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, snow krab,
halve kreeft, 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 / Cheesecake /
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, half lobster 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 bavoroise with chocolate ice cream /
Cheesecake / Sorbet with seasonal fruits