

Bridges

“Vis behoort driemaal te zwemmen:
Eerst in de zee,
dan in de boter
en tenslotte in goede wijn”

- Jonathan Swift -



Volg ons op Instagram via [@bridgesamsterdam](#) & tag ons in uw mooiste foto's
of schrijf een review op TripAdvisor!

Bridges

Oester en kaviaar

Zeeuwse Creuse Nr. 3 €6 per stuk
Zeeland, Nederland

Gillardeau Speciaal Nr. 3 €7 per stuk
Marennes, Frankrijk

Kaviaar Perle Imperial €110, €145 or €315
30, 50 of 125 gram
Geserveerd met traditioneel garnituur

Plateau Fruits de Mer

Het beste van de zee €90 per persoon
Halve kreeft | Langoustine | Noordzee krab
Hollandse garnaal | Carabinero | Kokkels
Scheermessen | Coquilles | Wulken | Oesters
saus van krab en mayonaise

Te bestellen van 2 personen. Producten kunnen wisselen in verband met het seizoen

Bridges

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Forel

Noordzee krab | Groene asperge | Courgette | Dille

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Europese kreeft

Kapucijners | Grapefruit | Kokos

Vangst van de dag

Witte asperge | Daslook | Meiknol

Parelhoen

Jonge ui | Mole | Cantharel

Rabarber

Aardbei | Vlierbloesem | Vanille

Kaas in plaats van Rabarber €10 supplement

Diner: 7 gangen €130 | 6 gangen €120 *zonder Kaviaar*
5 gangen €110 *zonder Kaviaar en Europese kreeft*

Wijnen: 7 gangen Classic €110 | Prestige €165 | Nederlands €90
6 gangen Classic €100 | Prestige €145 | Nederlands €80
5 gangen Classic €90 | Prestige €125 | Nederlands €70

Bridges

Groente Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Groene Asperge

Courgette | Couscous | Dille | Oloroso sherry

Knolselderij

Dashi | Granny Smith | Oost-Indische kers

Aardappel

Crème fraîche | Bieslook | Zilte groente

Artisjok

Kapucijners | Grapefruit | Kokos

Witte Asperge

Daslook | Meiknol | Paddenstoel

Spätzle

Ui | Truffel | Belper Knolle

Rabarber

Aardbei | Vlierbloesem | Vanille
Kaas in plaats van Rabarber €10 supplement

Diner: 7 gangen €120 | 6 gangen €110 *zonder Aardappel*
5 gangen €100 *zonder Spätzle en Aardappel*
Lunch: 5 gangen €85 | 4 gangen €70 | 3 gangen €55

Wijnen: 7 gangen Classic €110 | Prestige €165 | Nederlands €90
6 gangen Classic €100 | Prestige €145 | Nederlands €80
5 gangen Classic €90 | Prestige €125 | Nederlands €70

Bridges

À la carte

Forel €34

Noordzee krab | Groene asperge | Courgette | Dille

Langoustine €43

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial €45

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Spätzle €32

Ui | Truffel | Belper Knolle

Vangst van de dag €35

Witte asperge | Daslook | Meiknol

Parelhoen €42

Jonge ui | Mole | Cantharel

Wilde zeebaars in zoutkorst (2 personen) €135

Opperdoezer Ronde | Kropsla | Scheermes | Sherry

Kaasselectie €25

Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Rabarber €18

Aardbei | Vlierbloesem | Vanille

Mango €18

Passievrucht | Kokos | Basilicum

Bridges

Lunch Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Forel

Noordzee krab | Groene asperge | Courgette | Dille

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Europese kreeft

Kapucijners | Grapefruit | Kokos

Vangst van de dag

Witte asperge | Daslook | Meiknol

Rabarber

Aardbei | Vlierbloesem | Vanille
Kaas in plaats van Rabarber €10 supplement

5 gangen €90 | 4 gangen €75 *zonder Langoustine* | 3 gangen €60 *zonder Langoustine en Rabarber*