

DINERMENU

17:00 - 21:30

VOORGERECHTEN

Steak tartaar €15,50

Steak tartaar | Parmezaan koekje |
Soja gemarineerde eidooier | Crostini

Tonijn tataki €14,50

Tonijn tataki | Sesam - soja mayonaise | Furikake |
Edamame bonen | Zoetzure komkommer

Oosters gemarineerde aubergine €12,50

Aubergine | Kewpee mayonaise | Teriyaki glaze |
Sesamzaad | Bosui | Krokante uien

Burrata €15,50

Burrata | Pompoen creme | Paddestoelen mix |
Pistache crumble | Zuurdesem brood

SOEPEN

Pomodori €9,00

Tomaten | Pesto | Parmezaanse kaassaus |
Zuurdesembrood

Huisgemaakte uiensoep €9,00

Uien | Gegratineerde crouton

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas €32,50

Ossenhaas | Gesauteerde spitskool |
Jus van gekarameliseerde Amsterdamse uitjes |
Pastinaak chips | Friet van Frietboutique

MRIJ Burger €19,50

Rundvlees van Piet v/d Berg | Brioche | Uien chutney |
Tomaten chutney | Huisgemaakte burgersaus | Lillte Gem |
Cheddar | Bacon | Friet van Frietboutique

Lamsschenkel €26,50

Lamsvlees, gegaard in eigen jus | Gefrituurde spruiten |
Geroosterde amandelen | Bospeen | Aardappel puree

Zalmfilet €24,00

Zalmfilet | Teriyaki glaze | Baby paksoi | Shi-take |
Rijst noodles

Runderstoof €22,50

Sukade | Aardappel mousseline met gruyère kaas |
Gegrilde bospeen

Huisgemaakte pasta €18,50

Huisgemaakte tagliatelle | Pomodori saus | Zwarte olijven |
Kappertjes | Sjalot | Aubergine | Parmezaanse kaas |
Chilli vlokken

Tongfilet €28,00

Tongfilet à la Meunière | Venkelpuree | Granaatappel |
Sjalot | Kappertjes | Friet van Frietboutique

SIDES

Caesar salad €16,00

Little Gem | Zacht gekookt ei | Parmezaanse kaas |
Gemarineerde cherry tomaat | Croutons | Bosui | Caesar dressing

Chef's salad €15,00

Spinazie | Blauwe kaas | Zoetzuur rode ui | Granny smith |
Geroosterde walnoten | Blauwe druiven | Frambozen dressing |

Season salad €15,00

Roodlof | Geroosterde pompoen | Pompoen pitten | Feta |
Edamame bonen | Granaatappel | Chimichurrie dressing

Friet van Frietboutique €6,50

Mayonaise

Loaded fries van Frietboutique €8,50

- Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas
- Sriracha mayonaise | Krokante uien | Jalapeño peper
- Cheddar kaassaus | Krokante bacon | Bosui

Aardappel mousseline €5,00

Met gruyère kaas

Meneer Leffers zuurdesembrood €7,00

Boter | Olijfolie met zeezout | Aioli

Gemarineerde olijven €5,75

Feta | Crostini

DESSERTS

Dulce de leche €9,00

Aardbeien | Kiwi | Pistach crumble

Kaasplankje €14,50

Geroosterd suikerbrood | Vijgen jam

Crème brûlée met Baileys €9,00

Vanille ijs | Crumble | Meringue

Pecannoten taart €9,00

Vanille ijs



Vegetarisch



Onze klassiekers



Heeft u een vraag met betrekking tot de kaart of allergieën?

Laat het weten aan ons! Wij helpen u graag.



Geen cash. Alleen kaart betalingen.

Sharing is caring @Gallery61denhaag

Onze missie is om lokaal in te kopen, lokale seizoensproducten te gebruiken en zo veel mogelijk zelf te maken, van onze mayo tot aan de soep!