





# DINER

## VOORGERECHTEN | STARTERS

---







-  Ambachtelijk brood met smeersels 9,50  
*Traditional bread with spreads*
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, zadenmix en salade 14,75  
*Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, seed mix and salad*  
 Susmaniello Masca Del Torco, Italië (per glas € 8,50)
-  Edamame bonen salade met gemengde salade, rode ui, pittenmix, zontomaatjes en sesamdressing 14,50  
*Edamame beans salad with mixed lettuce, red onion, seedmix, suntomatoes and a sesame dressing*  
 Farina Pinot Grigio, Italië (per glas € 6,00)
-  Couscous salade met feta, groene asperges, granaatappel, courgette, komkommer en Parmezaanse kaas 15,50  
*Couscous salad with feta, green asparagus, pomegranate, zucchini, cucumber and Parmesan cheese*  
 Lirac Rouge Ogier Le Petit Prince, Grenache, Frankrijk (per glas € 6,75)
-  Tartelette met gerookte biet en geitenkaas 14,50  
*Tartelette with smoked beet and goat's cheese*  
 Salentein Barrel Selection Malbec, Medoza, Argentinië (per glas €8,00)
- Pani puri met gerookte runder ribeye, gerookte Japanse azijn en zijden tofu crème 16,00  
*Pani puri with smoked beef ribeye, smoked Japanese vinegar and a silky tofu cream*  
 Grüner Veltliner, Kamptal, Oostenrijk (per glas € 6,75)
-  Tarte tatin van bospeen met een aceto balsamico stroop, salade en rozemarijn 15,50  
*Tarte tatin of carrot with an aceto balsamic syrup, salad and rosemary*  
 Robine La Vie Rose, Provence, Frankrijk (per glas € 7,00)
-  Chef's proeverij van voorgerechten 18,50  
*Tasting of appetizers from the chef*

## SALADES | SALADS

---

Onze salades worden geserveerd met oerbrood en boter

*Our salads are served with rustic bread and butter*




- |   |   |       |
|---|---|-------|
|   | Frisse salade met gerookte zalm, tomaat, komkommer, rode ui en een limoendressing<br><i>Fresh salad with smoked salmon, tomato, cucumber, red onion and lime dressing</i>   | 18,50 |
|   |  Kendall Jackson Chardonnay, Californië, Verenigde Staten (per glas € 8,50)  |       |
|  | Salade Caprese met basilicum, tomaat, mozzarella en zadenmix<br><i>Caprese salad with basil, tomato, mozzarella and seed mix</i>  | 16,50 |
|   |  Twin Island Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland (per glas € 7,75)  |       |
|   | Caesarsalade gegrilde kip, kropsla, ansjovis, parmezaanse kaas, tomaat, komkommer, ei, croutons en Caesardressing<br><i>Caesar salad with grilled chicken, lettuce, anchovies, Parmesan cheese, tomato, cucumber, egg, croutons and Caesar dressing</i> | 18,50 |
|   |  Close Amadore, Macabeo, Spanje (per glas € 6,50)  |       |
|  | Salade met geitenkaas, honing, zadenmix, zongedroogde tomaat, olijven en aceto balsamico stroop<br><i>Goat cheese salad with honey, seed mix, sun-dried tomatoes, olives and balsamic syrup</i>   | 17,50 |
|   |  Salentein Chardonnay, Mendoza, Argentinië (per glas € 8,00)   |       |

## HUISGEMAAKTE SOEPEN | HOMEMADE SOUPS

---

Onze huisgemaakte soepen worden geserveerd met oerbrood en boter






*Our homemade soups are served with rustic bread and butter*

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | Gerookte knoflooksoep met knoflook croutons<br><i>Smoked garlic soup with garlic croutons</i>   | 8,75  |
|  | Thaise zoete aardappelsoep<br><i>Thai sweet potato soup</i>   | 8,50  |
|   | Met gamba's<br><i>With prawns</i>   | 11,50 |
|  | Gebonden courgettesoep met gerookte zalm (vega optie beschikbaar)<br><i>Creamy zucchini soup with smoked salmon (vegetarian option available)</i> | 9,00  |

## DINER




### PIECE VLEES | MAIN COURSES MEAT

---

|   |       |
|---|-------|
| Gegrilde pork rack met groenten, gekonfijte aardappel en rode pepersaus<br><i>Grilled pork rack with vegetables, candied potatoes and a red pepper sauce</i>                                | 24,50 |
|  Ramon Bilbao Crianza doc, Tempranillo, Rioja, Spanje (per glas € 8,50)                                    |       |
| Gegrilde bavette met een pittige kruidenolie, seizoensgroenten en mousseline van aardappel<br><i>Grilled flank steak with a spicy herb oil, seasonal vegetables and a potato mousseline</i> | 32,50 |
|  Salentein Barrel Selection Malbec, Medoza, Argentinië (per glas € 8,00)                                   |       |
| Fricassee van maishoent met dragon roomsaus, prei olie en oesterzwam<br><i>Corn-fed chicken fricassee with a tarragon cream sauce, leek oil and oyster mushroom</i>                         | 27,50 |
|  Steiniger Zweigelt, Kamptal, Oostenrijk (per glas € 7,50)   |       |
| Mixed grill van kip, varkenshaas en biefstuk met roseval aardappel en groenten<br><i>Mixed grill of chicken, pork tenderloin and steak with roseval potatoes and vegetables</i>             | 27,50 |
|  Lirac Rouge Ogier Le Petit Prince, Grenache, Frankrijk (per glas € 6,75)                                  |       |
| U Park burger   | 19,50 |
| Rundvlees, kaas, gebakken ei, ui en tomatensalsa geserveerd met friet en salade<br><i>Beef, cheese, fried egg, onion and tomato salsa served with fries and a fresh salad</i>               |       |
|  Kendall Jackson Vintner's Reserve Zinfandel, Californië, Verenigde Staten (per glas € 8,50)               |       |







### PIECE VIS | MAIN COURSES FISH

---

|  |       |
|--|-------|
| Prei risotto met zacht gebakken gerookte makreel, peultjes en citroen melisse<br><i>Leek risotto with soft baked smoked mackerel, snow peas and lemon balm</i> | 25,50 |
|  Farina Pinot Grigio, Italië (per glas € 6,00)                              |       |
| Gebakken gamba's met spaghetti, groenten en roomsaus<br><i>Baked prawns with spaghetti, vegetables and a cream sauce</i>                                       | 25,50 |
|  Chanson Chablis, Bourgogne Frankrijk (per glas € 8,50)                     |       |
| Kabeljauw met paleta bellota ham, cresson puree en beurre blanc<br><i>Cod loin with paleta bellota ham, watercress puree and beurre blanc</i>                  | 27,00 |
|  Salentein Chardonnay, Mendoza, Argentinië (per glas € 8,00)                |       |

## PIECE VEGA | MAIN COURSES VEGETARIAN

---

-  Marokaanse groentestoof met kikkererwten, courgette, wortel, abrikozen en ras el hanout  
*Moroccan vegetable stew with chickpeas, zucchini, carrot, apricots and ras el hanout* 21,50  
 Ogier Lou Caminé Lirac, Rhône, Frankrijk (per glas € 6,75)
-  Pappardelle met tomaten, basilicum en burrata  
*Pappardelle with tomatoes, basil and burrata* 21,50  
 Farina Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Veneto, Italië (per glas € 7,50)
-  Linzenstoof met knoflook en kruiden, geserveerd met naanbrood  
*Lentil stew with garlic and herbs, served with naan bread* 21,00  
 Ramon Bilbao Rioja Crianza, Rioja, Spanje (per glas € 8,50)




## CHEF'S PLATE

---

-  Dagelijks wisselend gerecht  
*Dish of the day* 23,50

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

---

-  Portie friet met mayonaise of ketchup  
*Portion of fries with mayonnaise or ketchup* 6,00
-  Portie truffelfriet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en bosuien  
*Portion of truffle fries with truffle mayonnaise, Parmesan cheese and spring onions* 7,50
-  Gemengde frisse salade  
*Mixed salad* 7,00

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS.  
OUR STAFF CAN GIVE YOU MORE INFORMATION ABOUT THE ALLERGENES IF NECESSARY.



## GOLD PLATE SPECIAL | DINER

We nemen je mee naar Amerika in de jaren 1920 tot 1950, waar restaurants de 'blue plate special' serveerden. Dit was een dagelijks wisselend verrassingsmenu, bedoeld voor de hardwerkende maar minder welvarende bevolking. De maaltijden werden traditioneel geserveerd op blauwe borden. Nu bieden we een moderne twist: met een upgrade van blauw naar goud proef je één van de 'signatuur' gerechten van onze chef Sjors Riewald en zijn brigade.

*We take you back to America in the 1920s to 1950s, where restaurants served the 'blue plate special.' This was a daily changing surprise menu, created for the hardworking but less affluent population. The meals were traditionally served on blue plates. Now, we offer a modern twist: with an upgrade from blue to gold, you'll taste one of the 'signature' dishes from our chef Sjors Riewald and his team.*

3 gangen | 3 courses • 42,50

4 gangen | 4 courses • 49,50

5 gangen | 5 courses • 55,00

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS.  
OUR STAFF CAN GIVE YOU MORE INFORMATION ABOUT THE ALLERGENES IF NECESSARY.

## DESSERTS

---

|   |       |
|---|-------|
| Meringue met passievruchten mascarpone crème, roodfruit en frambozen sorbert ijs<br><i>Meringue with passionfruit mascarpone cream, red fruit and raspberry sorbet ice.</i> | 11,50 |
| Cannoli met matcha-witte chocolade mousse en pistache crunch<br><i>Cannoli with matcha-white chocolate mousse and a pistache crunch</i>                                     | 11,00 |
| Cheesecake van mango en passievrucht met groene appel sorbetijs<br><i>Mango and passionfruit cheesecake with green apple sorbet ice</i>                                     | 11,75 |
| Trifle van limoncello en aardbeien met chocolade schotsen<br><i>Limoncello and strawberry trifle with chocolate shards</i>  | 11,00 |
| Proeverij van desserts<br><i>A delightful selection of desserts</i>   | 14,50 |
| Chef's sorbet<br><i>Sorbet of the chef</i>  | 9,50  |
| U Park koffie met friandises<br><i>U Park coffee with friandises</i>  | 9,75  |

