

SERRE.

Mousserende wijn

Simonsig Kaapse Vonkel Brut, Stellenbosch, Zuid Afrika <i>Fris & citrus</i>	11	55
Gales Cuvée Première Rosé Brut, Moselle, Luxemburg <i>Framboos & bosaardbei</i>	9	48
Veuve Clicquot Ponsardin Brut <i>Vineus, appel & bessen</i>	22	115

Witte wijn

Portantica Bianco, Catarratto, Inzolia, Sicilië, Italië <i>Citrus & tropisch fruit</i>	5	25
The Winery of Good Hope Unoaked, Chardonnay, Stellenbosch, Zuid-Afrika <i>Fris & perzik</i>	7	35
Kurt Angerer Grüner Veltliner Kies, Kamptal, Oostenrijk <i>Sappig & exotisch fruit</i>	8	40
Weingut Seeger Grauer Burgunder, Baden, Duitsland <i>Kweeper, honingmeloen & kruiden</i>	10	50
Domaine de Châtenoy Menetou-Salon Blanc, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrijk <i>Stuivend & buxus</i>	11	55
Delaire Graff Estate Stellenbosch, Chenin Blanc, Zuid-Afrika <i>Rond, gerookt & noten</i>	11	55
Barón de Ley Reserva 3 Viñas, Viura, Malvasia, Garnacha Blanca, Rioja, Spanje <i>Krachtig, honing & vanille</i>	12	60
Domaine Chavy Chouet Puligny-Montrachet, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk <i>Verfijnd, vanille, boter & toast</i>	-	120
Rosé		
Domaine L'Ostal, Syrah, Grenache, Languedoc, Frankrijk <i>Complex & rozen</i>	7	35
Guillaume & Virginie Philip MIP Classic Cinsault, Syrah, Grenache, Provence, Frankrijk <i>Licht roze & rood fruit</i>	10	50

Rode wijn

Ramón Roqueta Tempranillo, Catalunya, Spanje <i>Romig en rond, zwart fruit & laurier</i>	5	25
The Winery of Good Hope, Syrah, Stellenbosch, Zuid-Afrika <i>Kruidig, rood fruit & zachte tannines</i>	7	35
J. Lohr Winery Cypress, Zinfandel, California, Verenigde Staten <i>Fruutig en zacht, cacao & kruidnagel</i>	8	40
Kurt Angerer, Zweigelt Barrique, Kamptal, Oostenrijk <i>Elegant en levendig, donker fruit</i>	9	45
Domaine Chavy-Chouet 'La Taupe' Pinot Noir, Bourgogne, Frankrijk <i>Kersen & zwarte bessen</i>	10	50
Luigi Einaudi, Barbera, Piemonte, Italië <i>Krachtig en zacht & zoethout</i>	12	60
Châteaux Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Bordeaux, Frankrijk <i>Karaktervol & specerijen</i>	11	55
Delaire Graff Estate Botmaskop Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Stellenbosch, Zuid-Afrika <i>Donkere bessen & kruiden</i>	14	75

Serre drinks

Magnificent mango <i>Mango, Havana 7 years & kokoswater</i>	17
Vodka Rose Fizz <i>Absolut Elyx Vodka, Rose Lemonade & gember</i>	15
Yuzu Spritzer	15
Hendrick's gin en Fever Tree	15
Bobby's gin en Fever Tree	15
Jinzu gin en Fever Tree	15
Huisgemaakte limonade <i>Alcohol vrij</i>	5

SERRE.

Lunch

Zomer

SERRE.

Om te delen

Pata Negra 'Joselito'	60 gram	22
Croque monsieur Koningskrab & serrano ham	2 stuks	12
Tempura gamba's Okonomiyaki smaak	5 stuks	14
Thaise visburger Kimchi & crudités	2 stuks	14
Gestoomde bun Krokante eend & hoisin saus	2 stuks	12
Oester 'Caipirinha' Limoen & Cachaça	3 stuks	15
Oester 'warm geserveerd' Sambal azijn & gember	3 stuks	15
Paté de campagne Kweepeer & toast		9

Fruits de mer 'Serre'

Combinatie van koude schaal- en schelpdieren Mosselen, kokkels, rivierkreeftjes, Hollandse garnalen, koningskrab, 2 Fine de Claire's & 2 Tara oesters & halve kreeft p.p.	1 pers. / 2 pers.	65 / 120
Fine de Claire	6 / 12 stuks	24 / 48
Tara oester	6 / 12 stuks	32 / 64
Combi van beide oesters Oesters worden geserveerd met pumpenickel, citroen & sjalot-azijn	6 stuks	30

Tartaar & kreeft

Steak tartaar Aan tafel bereid	150 gram	25
Surf & turf 75 gram tartaar & halve kreeft		45
Koude kreeft Caesar salade & biologische friet	half / heel	38 / 72

Kaviaar lovers

Baerii Romig, donkerbruin tot zwart	55
Oscietra Notig, diep donker bruin tot olijfgroen	60
Imperial Notig & zilt, licht bruin tot goudkleurig	75
Beluga Romig & notig, grijs zilver	120

Kaviaar wordt geserveerd per 10 gr met
klassieke garnituur & blini's



Bib Gourmand is een kwalificatie van
Michelin die staat voor een uitstekende
prijskwaliteitsverhouding.

Creëer uw eigen Bibendum-menu

3-gangen keuzemenu	37
Voor-, hoofd- & nagerecht	
Tussengerecht i.p.v. nagerecht	supl. 10
4-gangen keuzemenu	55
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht	

Voorgerechten

Steak tartaar 'Japanse stijl' Miso, soja & gepekeld gember
Tonijn 'Tataki stijl' Taggiasche olijf, avocado & kwartelei

Tussengerechten

Eendenlever Gerookte paling, mosterd-miso & granny smith
Zalm miso Soba noedels, shiitake & gomasio

Hoofdgerechten

Roodbaars Orzo, fruits de mer & Vadouvan kreeftsaus
Flat iron steak Groene groenten, aardappel confit & verse munt

Nagerechten

Kaas Selectie van internationale kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam
Rood fruit Crème Suisse, ijs van Malabar peper & crumble
Lemon curd Earl grey & meringue
Serre Sundae Vanille, karamel & chocolade

Black Angus 'Grain Fed'

Entrecôte 200 gram	31
300 gram	43
Rib-eye 300 gram	49
550 gram om te delen	79
Combineer de entrecôte of rib-eye	
Eendenlever, gesauteerd	supl. 10
Halve kreeft	supl. 33

Alle gerechten worden geserveerd met béarnaise
en chimichurri, biologische friet & koolsalade

Bijgerechten

Biologische friet van Friethoes Dragonzout	7
Friet van zoete aardappel Met komijnmayonaise	7
Little gem salade Croutons, tomaat & dressing	7
Inca tomaten	7

Classics

Caesar salade Supl. voor gamba's of kalkoen	15 5
Best club in town Kalkoen	17
Zalm	19
Kreeft	28
Serre burger M.R.IJ Brioche, B.L.T & Pimenton	180 gram 18
Amsterdam mosterd soep Crème fraîche, bacon & bieslook	10