CHAPTER 02

diner.bij.chapter

3 GERECHTEN EN DESSERT VOOR €49,50

1...2...3...4 dineren bij Chapter!

Dineren bij Brasserie Chapter is niet alleen leuker maar ook gevarieerder. Met het Chapter 4-concept geniet je van 4 gangen, inclusief een dessert voor maar €49,50. Kies gewoon kris-kras uit de lijst wat je lekker vindt. Een echte indeling in voor- en nagerechten hebben we niet. Wel gaat de lijst van 'lichtere' naar wat 'zwaardere' gerechten. Jouw smaak bepaalt wat je eet en in welke volgorde. Liever minder dan 4 gangen? Je kunt gerechten ook los bestellen voor maar €14,50 en €10,50 voor een dessert. Kies smakelijk!

LUNCH DINER BORREL | SLAAP RELAX GENIET

BRASSERIECHAPTER.NL

DINER

DINEREN VANAF 17:00

STARTER

BROOD
olijven-tomaten tapenade, boter, fleur du sel €7,50

CHARCUTERIE CHAPTER
rookamandelen, cornichons €14,00
truffelmayonaise, brioche toast

GERECHTEN
LOS TE BESTELLEN VOOR €14,50

•

ZALM SASHIMI
gemarineerde mango, tay soy dressing, wakame, edamame, togarashi mayonaise, furikake

GEBRANDE ROODBAARS
amandel, Granny Smith, rettich, limoen, vadouvan mayonaise

KOREAN "YUKHOE" STEAK TARTAAR
gochujang mayonaise, nashipeer, sesam, crème van eidooier, cassave

BURRATA
pistache, sumak, bosbessen, rode biet, chioggia biet, dressing van sinaasappel en dragon

GEROOKTE EENDENBORSTFILET
pompoen chutney, gemarineerde paddenstoelen, pecannoot, Pedro Ximenez

••

KROKANTE SUSHI

STEAK TARTAAR
truffel, kastanje champignon, piccalilly, parmezaan crumble, cornichons

GEROOKTE MAKREEL
komkommer, citroen mayonaise, zoetzure rode ui, krokante quinoa

MISO AUBERGINE
sesam mayonaise, gomasio, koriander, lente ui, daikon

••

TRUFFELRISOTTO
paddenstoelen, parmezaanse kaas, bieslookolie, pijnboompitten, rucola

RENDANG CHAPTER
sajoer boontjes, goreng kentang, seroendeng, birambi chutney

MOSSELEN
kerrie, kokos, sereh, rode peper, koriander, paksoi, taugé, bosui

VICHYSSOISE
aardappel, prei, knoflookcroutons, pecorino romano, spek krokant

KUNG PAO BLOEMKOOL
gember, pinda, lente ui, szechuan, chili, paprikacoulis, krokante ui

•••

GEBAKKEN RUNDERBAVETTE
quiche lorraine, duxelle van paddenstoel, crème van pastinaak, jus van rode wijn en aceto balsamico

GEBAKKEN ZEEBAARS
crème van bataat en tonkaboon, witlof, zwarte knoflook beurre blanc, waterkers

SMOKEY HOTEL AMERIKA RIBS
sweet honey glaze, carrot slaw, puffed potato, flaming mustard mayo

BUIKSPEK
gekonfijte zuurkool met rozijnen crème van wortel, krokante aardappel, specerijen jus

TARTE TATIN VAN POMPOEN EN GEITENKAAS
abrikoos chutney, siroop van rode port en specerijen, pompoenpitten, kruidensla

FRIET KEUZE UIT
friet €4,00
vadouvan friet €4,50

Vegetarisch

DESSERT
LOS TE BESTELLEN VOOR €10,50

CRÈME BRÛLÉE VAN KARDEMOM EN STERANIJS
gepocheerde abrikoos, hazelnoot ijs, pistache kletskop

BASQUE BURNT CHEESECAKE
gebrande peer, miso karamel, vanille ijs, olijfolie

CREMEUX VAN BAILEYS
crème van gekarameliseerde witte chocolade, koffie krokant, gel van bloedsinaasappel, ijs van bloedsinaasappel

CHAPTER KOFFIE & FRIANDISES
koffie of thee, verschillende huisgemaakte friandises
Andere koffie? +€1,50

KAASPLANKJE MET 5 KAZEN
diverse garnituren, notenbrood +€4,50

DESSERTWIJNEN

Pedro Ximenez, stroperige sherry €6,50
Fine Tawny port, Portugal, Douro €5,00
10 years old port, Portugal, Douro €8,50