

# SERRE.

## Mousserende wijn

**Simonsig Kaapse Vonkel Brut,** 11 55  
**Stellenbosch, Zuid-Afrika**  
*Fris & citrus*

**Veuve Clicquot Ponsardin Brut** 22 115  
**Champagne, Frankrijk**  
*Appel & kruisbessen*

## Witte wijn

**Verdejo** 7 35  
**Vera Cruz, Rueda, Spanje**  
*Abrikoos & bloemig*

**Chardonnay, Cypress Vineyards,** 8 40  
**Californië, VS**  
*Noten & rijpe appel*

**Gruner Veltliner** 9 45  
**Kurt Angerer, Kamptal, Oostenrijk**  
*Sappig & exotisch fruit*

**Sauvignon Blanc, Menetou Salon** 11 55  
**Domaine de Chatenoy, Loire, Frankrijk**  
*Stuivend & buxus*

**Chenin Blanc, Delaire Graff Estate,** 11 55  
**Stellenbosch, Zuid-Afrika**  
*Rond & gerookt*

**Chardonnay, Chablis, Domaine** 75  
**Chevalier, Bourgogne, Frankrijk**  
*Ziltig & citrus*

## Rosé

**Cinsault Syrah Grenache** 10 50  
**MIP, Provence, Frankrijk**  
*Lichtroze & rood fruit*

## Rode wijn

**Monastrell** 7 35  
**De Moya, Valencia, Spanje**  
*Bramen & rabarber*

**Zinfandel, Alicante Bouschet, Petite** 8 40  
**Sirah, Cypress Vineyards, Californië, VS**  
*Cacao & kruidnagel*

**Pinot Noir, The Winery of Good Hope,** 11 55  
**Stellenbosch, Zuid-Afrika**  
*Aards & kersen*

**Barbera, Luigi Einaudi Barbera,** 12 60  
**Piemonte, Italië**  
*Krachtig, zacht & zoethout*

**Cabernet Sauvignon, Merlot,** 15 83  
**Petit Verdot, Malbec**  
**Delaire Graff Estate Botmaskop,**  
**Stellenbosch, Zuid-Afrika**  
*Donker bessenfruit & kruiden*

**Rondinella, Corvina, Amarone** 25 125  
**Tenuta Sant'Antonio, Veneto, Italië**  
*Zoete kers & drop*

# SERRE.

# SERRE.

## Om te delen

Hollandse bitterbal	6 stuks	8	
Thaise bitterbal Mango & rode peper	6 stuks	8	✓
Karaage Krokante kip & kimchi mayonaise		15	
Zwaluwgekvetter uit de oven Honing, rozemarijn & walnoot		15	✓
Charcuterie 'De Leeuw' tafelzuur, hummus & brood	120 gram	20	
Kaas Selectie van internationale kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam		15	
Pulpo ceviche Venkel, rode ui & grapefruit		18	
Pulpo 'Pimentón' Aardappel, knoflook & chorizo		19	
Pata Negra 'Joselito'	60 gram	22	

## Classics

Caesar salade		15	
Suppl. voor gamba's of kalkoen		5	
Best club in town			
Kalkoen		17	
Zalm		19	
Kreeft		28	
Serre burger, M.R.IJ. Brioche, B.L.T & Pimenton	180 gram	18	



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

## Creëer uw eigen Bibendum-menu

3-gangen keuzemenu		39	
Voor-, hoofd- & nagerecht			
Tussengerecht i.p.v. nagerecht	suppl.	10	
4-gangen keuzemenu		57	
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht			

## Voorgerechten

Albacore Tonijn		15	
Tom Yam, Thaise salade & soja kaviaar			
Tartaar 'nature'		16	✓
Meloen, tomaat & savora mosterd			
Zalm miso		18	
Soba noedels, shiitake & gomasio			

## Tussengerechten

Knolselderij BBQ		16	✓
Schuim van gebruide boter, lavasolie & hazelnoot			
Eendenlever		19	
Gerookte paling, mosterd-miso & granny smith			

## Hoofdgerechten

Gnocchi		18	✓
Erwten, Pierre Robert kaas & verse munt			
Rode poon		24	
Orzo, fruits de mer & Vadouvan kreeftsaus			
Flat iron steak		26	
Gepofte sjalotcreme, jonge boontjes & long pepper jus			

## Nagerechten

Serre sundae		10	
Vanille ijs, fudge & Oreo kruim			
Bramen		12	
Hazelnoot, crème Suisse & ricotta beignet			

## Kaviaar lovers

Baerii		55	
Romig, donkerbruin tot zwart			
Oscietra		60	
Notig, diep donkerbruin tot olijfgroen			
Imperial		75	
Notig & zilt, lichtbruin tot goudkleurig			
Beluga		120	
Romig & notig, grijszilver			

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

## Seafood 'Serre'

Combinatie van koude schaal- en schelpdieren			
Hollandse garnalen, pulpo			
ceviche, koningskrab,	1 pers.	65	
gemarineerde mosselen,	2 pers.	120	
pittige gamba's,	4 pers.	220	
2 oesters & halve kreeft			

Geserveerd met aioli, tandoori mayonaise, kimchi cocktailsaus, sjalot op zuur

Fine de Claire	6 / 12 stuks	24 / 48	
Tara oester	6 / 12 stuks	32 / 64	

Combi van beide oesters	6 stuks	30	
Oesters worden geserveerd met pumpnickel, citroen & sjalot-azijn			

## Black Angus 'Grain Fed'

Entrecôte			
200 gram / 300 gram			31 / 43
Rib-eye			
300 gram / 550 gram om te delen			49 / 79
Combineer de entrecôte of rib-eye met:			
Eendenlever	suppl.	10	
Halve kreeft	suppl.	25	

Alle gerechten worden geserveerd met béarnaise en chimichurri, friet & tomatensalade

## Tartaar & kreeft

Steak tartaar	150 gram	25	
Combineer de steak tartaar met:			
Oesters	per stuk	4	
Kaviaar	10 gram	35	
Halve kreeft		25	
Koude kreeft	half / heel	38 / 72	
Caesar salade & friet			

## THE ART OF OKURA

Met the Art of Okura vieren we een halve eeuw Hotel Okura Amsterdam. Vijftig jaar bijzondere herinneringen en opmerkelijke verhalen. Viert u met ons mee? Proef ons signature gerecht, onze Steak tartaar en vier the Art of Craftsmanship.

