

# THE CORNER

AMSTERDAM

## LUNCH DISHES

tot 17:00

op zuurdesem brood van Menno

**Roasted Goat's Cheese (v) 10.50**  
lauwarme geitenkaas met hazelnoten,  
huisgemaakte rode uiencompote, rucola en  
balsamico dressing

**Smoked Mackerel 10.50**  
gerookte makreel met avocado, Japanse  
mayonaise, little gem en rode ui

**The Corner's Club 14.50**  
onze klassieker, met gerookte kip,  
pancetta, avocado, little gem en  
huisgemaakte cocktailsaus

**Steak Sandwich 14.00**  
dungeneden rundvlees, met truffel  
mayonaise, rode uiencompote, rucola  
en Parmezaanse kaas

**Meatball 11.50**  
de lekkerste kalfsgehaktbal met jus,  
zoals je hem van ons gewend bent...

**Croquette 11.50**  
onze favoriete draadjesvlees kroketten,  
geserveerd met mosterd en Kesbeke zuur

**Tosti Deluxe 8.50**  
dikbelegd, met boerenkaas, achterham  
en ketchup

## SIDES

**Hand cut fries 4.50**

**Roman salad 5.50**

**Parmesan fries with  
truffle mayonnaise 6.50**

**Seasonal vegetables 6.50**

## STARTERS

**Sourdough Bread 5.50**  
zuurdesembrood van Menno, met gezouten  
boter en olijfolie

**Burrata (v) 12.50**  
met gekonfijte tomaat & basilicum olie

**Sizzling Shrimps 14.50**  
Argentijnse gamba's, pil pil stijl,  
met brood om te dopen

**Beef Tataki 11.50**  
tataki van rundvlees geserveerd op een  
crispy salade, met soja en sesam

**Pata Negra 19.00**  
65 gram Paleta 100% Iberico de Bellota,  
vers van het mes

**Pomodori Soup (v) 7.50**  
onze klassieke tomatensoep met  
pesto & een vleugje room

## OUR FAVOURITE SALADS

**Caesar salad 16.00**  
klassiek, met boneless chicken, pancetta,  
croutons, Parmezaanse kaas en een  
gepocheerd eitje

**Asian shrimp salad 17.50**  
little gem, gebakken garnalen, Japanse  
sesam dressing en gebakken uitjes



make sure you follow us  
@rest.thecorneramsterdam

Heeft u last van allergieën of  
andere dieet wensen? Laat het  
ons dan a.u.b. weten!

## MAINS

**Bavette 19.50**  
een heerlijk mals stukje Simmentaler  
rundvlees van zo'n 200 gram, geserveerd  
met huisgemaakte pepersaus

**Catch of the day dagprijs**  
vraag onze bediening naar de vis van de dag

**Boneless chicken 20.50**  
zacht gegaard mais kip, met een klein tikje  
van de grill, geserveerd met een jus van  
shiitake

**Melanzane (v) 18.00**  
pannetje van traditionele melanzane, met  
aubergine, mozzarella, Parmezaanse kaas  
en basilicum

**Roasted Cauliflower (vg) 17.50**  
gepofte bloemkool uit de grill, geserveerd  
met couscous, een saus van tahin en  
granaatappel

**The Corner's Burger 19.50**  
Aberdeen Angus burger op brioche brood  
met huisgemaakte rode uiencompote,  
pancetta, cheddar en meer...

## AFTER DINNER

**Homemade Brownie 8.50**  
huisgemaakte brownie, heerlijk  
bij de koffie

**Pastry of the day dagprijs**  
wisselend gebak of ander lekkers

**Tiramisu 8.50**  
huisgemaakte heerlijke tiramisu

**Cheese platter 12.50 pp**  
een royaal assortiment van de  
allerlekkerste kazen van Fromagerie  
L'Amuse

## COFFEE

Espresso	3.00
Americano	3.00
Cappuccino	3.60
Verkeerd	3.60
Latte Macchiato	3.60
Flat White	4.50
Frappuccino	4.50
Doppio	4.90

soorten melk: *volle melk, havermelk*

## HOT VIRGIN COFFEE COCKTAILS alcohol free

Caramelcino	6.75
Milky Vanille Latte	6.75
Hazelnut Latte	6.75

## TEA

Tea <i>verschillende smaken</i>	3.25
Chai Tea	4.50
Verse gember thee / munt thee	3.60

## JUICES

Jus d'Orange pressé	4.50
Royal Club Apple juice / Tomato juice	3.50

## SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero / Sisi / 7UP	3.50
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic / Cassis	3.50
Lipton Sparkling Iced Tea <i>in a jar</i>	4.25
Lipton Green Tea	4.25

## PREMIUM SOFT DRINKS

Homemade Lemon Tea <i>in a jar</i>	5.00 / 12.00
Homemade Iced Tea	
Spicy Mango <i>in a jar</i>	5.00 / 12.00
Schweppes Premium Tonic	4.50
Pink Pepper Tonic / Ginger Beer	

## COCKTAILS

Classic Mojito	12.50
Berry Mojito	12.50
Porn Star Martini	12.50
Espresso Martini	12.50
Bulldog Gin & Tonic	11.50
Gin Mare, Premium Hibiscus	
Tonic & Raspberry	12.50
Hendrick's, Premium Tonic & Cucumber	12.50

# DRINKS

## OUR WINES

### WHITE

Sartori   Pinot Grigio   Italië	5.25 / 24.50
Maison la Chenais   Chardonnay   Frankrijk	5.25 / 24.50
Alvi's Drift   Chenin Blanc   Zuid-Afrika	6.25 / 34.50
Benito Santos   Albariño   Spanje	49.50
Par 3 Bianco Duck   Bianchello-Verdicchio   Italië	52.50
Par 3 Marche Bianco Horse 2019   Bianchello   Italië	69.00

### ROSÉ

Maison la Chenais   Grenache   Frankrijk	5.25 / 24.50
By Ott   Cinsault-Grenache Noir-Syrah   Frankrijk	0,75L 36.00 1,5L 69.50

### RED

Maison la Chenais   Prestige Merlot   Frankrijk	5.25 / 24.50
Negro Barbera d'Alba   DOC Dina   Italië	6.25 / 34.50
Verruzzo   Monteverro   Italië	49.50
Par 3 Rosso Kolibrrie   Sangiovese-Montepulciano-Cabernet Sauvignon   Italië	52.50
Par 3 Marche Rosso Horse 2017   Montepulciano-Sangiovese   Italië	69.00

### SPARKLING

Prosecco   Bottega Venetian Gold   Italië	9.50 / 45.00 / 85.00
Champagne   Moët & Chandon   Frankrijk	95.00
Champagne   Moët & Chandon Ice   Frankrijk	120.00

### VIRGIN WINE Alcohol free

Torres   Wit   Muscat   Spanje	17.50 0,35L
Torres   Rose   Syrah-Cabernet Sauvignon   Spanje	17.50 0,35L
Torres   Rood   Garnacha-Syrah   Spanje	17.50 0,35L

## DRAFT BEER

Amstel	0.25cl. / 0.5cl. 4.00 / 7.50
Weihenstephaner	0.33cl. / 0.5cl. 5.00 / 7.50
Texels Skuumkoppe	5.00
Affligem Blond	5.00
Bier van het moment	5.00

## BOTTLED BEER

Heineken 0.0 / Affligem blond 0.0	4.50
Amstel Radler	4.50
Heineken	4.50
Affligem Tripel	5.00
Magners Irish Cider	5.00
Duvel	5.00

## VIRGIN COCKTAILS

alcohol free

Fluère Gin & Premium Tonic	12.50
Fluère Gin Raspberry & Premium Tonic	12.50
Virgin Mojito	10.50

## BEFORE DINNER

Crodino	4.00
Aperol Spritz	8.50
Campari Tonic	8.50
Luxardo Limoncello & Tonic	8.50
Luxardo Limoncello Spritz	8.50

## AFTER DINNER

Grappa	7.00
Luxardo Limoncello	5.50
Santocci	5.50
Diverse likeuren v.a.	5.50
Elysium   Black Muscat   Dessert wine	6.50
Osborne 10 years old   Port	7.50