

THE SEAFOOD BAR®

AMSTERDAM

restaurant & traiteur



For information on allergens,
please ask our staff.

The Seafood Bar Sharing Platters (NL)

VOORGERECHT

Kreeftensoep

EXTRA GANG

2 Fine de Claire oesters per persoon

HOOFDGERECHT

Een combinatie van de Fruits de Mer 'The Seafood Bar' en de Mixed Grill

Fruits de Mer 'The Seafood Bar' - Diverse koude schaal- en schelpdieren (Mosselen, kokkels, scheermessen, zalm, vongole, Noordzeekrab, ongepelde garnalen, krabsalade, zeewiersalade, 2 oesters p.p., snow krab, halve kreeft p.p., langoustines en gamba's).
Geserveerd op ijs.

Mixed Grill - Diverse soorten vis en schaaldieren van de bakplaat (Scampi, inktvis, dorade, gamba, zalm en Atlantische zeebaarsfilet).
Geserveerd met mosselen in tomatensaus.

DESSERT

Chocolade bavaroise met chocolade ijs / Tarte Tatin met vanille ijs / Sorbet met seizoensvruchten

The Seafood Bar Sharing Platters (EN)

STARTER

Lobster Soup

OPTIONAL COURSE

2 Fine de Claire oysters per person

MAIN DISH

Combination of the Fruits de Mer 'The Seafood Bar' and the Mixed Grill

Fruits de Mer 'The Seafood Bar' - Combination of cold crustaceans and shellfish (Mussels, cockles, razor clams, unpeeled shrimp, vongole, periwinkles, North Sea crab, shrimp, house salad and 2 oysters).
Served on ice

Mixed Grill - Combination of crustaceans and fish from the plancha (Shrimp, squid, small dover sole, salmon, king prawn and seabass fillet).
Served with mussels in tomato sauce.

DESSERT

Chocolate bavaroise with chocolate ice cream / Tarte Tatin with vanilla ice cream / Sorbet with seasonal fruits