

***Ode aan de Amstel, de naam zegt het al!
Een hommage aan alles wat de stad en deze
prachtige rivier te bieden hebben.***

Of je nu kiest voor een gerecht van onze All-day dining kaart of je laat verrassen door onze keukenbrigade met hun dagelijks wisselende Chef's menu. Een ding is zeker! Het is lekker, vernieuwd en origineel.

Chefkok Nick, met zijn klassieke achtergrond en Chef Nom met zijn Aziatische roots staan garant voor mooie klassiekers met een Aziatische twist.

CHEF'S MENU

3-gangen €41

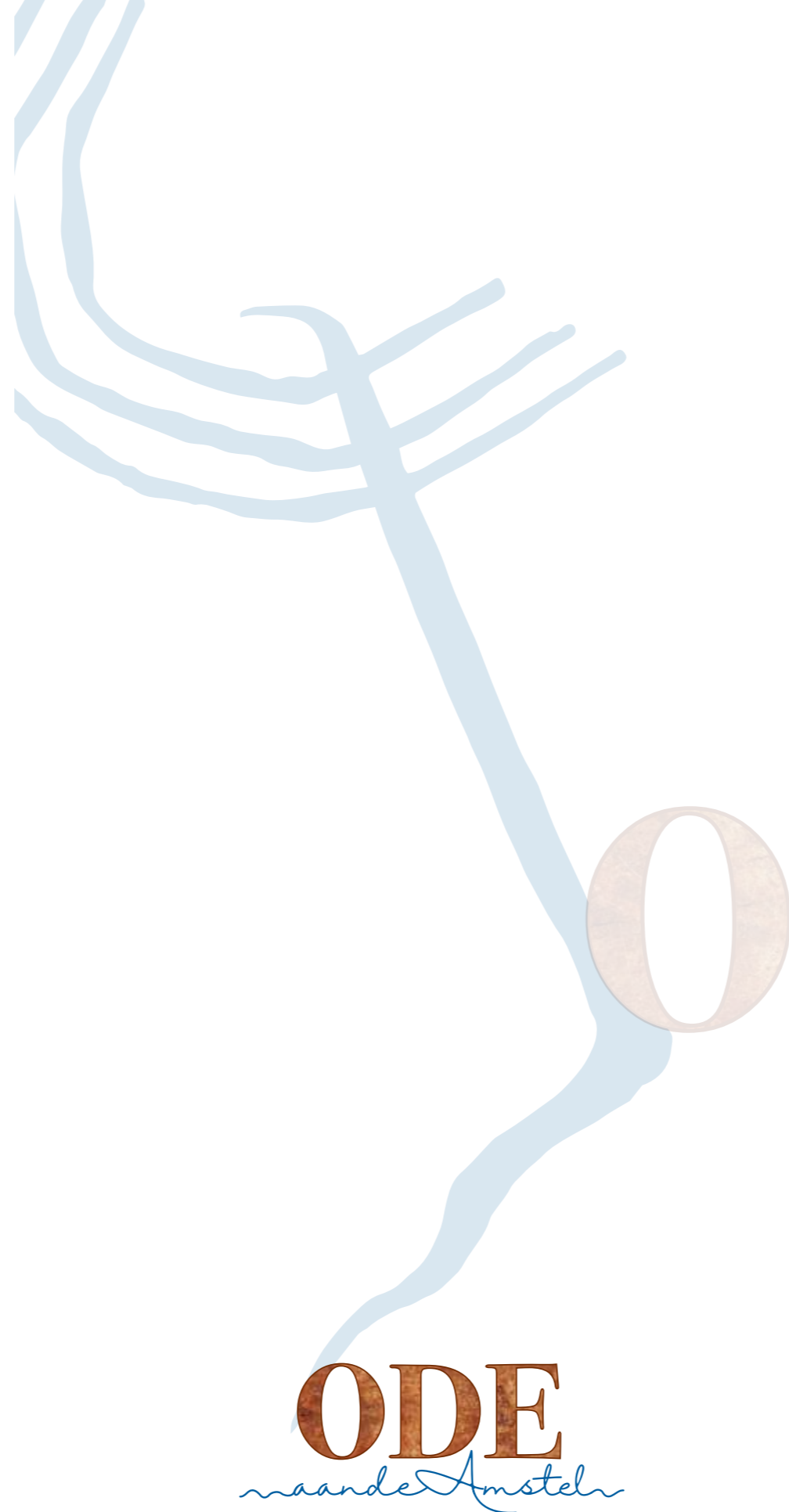
4-gangen €47

5-gangen €52

Bijpassend wijn- of bierarrangement?

Ook geen enkel probleem, wij nemen je graag mee naar onze favoriete wijnhuizen en brouwerijen.

Suggesties met liefde voor jullie geselecteerd door ons team.



ODE
naande Amstel

ODE
naande Amstel

Amstelboulevard 1 | 1096 HH Amsterdam

020 760 2030

www.odeaandeamstel.nl

 @odeaandeamstel



ALL DAY DINING

Geniet van onze heerlijke klassiekers,
op elk moment van de dag.

30 minute lunch tot 16:30 12,00
broodje v/d week | strandkrabbensoep

12-uurtje 13,00
garnalenkroket | strandkrabbensoep | egg benedict ham
**vega optie ook mogelijk*

Eggs Benedict 12,50
gepocheerde eieren | Hollandaise saus | brioche
keuze uit de sides: spinazie | ham | krab

In soja gelakte kip 13,00
sandwich | koriander | sesam | rode ui

Geitenkaas 13,00
sandwich | bramencompote | gepofte uien | zoetzure bospeen

Hoemoes vegan 14,00
sandwich | fris pittige salade | olijfolie | pompoenpit

Caesar salade 12,50
gemarineerde ansjovis | gepocheerd ei | Gran padano | Romaine sla
** optie kip +5,00*

Pompoensalade vegan 12,50
quinoa | geroosterde pompoen | pecannoten | pompoenpitten

Salade Nicoise 17,50
verse tonijn | haricotverts | kriel | ansjovis | ei

OESTERS

*De 'spéciales Geay' uit Normandie, een bijzondere balans tussen
zoet en zout. Een zacht krokante oester met een fijne ziltigheid.*

per stuk 3,50 | 6 stuks 18,50

Klassiek met rode wijn azijn of Oosterse style lekker pittig

VOORGERECHTEN

Strandkrabbensoep 12,50
rode curry

In sesam geroosterde tonijn 14,00
rettich | Thaise basilicum | soja vinaigrette

Wortel crème brûlée 13,00
crème van gepofte uien | truffelaardappel | zoetzuur van
komkommer | sereh

Gemarineerde coquilles 16,00
Japanse soja | schuim van passievrucht | wakame

Escargots 15,00
groene kruiden | gerookt knoflookschuim | nori boter | pastinaak

Rundertataki 15,00
mierikswortel | 'baobing' | krokante ui | yuzu

Krokant gebakken zwezerik 16,50
gelakt in soja | bloemkool | beurre noisette | hazelnoot | togarashi

ODE'S GREEN CURRY

Pittige curry 22,50
kokos | Shanghai paksoi | champignons
Stap 1 witte rijst of noodles
Stap 2 dorade, krokante gebakken kip of gepocheerd ei
**vegan mogelijk*

BIJGERECHTEN

Friet 5,00
Salade 5,00

HOOFDGERECHTEN

Gelakte snoekbaars 26,00
laurier | gember crème fraîche | gekonfijte zuurkool | aardappel

Spaghetti in herfststferen 26,00
paddenstoelen | ponzu schuim | enoki | knolselderij

'Okonomiyaki' 25,00
Japanse hartige pannenkoek | Chinese kool | kimchi |
gemarineerde gember | tofu crème | bimi

Wild zwijn 30,00
pastinaak | huisgemaakte krenten | witlof | vijgen |
hint van sinaasappel

Vis van de dag dagprijs

Tomahawk (2 personen | 1000 gram) 79,00
gegrild op onze Konro grill | knolraap | 'kai lan' | pompoen |
pittige sambaljus

NAGERECHTEN

Thaise basilicum cake 9,50
champagne | bramen | yogurthijs

Eclair 9,50
miso karamel | tonka bonenijs | dolce ledge

Pure chocolade 9,50
passievrucht | kardemon | rode biet | vanille

Koffie Delicious 8,75
Koffie naar keuze met bonbon's van Smits Delicious

Kaasplank 14,00
4 kazen van Bourgondisch lifestyle | jam | gekonfijte bleekselderij

Heeft u een voedselallergie of dieetwens?
Vraag naar onze allergenenkaart of advies aan één van onze medewerkers.