

# Creëer uw eigen Bibendum - menu

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

**4-gangen keuzemenu** 55  
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht

## Voorgerechten

**Ceviche zeebaars** 15  
Daikon, komkommer & ponzu

**Tartaar 'Nature'** 16   
Meloen, tomaat & savora mosterd

**Vitello tonnato** 17  
Artisjok, tomaat & kappertjes

## Tussengerechten

**Marigold ei** 14  
Gepocheerd, spinazie, zalmeitjes & furikake

**Eendenlever** 19  
Gerookte paling, mosterd miso & granny smith

## Hoofdgerechten

**Polderhoender** 22  
Gnocchi, pastinaak & lavas

**Schol** 23  
Risotto, zwarte knoflook & dashi beurre blanc

**Pompoen** 18   
Cranberries, jonge spruit & curry saus

## Nagerechten

**Serre sundae** 10  
Vanille ijs, fudge & Oreo kruim

**Mont Blanc** 12  
Kastanje, meringue & vanillecrème



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



## Serre

*Met trots presenteren wij u onze vernieuwde menukaart die gecreëerd is door chefs Arjan Speelman en Onno Kokmeijer van restaurant Ciel Bleu\*\*. Souschef Bram Postel is samen met zijn team verantwoordelijk voor de culinaire uitvoering. Bram heeft in verscheidene restaurants gewerkt waar hij veel kennis en inspiratie heeft opgedaan en tevens nauw heeft samengewerkt met chefs Arjan en Onno.*

*Ook nieuw in ons Serre team is Annika Bouterse; een gedreven servicemanager die reeds ervaring opdeed in de Amsterdamse hospitality branche. Het team van Serre biedt u graag een ontspannen en smaakvolle ervaring.*

## 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 Craftmanship.

50

Hotel Okura  
AMSTERDAM

