



# Chez Antoinette

## MENU

NANBANZUKE € 12

*Sardinefilet volgens Portugees-Japans recept*  
Sake | Rijstwijnazijn | Soja | Rettich | Ui | Wortel

🌿 ARJAMOLHO € 8

*Koude soep uit de Algarve met*  
Paprika | Tomaat | Knoflook

🌿 PORTABELLA, GESTOOFD € 12

Parelgort | São Jorge kaas | Cornichons

MEXILHÕES À BULHÃO PATO € 12

Mosselen | Knoflookolie | Koriander & Citroen

voor

HEEK-FILET, GEBAKKEN € 23

*met Molho Vilão: Schurkensaus; Hardgekookt Ei, Knoflook en Koriander*  
Groene Asperges | Aardappelpuree | Appelpappertje

PROCUREUR VAN HET VARKEN, GESTOOFD € 24

Rijst met Zwarte Bonen | Beukenzwammen | Saus van Gedroogde Pruimen | Amsterdamse Ui

🌿 BLOEMKOOLBEIGNET, GEBAKKEN € 21

Bloemkoolcrème | Ingelegde Bloemkool | Korianderchutney met Komijn | Hazelnoot

BACALHAU À BRAS € 22

Klipvis | Ei | Ui | Koriander | Ingelegde Komkommer | Zwarte Olijven

RUNDERENTRECOTE, KORTGEBAKKEN € 26

Gestoofde Pompoen | Puree van Gele Wortel | Chinese Kool met Oestersaus | Rode Wijnsaus

hoofd

KARNEMELKIJS, VERS € 9

Reine Claude | Engelwortel

CHOCOLADE, AARDBEI-TAART € 8

Coulis van Aardbei | Zoete Mascarpone

DIVERSE KAZEN € 12

*Van Betty Koster en Manuel Neves*

na

