LUNCH DINER BORREL

GENIET | SLAAP RELAX

BRASSERIECHAPTER.NL

CHAPTER MENU

DINEREN VANAF 17:00

BITES

BROOD 8
paprikaroomkaas, beurre noisette

PATA NEGRA 50 gr 15 | 100 gr 28

OLIJVEN 4
gemarineerde olijven

CHARCUTERIE 15
3 soorten gedroogde ham, gerookte amandel

CHAPTER 02

diner.bij.chapter

SHARING A FANTASTIC EVENING *together.*

Vegetarisch
Veganistisch
Favoriet

STARTERS

KLASSIEKE STEAKTARTAAR 15
bloemkool, amandel, piccalilly

TONIJNTATAKI 16
wakameschuim, oosterse crumble, sesamcrème

BURRATA 15
groene asperge, saffraan, hazelnoot, paprikadruppels
+ supplement pata negra 6

SUSHI STEAKTARTAAR 15
piccalilly, gepekelde eidooier, amandel

SUSHI GAMBA 15
togarashi, teriyaki, krokante ui

SUSHI MANGO 14
ui, chilipeper, zwarte sesam, edamame

MAINS

SMOKED BRISKET 21
oosterse duxelles, kimchijus

BUTTER CHICKEN 20
garam masala, groene asperge, paprika

CLARESSEFILET 20
dashimousseline, snijboon, misomayonaise

TRUFFELRISOTTO 17
burrata, krokante oesterzwam
+ supplement pata negra 6

DESSERT

BROWNIE 12
sinaasappel, chocoladecrumble, sinaasappelijs

GEKARAMELISEERDE HONING-ROZEMARIJNPANNA COTTA 12
vanillecrumble, yoghurtijs

CHEF'S SURPRISE MENU | 55

4 gangen, amuse
4-course chef's surprise menu, amuse-bouche