

Geachte gast

Welkom in Ciel Bleu, waar u een gastronomische tour rond de wereld te wachten staat.

Bij Ciel Bleu geloven we in 'gustronomy'. Dit betekent dat u voor ons op de eerste plaats komt, terwijl we trouw blijven aan onze eigen overtuigingen. We begeleiden u gedurende de avond, zodat u zich over kunt geven aan onze expertise en kunt genieten van een zintuigelijke ervaring.

Terwijl u het onovertroffen uitzicht van Amsterdam in u opneemt, serveren we u gerechten met de grootste zorgvuldigheid. Prachtig ogende gerechten, met speelse accenten. De Gouden Eeuw met scheepsladingen vol specerijen speelt hierbij een belangrijke rol.

Uw ervaring in Ciel Bleu is een samenspel van vele elementen, elk element net zo belangrijk als het voorgaande. We nodigen u van harte uit om deze gastronomische reis samen met ons te maken.

Geniet van onze keuzes...



Chefs Team
Onno Kokmeijer & Arjan Speelman

Maitre
Pasquinel Kolk

Ciel Bleu Experience € 195,- All-in € 660,- voor twee personen

 Japanse Wagyu A5 € 55,-

 Kaaswagen € 5,- supplement per keuze

Ciel Bleu Guestronomy € 225,- All-in € 760,- voor twee personen

 Japanse Wagyu A5 € 55,-

 Kaaswagen € 5,- supplement per keuze

All-in is inclusief: aperitief, wijnarrangement, mineraal water, koffie of thee en één gesigneerd Ciel Bleu 'Guestronomy' Boek

Ciel Bleu Kaviaar € 475,-

Kaviaar menu is beschikbaar vanaf twee personen.
Per gang serveren wij 10 gram kaviaar.

Kaviaar 'Traditioneel geserveerd'

Uw keuzes in kaviaar serveren wij vanaf 10 gram per selectie.

Baeri kaviaar € 6,- per gram

Oscietra kaviaar € 8,- per gram

Imperial kaviaar € 10,- per gram

Beluga kaviaar € 12,- per gram

Het menu serveren we voor het volledige gezelschap van de tafel.

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen.

Ciel Bleu Experience

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

WENEN

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

AMSTERDAM

Knolselderij, Laurier & Cassia

COULOMMIERS

Rode biet, Mierikswortel & Triple roomkaas

GENT

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

LISSABON

Pulpo, Geroosterde paprika & Pimenton

BANGKOK

Dorade Royale, Pompoen & Pomelo

TROMS Ø

Koningskrab, Baeri kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'

DINER

FRUITS DE MER

Geïnspireerd op de rijke smaken van de zee

ZEEBAARS

Artisjok, Vlierbloesem & Bretonse curry

BRESSE DUIF

'In zoutkorst bereid'

Of

JAPANS WAGYU A5

'Traditioneel geserveerd'

Pistache, Granaatappel & Trappeur

KAASWAGEN

Nederlandse & Internationale kazen

LYCHEE

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

BLAUWE BES

Melk chocolade, Verbena & Anijszaad

MIGNARDISES & APPELTAART

Ciel Bleu Guestronomy

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

WENEN

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

AMSTERDAM

Knolselderij, Laurier & Cassia

COULOMMIERS

Rode biet, Mierikswortel & Triple roomkaas

GENT

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

LISSABON

Pulpo, Geroosterde paprika & Pimenton

BANGKOK

Dorade Royale, Pompoen & Pomelo

TROMS Ø

Koningskrab, Baeri kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'

DINER

OESTER

Jonge koolscheuten, Bergamot & Szechuan peper

CARABINEROS

Amandel, Plankton & Chorizo specerijen

HOLLANDSE GARNAAL

Oscietra kaviaar, Snijboon & Geroosterde komijn

ZEETONG

Schorseneren, Lavas & Ras el Hanout

ZWEZERIK

Chicorei, Kurkuma & Koffie

JAPANS WAGYU A5



Of

'Traditioneel geserveerd'

KAASWAGEN



Nederlandse & Internationale kazen

VEENBES

Karnemelk, Sinaasappelbloesem & Anijszaad

CACAO 52%

Advocaat, Karamel & Ciel Bleu specerijen

MIGNARDISES & APPELTAART

Ciel Bleu Kaviaar

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

W E N E N

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

A M S T E R D A M

Knolselderij, Laurier & Cassia

C O U L O M M I E R S

Rode biet, Mierikswortel & Triple roomkaas

G E N T

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

L I S S A B O N

Pulpo, Geroosterde paprika & Pimenton

B A N G K O K

Dorade Royale, Pompoen & Pomelo

T R O M S Ø

Koningskrab, Baeri kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'

D I N E R

K A V I A A R P R O E V E R I J

Oester & Oscietra kaviaar
Sint-Jakobsmossel & Imperial kaviaar
Tonijn & Beluga kaviaar

O S C I E T R A K A V I A A R

Hollandse garnaal & Snijboon

I M P E R I A L K A V I A A R

Kreeft & Hibiscus

B E L U G A K A V I A A R

Japans Wagyu A5 & Waterkers

K A A S W A G E N

Nederlandse & Internationale kazen

L Y C H E E

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

V E E N B E S

Karnemelk, Sinaasappelbloesem & Anijszaad

C A C A O 52%

Advocaat, Karamel & Ciel Bleu specerijen

M I G N A R D I S E S & A P P E L T A A R T