

# OKURA'S KERSTBRUNCH

25 december 2021

## Soep

Kreeftensoep | garnaal | dille | cognac  
Heldere ossenstaartsoep | tuinkruiden | wortel

## Amuses

California cocktail | krab | avocado  
Geroosterde tonijn | yuzu | zoetzuur | daikon  
Eend | eendenconfit | selderij | walnoot  
Griet | wakame | miso | lotus  
Kalfshaas | tonijncrème | pijnboompitten

## Koude voorgerechten

Selectie van ham en chorizo | meloen | tomatensalsa  
Gerookte en gemarineerde zalm | garnituur  
Gestoomde makreel | remoulade | Persinette cress  
Gamba | wortel | gember | Ghoo cress  
Kwartel | pistache | kastanjes  
Pastrami van kalfswang | zuurkoolsalade

## Saladebar

Caesarsalade | Waldorfsalade | aardappelsalade | tomatenbasilicum  
Olijven | feta | kleine augurken | Amsterdamse uitjes | little gem  
Croutons | Lollo Rosso | ijsbergsla | notenmix

## Warme selectie

Gebraden kalkoenfilet | cranberries  
Geroosterde rib-eye | tuinkruidensaus | café de Paris boter  
Gegrilde zalm | saffraan aardappel | tofu | paksoi | shiitake  
Gestoomde heilbot | groene curry | garnalen | limoen  
Geroosterde aardappels | seizoensgroenten  
Pilafrijst

## Kinderbuffet

Kara-age kip (Japanse kipnuggets)  
Lekkerbekjes  
Lasagne  
Pizza Margherita  
Chocolate cakes | marshmallows  
Breek je eigen kerstkoekje

## Desserts

Buche de Noel met pinda's | karamel | yuzu  
Chocolade-abrikozentaart | 5 kruiden | hazelnoot  
Sinaasappel-witte chocoladetaart | amandel

## Small pastries

Kastanje-cassis | amarene kersen | koffiocrème | matcha | zwarte sesam

## IJstrolley met vers gesneden fruit

Vanille | chocolade-koffie | kinako | Japans citrusfruit | frambozen | mango

Brunch: € 115 per persoon (inclusief aperitief)  
Kinderbuffet (4-11 years): € 70 per persoon