorle, Saulheim, Silvaner 20'	34
Stefan Winter, Dittelsheim, Grauburgunder 20'	36
Podere Laila, Biancoperla, Verdicchio dei Castelli di Jesi 19'	29
Domaine Christophe et Flis ,Chablis 19'	45

RED WINE

Bodegas Farina, Dolfos Tempranillo 19'	25
Domaine Montarels, Pinot Noir 'Grand Reserve', Cotes de Thongue 18'	31
Domaine l'Ancienne Cure 'Jour de Fruit' , Bergerac Vin Bio 18' Barbera d'	39
Ca Nova Barbaresco 18'	47
Xavier Vignon, Cotes du Rhone 18'	36
Gayda, Vin de Rouge, Pays D'OC 17'	37
Casa Castillo, Vinedos de Altiplano 18'	40
Rioja Vega Crianza, Tempranillo & Garnacha 19'	36
Chateau Donissan, Cru Bourgeois, Listrac Medoc	47

ROSE

Domaine de Viranel, Pays D'OC, Trilogie 20'	30
---	----

We also have an excellent wine pairing arrangement to accompany our sharing menus, including a signature house cocktail as a finishing touch:

4-course Wine Pairing Arrangement -39

5-course Wine Pairing Arrangement -46

COCKTAILS

BLOSSOM COCKTAILS

Lillet Rhubarb Rosé - <i>Floral, refreshing, spiced</i> <i>lillet, rhubarb cordial, lemon, cava, orange bitters</i>	11
Cocobonaire - <i>Soothing, tropical</i> <i>Genever, coconut water, lime, coconut cordial</i>	11
La Boutique - <i>Light, citrusy, floral, bittersweet</i> <i>Aperol, St. Germain, lime, Nature Brut Cava</i>	12
St. Jamá - <i>Fruity, zingy, punchy</i> <i>Tequila Blanco, lime, strawberry cordial, jalapeno</i>	12
Brooks 1991 - <i>Fun, floral, pink</i> <i>Mil Gin, dry sherry, hibiscus and chamomile cordial, egg white</i>	14
Espresso Martini - <i>Party, rich, bittersweet</i> <i>Ketel One vodka, kahlua, Infused Bocca espresso</i>	12
Sbagliato - <i>Classic, refreshing, dignified</i> <i>campari, dutch sweet vermouth, cava</i>	10
Woodland - <i>Rich, zingy, fruity</i> <i>Gin, green apple cordial, creme de mure, lemon, wood sorrel petals</i>	12

JAZZY GINS

Damrak, <i>london essence tonic, orange</i>	8
Tanqueray, <i>london essence tonic, lemon</i>	9
Hendricks, <i>london essence tonic, cucumber and rose</i>	12
Bobby's, <i>london essence tonic, orange and clove</i>	11
Sir Edmond, <i>london essence tonic, rosemary and grapefruit</i>	11
Bombay, <i>london essence tonic, lime</i>	10

INFUSED MOCKTAILS

Fruit de Jour, <i>choose your own syrup, spritzed house cordial, lemon and spritz</i>	8
Little Rose, <i>cranberry, rose, orange bitters</i>	8
Cocoloco, <i>coconut water, toasted spice coconut cordial, lime</i>	9