



VOORGERECHTEN | STARTERS

Dutch style rundercarpaccio met Old Amsterdam, Amsterdamse uitjes, geroosterd walnoten en piccalilly mayonaise <i>Dutch-style beef carpaccio with Old Amsterdam, Amsterdam's onions, roasted walnuts and piccalilli mayonnaise</i>	€	11,00
Lams ham met groene aspergerolletjes, mimosa van eieren, kruidenolie, gemarineerde roodlof en Little Gem <i>Lamb ham with green asparagus, egg mimosa, herb oil, marinated reddish and little gem</i>	€	12,00
Gravad lax in bietenpulp gemarineerd, met een chutney van rode ui, zoetzure radijs, huisgemaakte blini's en kruiden roomkaas <i>Graved salmon in bean pulp marinated, with a red onion chutney, sweet sour radish, homemade blini's and herbal cream cheese</i>	€	12,00

SOEPEN | SOUPS

Pomodori tomatensoep <i>Pomodori tomato soup</i>	€	7,50
Oosterse sjalotten soep, met taugé en garnalenspies <i>Oriental shallot soup, with taugé and shrimp spies</i>	€	9,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar
Our allergens menu listing is available on request

Prijzen zijn onder voorbehoud van druk- en/of typefouten. Al onze prijzen zijn inclusief BTW
Prices quoted may be subject to change due to misprints. All prices are including VAT.



HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSE

Vegetarisch lasagne <i>Vegetarian lasagna</i>	€	17,50
Lauwwarme hummus van kikkererwten met huisgemaakte falafel, kruidige gele rijst, groenten curry en krokante papadum <i>Hummus of chicken peas with homemade falafel, spicy rice, vegetable curry and crispy papadum</i>	€	17,50
Op de huid gebakken roodbaars filet met een zalf van maïs en Ras el Hanout en rode linzenjus <i>Baked red-fried fillet with corn and Ras el Hanout and red lentil gravy</i>	€	22,50
Ierse diamant runderhaas met gebakken aardappel bruniose, gefrituurde uienringen, gepofte kerstomaat en een saus van demi-glacé en Guinness <i>Irish diamond beef with baked potato brunaise, fried onion rings, puffed tomato and a sauce of demi-glace and Guinness</i>	€	22,00
Catch of the day <i>Catch of the day</i>	€	21,00
Tamme eendenborst met gepofte kerstomaat, kruidenaardappel mousseline, met een jus van gevogelte, sinaasappel en steranijs <i>Tasty duck breast with puffed tomato, herb potato mousseline with a sauce of poultry, orange and anise</i>	€	23,00

AMRÂTH SPECIALS

Amrâth Sateh Ajam Verse kipsaté met verse pindasaus, huisgemaakte zuurtjes, kroepoek en gebakken pinda's geserveerd met verse frites of stokbrood <i>Fresh chicken satay with fresh peanut sauce, homemade sours, crackers and fried peanuts served with fresh chips or baguette</i>	€	17,50
Glio Burger XL Huisgemaakte dubbele hamburger met gebakken spek en uitjes, gesmolten kaas en tomaat <i>Homemade double hamburger with fried bacon and onions, melted cheese and tomato</i>	€	17,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar
Our allergens menu listing is available on request

Prijzen zijn onder voorbehoud van druk- en/of typefouten. Al onze prijzen zijn inclusief BTW
Prices quoted may be subject to change due to misprints. All prices are including VAT.



NAGERECHTEN | DESSERTS

Dame blanche, coupe vanille-ijs, met chocoladesaus en slagroom <i>Dame blanche. Coupe vanilla-ice cream, with chocolate sauce and whipped cream</i>	€	7,50
Lopend pure chocoladetaartje, geserveerd met vanillesaus en sorbetijs <i>Pure chocolate cake, served with vanilla sauce and sorbet ice cream</i>	€	9,50
Gekarameliseerde bananensplit met roomijs en slagroom <i>Caramelized banana split with ice cream and whipped cream</i>	€	8,50
Crème brûlée met V.O.C. specerijen <i>Crème brûlée with V.O.C. spices</i>	€	9,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar
Our allergens menu listing is available on request

Prijzen zijn onder voorbehoud van druk- en/of typefouten. Al onze prijzen zijn inclusief BTW
Prices quoted may be subject to change due to misprints. All prices are including VAT.