

# Geachte gast

Welkom in ons restaurant Ciel Bleu, voor een gastronomische tour rond de wereld. Want onze keuken laat zich niet alleen inspireren door onze gasten uit alle windstreken, maar tevens door regionale- & internationale smaken.

We zijn trots op de prachtige producten van ons eigen polderland en we voelen een diepe passie voor alle vis, schaal- en schelpdieren uit de ons omringende zeeën en meren.

Onze missie is het beste te halen uit de ultieme kwaliteit van onze ingrediënten, die dikwijls dicht bij huis worden gevonden. De zuiverste cacao van de Amsterdamse Chocolatemakers, het bier van Brouwerij 't IJ en kazen van fromagerie Kef.

Ook laten we ons inspireren door de biologische kruiden, bloemen en groenten van leveranciers in de regio, terwijl onze wijnen walsen tussen de Oude en de Nieuwe Wereld, waar kleine, vaak biodynamische wijnboeren het beste uit hun *'terroir'* en druiven halen.

Dus, geniet van onze keuze...

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw

*We love life, don't you?*



Ciel Bleu 5-gangen menu 	€ 150,-	*All-in € 520,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 170,-	*All-in € 600,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Full experience'	€ 240,-	*All-in € 775,- voor twee personen

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

Onze sommelier adviseert u graag met de keuze in wijn of non-alcoholische creaties.

Chefs Team, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman  
Maître, Pasquinel Kolk

## Bites


Cracker, Artisjok & Ras el hanout


Bitterbal, Pastinaak & Tandoori

Tuinerwt, Geitenyoghurt & Munt

Tom Yam, Hollandse garnalen & Kippenhuid

## Menu

Oester   
Vlierbloesem, Groene appel & Bleekselderij


Signatuur   
Koningskrab, Oscietra kaviaar & 'Beurre blanc'

Langoustine  
Wortel, Kumquat & Vadouvan specerijen

Witte asperges   
Zeetong, Amontillado sherry & Kruidnagel

Lam 'Dorset'   
Groene Olijf, Hysop & Toast Cannibal

Flavours of nougat de Montélimar

Aardbeien 'Shaken not Stirred'   
Panna cotta & Sorrento citroen & Dacquoise

Mignardises  
Zoete creaties van Nederlandse smaken en jeugdherinneringen

Exclusief uitbreiden

Japans wagyu A5 'Kagoshima prefecture'  
Entrecôte 75 gram  
€ 60,-

Kaastrolley  
Nationale & internationale kazen van Fromagerie Kef Amsterdam  
€ 35,-

## Langoustine

1<sup>e</sup> bereiding, Tartaar, Kaffir limoen & Kombucha

2<sup>e</sup> bereiding, Geroosterd, Peentjes & Kumquat

€ 55,-

## Koningskrab

Oscietra kaviaar 5 gram, 'Beurre blanc' & Gezouten citroen

€ 60,-

## Ganzenlever

Kweepeer, Hazelnoot & Cacao 70%

€ 45,-

## Kalfszwezerik

Miso, Pickles van radijs & Umeboshi

€ 45,-

## Kaviaar

Traditioneel geserveerd.

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

Baerii kaviaar	€ 5,50	per gram
Oscietra kaviaar	€ 6,-	per gram
Imperial kaviaar	€ 7,50	per gram
Beluga kaviaar	€ 12,-	per gram

# HOOFDGERECHTEN

## Noordzee Tarbot

Grijze garnaal, Spitskool & Lavas  
€ 65,-

## Zeebaars

Waterkers, Gerookte Oosterschelde paling & Vadouvan specerijen  
€ 65,-

## Anjou duif

Knolselderij, Ganzenlever & Notencrunch  
€ 65,-

## Japans Wagyu A5 'Kagoshima prefecture'

Entrecôte 120 gram  
€ 95,-

## Menu

### Baerii kaviaar

Oester 'Royale' & Hollandaise saus

### Oscietra kaviaar

Koningskrab & Roomijs van 'Beurre blanc'

### Imperial kaviaar

Steak tartaar & Avocado

### Beluga kaviaar

Boontjes & Oosterschelde kreeft

### Flavours of nougat de Montélimar

### Aardbeien 'Shaken not Stirred'

Panna cotta & Sorrento citroen & Dacquoise

### Mignardises

Zoete creaties en jeugdherinneringen aan Nederlandse smaken en geuren

Kaviaar Experience menu € 335,-

Kaviaar menu serveren wij voor u vanaf twee personen.

Per gang serveren wij respectievelijk 10 gram kaviaar.