

# VANDAM

## BRASSERIE

### Diner

### Wijnen

@brasserievandam

#### STARTERS

	klein	groot
<b>STEAK TARTAAR</b> <i>Crostini   truffelmayonaise</i>	14.50	18.50
<b>CARPACCIO VAN DAM</b> <i>Parmezaan   balsamico-notendressing</i>	14.50	
<b>VITELLO TONNATO</b>	14.50	
<b>ZALMTARTAAR <i>Nicolette's Favorite</i></b> <i>Wasabi   avocado   sojacrème   papadum</i>	14.50	
<b>GARNALENKROKETJES</b>	10.50	
<b>BURRATA</b> <i>Tomaat   basilicum   prosciutto (+€4,50)</i>	13.50	
<b>GEROOSTERDE BLOEMKOOL</b> <i>Tahini   granaatappel   hazelnoot</i>	12.50	
<b>GESTOOMDE KIP GYOZA</b> <i>Crispy chili</i>	9.50	

	klein	groot
<b>CAESAR SALADE</b> <i>Gegrilde kip   ansjovis</i>	14.50	17.50
<b>POKÉ ZALM OF TONIJN (+€1)</b> <i>Avocado   sojabonen   sushirijst</i>	15.50	19.50
<b>THAISE OSSENHAASSALADE</b>	17.50	19.50
<b>GAMBA LIME SALADE</b> <i>Sojabonen   avocado   grapefruit</i>	15.50	19.50
<b>SALADE NIÇOISE</b> <i>Verse tonijn</i>	16.50	19.50
<b>SPINAZIE   GEITENKAASSALADE</b> <i>Dadels   noten</i>	13.50	16.50
<b>TOMATENSOEP</b> <i>Kalfsvlees</i>		8.50
<b>TOM KHA KAI SOEP</b> <i>Cashewnoten <i>Bas' Favorite</i></i>		9.50

#### SHARED SPECIALS

<b>VAN DAM MIXED PLATTER</b> <i>Vanaf 2 personen p.p.</i>	16.50	<b>PATA NEGRA</b>	14.50
		<b>PROSCIUTTO DI PARMA   TRUFFELKAAS</b> <i>Crostini's   dips</i>	13.50

#### MEAT

*Ons vlees wordt gegrild op de Big Green Egg!*

<b>BLACK ANGUS BEEF BURGER</b> <i>Bacon   kaas</i>	14.50	<b>KALFSSCHNITZEL</b> <i>NY style</i>	21.50
<b>TRUFFELBURGER <i>Nicolette's Favorite</i></b>	v.a. 1.00	<b>BOERDERIJKIPPETJE</b>	17.50
<b>PULLED CHICKEN</b> <i>Black bun</i>	14.50	<b>BBQ LEMON CHICKEN</b>	17.50
<b>RIB-EYE</b> <i>Black Angus</i>	29.50		
<b>ENTRECÔTE</b> <i>Black Angus</i>	26.50		
<b>TOURNEDOS</b>	27.50		

<b>CHEF'S STEAK <i>Bas' Favorite</i></b> <i>Entrecôte   truffel   morilles</i>	31.50
<b>STICKY ASIAN RIBS</b>	19.50

#### FISH

<b>SLIPTONGETJES</b>	22.50
<b>KABELJAUW</b> <i>Black beans</i>	24.50
<b>BLACKENED TUNA</b> <i>Sojaschuim</i>	26.50
<b>ZALM TERIYAKI</b>	22.50
<b>VANGST VAN DE DAG</b>	DAGPRIJS

#### SPECIALS

*Samengesteld met producten uit het seizoen.  
Vraag ernaar bij onze bediening.*

#### SIDES

<b>BOERENLAND FRIET</b>	4.75
<b>ZOETE AARDAPPELFRIET</b>	5.25
<b>TRUFFELFRIET</b>	8.50
<b>AUBERGINE MISO</b>	6.50
<b>HARICOTS VERTS</b> <i>amandelen</i>	4.75
<b>KROPSALADE</b> <i>walnoten</i>	4.50
<b>GROENE ASPERGES</b> <i>gegrild</i>	6.50
<b>BROOD</b> <i>dips</i>	4.75

#### PASTA & VEGA

<b>RAVIOLI TRUFFEL <i>Nicolette's Favorite</i></b>	21.50
<i>Salie   parmezaan   citroen</i>	
<b>VAN DAM'S CARBONARA</b>	19.50
<b>PASTA BURRATA</b> <i>Tomaat   basilicum</i>	17.50
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	19.50

#### DESSERTS

<b>KOEKEMANNETJE AMERICAN COOKIE</b>   <i>vanille-ijs</i>	8.50
<b>WALDO PECANTAART</b>   <i>vanille-ijs</i>	8.50
<b>BASTAARTJE (VEGAN)</b>	8.50
<b>ETON MESS</b> <i>meringue   aardbeien   vanille-ijs   room</i>	8.50
<b>VAN DAM'S CHOCOMOUSSE</b>	6.75
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7.75
<b>CITROENTAART</b> <i>Meringue</i>	8.50

<b>ESPRESSO MARTINI</b>	11.50
<b>SGROPPINO</b> <i>à la minute bereid</i>	9.50
<b>KARAF SGROPPINO</b>	44.50

ALLERGIE? VRAAG ONZE BEDIENING OM ADVIES.

#### SCHENKWIJN

	glas	fles
<b>Wit</b>		
<b>SED DE TRAMOYA</b> <i>Verdejo</i>	4.95	23.50
<b>PINOT GRIGIO - Principato</b>	5.25	25.50
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>Domaine Octavie Touraine</i>	5.95	31.50
<b>CHARDONNAY - Montarels</b>	6.50	32.50
<b>Rood</b>		
<b>LAS BRISAS</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	4.95	23.50
<b>SHIRAZ</b> <i>Milton Park</i>	5.50	27.50
<b>MONTEPULCIANO</b> <i>Cantina Zaccagnini</i>	6.50	32.50
<b>TEMPRANILLO</b> <i>Vino Tuuyo - Ribera del Duero</i>	7.50	36.50

	glas	fles
<b>Rosé</b>		
<b>MAS DES LAURIERS</b> <i>Cinsault, Grenache</i>	4.95	23.50
<b>M DE MINUTY</b> <i>Cinsault, Grenache</i>	6.95	34.50
<b>WHISPERING ANGEL</b> <i>Cinsault, Grenache, Vermentino</i>		49.50

#### BUBBELS

	glas	fles
<b>PROSECCO</b> <i>Drusian Supriore</i>	6.95	34.50
<b>CHAMPAGNE</b>		
<i>Veuve Clicquot Brut</i>	12.50	74.50
<i>Veuve Clicquot Rose</i>		89.50
<b>CHAMPAGNE RUINART</b> <i>Blanc de Blancs</i>		119.50

#### WITTE WIJN

	jaar	fles
<b>Frankrijk</b>		
<b>SANCERRE, PIERRE-CHERRIER ET FILS, LOIRE</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	2020	37.50
<b>SAINT VÉLAN, VIEILLES VIGNES, CORSIN, BOURGOGNE</b> <i>Chardonnay</i>	2017	39.50
<b>CHABLIS, PREMIER CRU, BEAUROY, BOURGOGNE</b> <i>Chardonnay</i>	2017/18	42.50
<b>CHASSAGNE MONTRACHET, PILLOT, PREMIER CRU MORGEOT, BOURGOGNE</b> <i>Chardonnay</i>	2019	79.50

<b>Italië</b>		
<b>ALTO ADIGE HILL, SÜDTIROL</b> <i>Pinot Grigio</i>	2020	37.50
<b>BRAMITO DEL CERVO, ANTINORI</b> <i>Chardonnay</i>	2019	39.50

<b>Spanje</b>		
<b>VINO TUYYO, RUEDA</b> <i>Verdejo</i>	2020	29.50
<b>BELONDRADE Y LURTON, RUEDA SUPERIOR</b> <i>Verdejo</i>	2019	64.50

<b>Oostenrijk</b>		
<b>SCHLOSS GOBELSBURG, KAMPTAL</b> <i>Grüner Veltliner</i>	2020	36.50

<b>Nieuwe Wereld</b>		
<b>WAIRAU RIVER, MARLBOROUGH, NIEUW-ZEELAND</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	2020	34.50
<b>BOSCHENDAL 1685, GRANDE CUVÉE</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	2019	36.50
<b>ZUID AFRIKA</b> <i>Sauvignon Blanc</i>		
<b>BERNARDUS, CARMEL VALLEY, CALIFORNIË</b> <i>Chardonnay</i>	2018	54.50

#### RODE WIJN

	jaar	fles
<b>Frankrijk</b>		
<b>DOMAINE DE PEYRELONGUE, SAINT-EMILION GRAND CRU</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2016	38.50
<b>CHÂTEAU BOURSEAU LALANDE DE POMEROL</b> <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	2011	49.50
<b>CHÂTEAU GISCOURS, MARGAUX GRAND CRU CLASSÉ</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2014	119.50

	jaar	fles
<b>Italië</b>		
<b>VALPOLICELLA RIPASSO, ZENATO AZIENDA VINICOLA</b> <i>Corvina, Rondinella, Sangiovese</i>	2017	39.50
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO IL VALENTIANO</b> <i>Sangiovese</i>	2016	59.50
<b>BAROLO, MASSOLINO</b> <i>Nebbiolo</i>	2015	64.50
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA, FATTORI</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	2016	89.50
<b>TIGNANELLO, ANTINORI</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2018	129.50

<b>Spanje</b>		
<b>VINO TUYYO, CRIANZA, RIBERA DEL DUERO</b> <i>Tempranillo</i>	2016	39.50
<b>MUGA, RESERVA, RIOJA</b> <i>Tempranillo</i>	2017	42.50
<b>VINO TUYYO, GRAN RESERVA, RIBERA DEL DUERO</b> <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	2011	89.50
<b>ALION, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO</b> <i>Tempranillo</i>	2011	109.50
<b>Nieuwe Wereld</b>		
<b>FABRE MONTMAYOU, RESERVA, MENDOZA, ARGENTINIË</b> <i>Malbec</i>	2018	34.50

#### COCKTAILS

<b>MOSCOW MULE</b>	10.50
<b>APEROL SPRITZ</b>	8.50
<b>SKINNY BITCH</b>	9.50
<b>BLOODY MARY</b>	9.50
<b>NEGRONI</b>	8.50
<b>AMARETTO SOUR</b>	12.50
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	12.50
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	11.50
<b>SGROPPINO</b>	9.50
<b>SHIRLEY TEMPLE</b> <i>(alcoholvrij)</i>	6.50
<b>GIN &amp; TONIC</b> <i>London Essence</i>	
<i>Hendricks   komkommer</i>	11.50
<i>Tanqueray 10   grapefruit</i>	10.50
<i>Monkey 47   blauwe bes</i>	13.50
<i>Bobby's   sinaasappel   kruidnagel</i>	11.50
<i>Seedlip   Gordon's 0.0 (alcoholvrij)</i>	10.50