

# RESTAURANT

## E

## S


## T

## A

# URRANT

### SANDWICHES (tot 17.00 uur)

Vers afgebakken brood, keuze uit boerenwit of rustiek bruin

**OLD AMSTERDAM**  7,75  
Met huisgemaakte mosterdmayonaise en rucolasalade

**EIERSALADE**  8,50  
Huisgemaakt met of zonder gerookte zalm

**BLT** Bacon, sla, tomaat en huisgemaakte mayonaise 8,00

**OOSTERSE TONIJNSALADE** 9,50  
Met paksoi, taugé en Japanse mayonaise

**GEITENKAAS**  9,50  
Met coleslaw, walnoten en rucola

**CARPACCIO** 11,50  
Met huisgemaakte pestodressing

**SANDWICH VAN DE DAG** Dagprijs

**KALFSKROKET(TEN)** 6,00 / 8,50  
Met mosterd, 1 of 2 stuks

**TRUFFELKROKETTEN** 9,75  
Met mosterd, 4 stuks

**KREEFTENKROKET(TEN)** 8,50 / 10,25  
Met huisgemaakte remouladesaus, 1 of 2 stuks

### SALADES klein / groot

**CAESAR SALADE**  
Met ei, kaas en croutons  10,00 / 13,00  
Met gegrilde kip 13,00 / 16,00  
Met gamba's 14,00 / 17,00

**SALADE VAN GEROOSTERDE GROENTEN**  14,50 / 18,50  
Met blauwe kaas, zoetzure bietjes, kropsla, olijfolie en croutons

**VISSALADE** 16,50 / 21,50  
Met dagverse vis van de Fish Market

### SOEPEN klein / groot

**ROMIGE BISQUE** 8,50 / 10,50  
Met rivierkreeftjes en bosui

**JAPANESE RAMEN 'STEDELIJK'** 13,00  
Keuze uit vegetarisch, vis of vlees

**BOWL MET FLAT NOODLES** 13,00  
In een sojabonitobouillon met kip, ei, bosui en taugé

**SOEP VAN DE DAG** Dagprijs

### SAMEN DELEN (vanaf 2 personen)

**AMSTERDAMS PLATEAU** 15,50  
Ossenworst, leverworst, Old Amsterdam en zuur

**HOLLANDS PLATEAU** 17,00  
Bitterballen, kaasstengels, garnalenkroketjes en crostini's met gerookte zalm

**OOSTERS PLATEAU** 19,00  
Yakitori spiesjes, duck rolls, krokante kippendijen en gefrituurde gamba's

**FISH MARKET STEDELIJK PLATEAU** 29,50  
Dagverse vis van onze Fish Market

**ETEN & INTEGRITEIT** Restaurant Stedelijk en zijn leveranciers zijn elke dag bezig de beste ingrediënten uit te zoeken om te prepareren voor onze gasten. Dit betekent dat de groenten die wij gebruiken, verbouwd worden in een gezonde en vruchtbare bodem en de dieren die wij importeren van boerderijen en veehouderijen in hoge mate van dierenwelzijn op een natuurlijke manier worden grootgebracht met veel ruimte en een uitgebalanceerd voedingspatroon. Óók bestaat alle vis op onze menukaart uit MSC of ASC gecertificeerde vis of is het goedgekeurd door de Good Fish Foundation. Dit betekent dat Restaurant Stedelijk nooit gebruik maakt van vis die gevangen is buiten het seizoen en dat we streven naar de allerhoogste kwaliteit. We zijn hier zo mee betrokken, omdat wij beseffen dat de manier hoe eten bereid wordt onlosmakelijk verbonden is met de smaak van het eten. **Wilt u meer weten over eten & integriteit? Check onze website!**

Heeft u dieetwensen? Deze kunt u doorgeven aan onze bediening.

 [instagram.com/restaurantstedelijk](https://www.instagram.com/restaurantstedelijk)  [facebook.com/RestaurantStedelijk](https://www.facebook.com/RestaurantStedelijk)  **FREE WiFi**

### VOORGERECHTEN

**TOMATENSALADE VAN 4 HOLLANDSE TOMATEN**  7,75  
Met ricotta, gekarameliseerde zilverui, Amsterdams vet en een kruidenolie

**STEAK TARTAAR KLASSIEK** (80 gram) 13,00  
Naar eigen smaak aan te maken, geserveerd met de klassieke garnituren en toast

**CARPACCIO VAN RUND** 13,50  
Met huisgemaakte pestodressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes  
(Supplement eendenleverkrullen + 4,50)

**ZACHT GEGAARDE KALFSMUIS** 15,50  
Met tonijn op Oosterse wijze, gefrituurde kappertjes, gember, wasabimayonaise en kruidensla

**6 VERSE OESTERS** 18,00  
Fines de claires met klassieke garnituur  
(Oester per stuk 3,50)

### HOOFDGERECHTEN

**HAMBURGER 'STEDELIJK'** 15,00  
Met augurk, tomaat, bacon, huisgemaakte cocktail-mayonaise, frites met huisgemaakte mayonaise

**VEGABURGER 'STEDELIJK'**  15,50  
Met wakamesalade, sesamsaus en frites

**PARELGORT**  15,50  
Met groene asperges, verschillende soorten biet en blauwe kaas

**GEBAKKEN SCHOLFILET** 19,50  
Met couscous salade, romanesco en tomatenolie

**ZACHT GEGAARDE PARELHOEN** 19,50  
Met pompoencrème, Roseval aardappel en portsaus

**STEAK TARTAAR KLASSIEK** (140 gram) 20,50  
Naar eigen smaak aan te maken, geserveerd met de klassieke garnituren, toast en frites

**ENTRECÔTE VAN DE GRILL** 23,50  
Met geelwortelpuree, spaghetti van oerwortel, truffelaardappels en chimichurrisaus

**CATCH OF THE DAY** Dagprijs  
Een creatie van de chef met de mooiste vangst van het moment

**SPECIAL MEAT** Dagprijs  
Premium vlees, uitgekozen door de chef

### KIDS

**KROKET** 7,50  
Met frites en huisgemaakte appelmoes

**MINI HAMBURGER** 8,00  
Met frites en huisgemaakte mayonaise

### BIJGERECHTEN

**SEIZOENSGROENTEN** 4,00

**GEMENGDE SALADE** 4,00

**PUNTZAK FRIET** 4,75  
Met huisgemaakte mayonaise

### DESSERTS

**HUISGEMAAKTE TIRAMISU** 7,50

**LIMOENCRÈME** Met rood fruit en Italiaans schuim 8,50

**COUPE 'STEDELIJK'** Wekelijks wisselende coupe 9,50

**KAASPLANKJE** 12,50  
Assortiment mooie kazen met notenbrood en appelstroop

# RESTAURANT

## E

## S



## T

## A



# URANT

### SANDWICHES *(until 17.00 pm)*

*Freshly baked white or wholegrain bread*

<b>OLD AMSTERDAM CHEESE</b> 	7,75
Served with mustard mayonnaise and arugula salad	
<b>BLT</b> Bacon, lettuce, tomato and homemade mayonnaise	8,00
<b>EGG SALAD</b> 	8,50
Served with or without smoked salmon	
<b>ORIENTAL TUNA SALAD</b>	9,50
Served with paksoi, bean sprouts and Japanese mayonnaise	
<b>GOAT CHEESE</b> 	9,50
Served with coleslaw, walnuts and rocket lettuce	
<b>CARPACCIO</b>	11,50
Served with truffle mayonnaise	
<b>SANDWICH OF THE DAY</b>	Daily price
<b>VEAL CROQUETTES</b>	6,00 / 8,50
Served with mustard, 1 or 2 pieces	
<b>TRUFFLE CROQUETTES</b>	9,75
Served with mustard, 4 pieces	
<b>LOBSTER CROQUETTES</b>	8,50 / 10,25
Served with homemade remoulade sauce, 1 or 2 pieces	

### SALADS small / big

<b>CAESAR SALAD</b> 	
With egg, Parmesan and bread croutons	
	10,00 / 13,00
With grilled chicken	
	13,00 / 16,00
With prawns	
	14,00 / 17,00
<b>SALAD OF ROASTED VEGETABLES</b> 	14,50 / 18,50
Served with blue cheese, sweet and sour beetroot, lettuce, olive oil and bread croutons	
<b>FISH SALAD</b>	16,50 / 21,50
Served with daily fresh fish from the Fish Market	

### SOUP small / big

<b>CREAMY BISQUE</b>	8,50 / 10,50
Served with crayfish and spring onion	
<b>JAPANESE RAMEN 'STEDELIJK'</b>	13,00
Choice out of vegetarian, fish or meat	
<b>BOWL FLAT NOODLES</b>	13,00
Soya bean bouillon with chicken, egg, spring onion and bean sprouts	
<b>SOUP OF THE DAY</b>	Daily price

### SHARING *(from 2 persons)*

<b>AMSTERDAM PLATTER</b>	15,50
Raw beef sausage, liver sausage, Old Amsterdam cheese and pickles	
<b>DUTCH PLATTER</b>	17,00
Veal croquettes, cheese sticks, shrimp croquettes and salmon crostinis	
<b>ASIAN PLATTER</b>	19,00
Yakitori skewers, duck rolls, tatsuta chicken, fried prawns	
<b>FISH MARKET 'STEDELIJK' PLATTER</b>	29,50
Daily fresh fish from the Fish Market	

**FOOD & INTEGRITY** Restaurant Stedelijk and its suppliers are doing their utmost every day to handpick the best ingredients to prepare for our guests. This means that the vegetables we use, are being grown in a healthy and fertile ground and the animals that we import from cattle farms are treated in the most natural way with a balanced food program. Furthermore, all the fish on our menu is caught sustainably and in the right season. That is why all our fish has a MSC or ASC certificate or is approved by the good fish foundation. We are committed because we understand the connection between how food is raised and prepared and how it tastes. **Would you like to know more about food & integrity? Check our website!**



Please inform our staff for any special dietary requirements.

[Instagram.com/restaurantstedelijk](https://www.instagram.com/restaurantstedelijk) [facebook.com/RestaurantStedelijk](https://www.facebook.com/RestaurantStedelijk) **FREE WiFi**

### STARTERS

<b>TOMATO SALAD OF 4 DUTCH TOMATOES</b> 	7,75
Served with ricotta, caramelized silver onion, Amsterdam fat and herb oil	
<b>STEAK TARTARE CLASSIC</b> (80 grams)	13,00
Freshly minced beef, with optional seasoning, classic trimmings and toast	
<b>CARPACCIO</b>	13,50
Served with homemade pesto dressing, Parmesan and pine nuts (Extra: Duck liver curls + 4,50)	
<b>VITELLO TONATO</b>	15,50
Served with an Oriental tuna salad, fried capers, ginger, wasabi mayonnaise and herb salad	
<b>6 FRESH OYSTERS</b>	18,00
Fines de claires served with a classic garnish (Oyster per piece 3,50)	

### MAIN COURSES

<b>HAMBURGER 'STEDELIJK'</b>	15,00
Served with pickle, tomato, bacon, homemade cocktail mayonnaise and fries with homemade mayonnaise	
<b>VEGGIE BURGER 'STEDELIJK'</b> 	15,50
Served with wakame salad and sesame sauce	
<b>PEARL BARLEY</b> 	15,50
Served with green asparagus, various kinds of beetroot and blue cheese	
<b>PAN-FRIED FLOUNDER</b>	19,50
Served with a couscous salad, romanesco and tomato oil	
<b>SLOWLY COOKED GUINEA FOWL</b>	19,50
Served with pumpkin cream, roseval potato and port sauce	
<b>STEAK TARTARE CLASSIC</b> (140 grams)	20,50
Freshly minced beef, with optional seasoning, classic trimmings and toast. Served with fries and homemade mayonnaise	
<b>SIRLOIN STEAK OF THE GRILL</b>	23,50
Served with a yellow carrot mash, spaghetti of primeval carrot, truffle potatoes and chimichurri	
<b>CATCH OF THE DAY</b>	Daily price
Chefs creation with the best catch of the moment	
<b>SPECIAL MEAT</b>	Daily price
A piece of premium meat, selected by our chef	

### KIDS

<b>VEAL CROQUETTE</b>	7,50
Served with fries and homemade apple sauce	
<b>MINI HAMBURGER</b>	8,00
Served with fries and homemade mayonnaise	

### SIDE DISHES

<b>VEGETABLES OF THE SEASON</b>	4,00
<b>MIXED SALAD</b>	4,00
<b>PAPER CONE WITH FRESH FRIES</b>	4,75
Served with homemade mayonnaise	

### DESSERTS

<b>HOMEMADE TIRAMISU</b>	7,50
<b>LIME CREAM</b> Served with red fruit and Italian foam	8,50
<b>COUPE 'STEDELIJK'</b> Every week a different coupe	9,50
<b>CHEESE PLATTER</b>	12,50
A lovely assortment of cheeses served with nut bread and apple syrup	