

VES
TER

ONTBIJT

10:00 - 14:00

CROISSANT

vers gebakken croissant • rood fruit

• boter • compote

6.5

YOGHURT

yoghurt • granola

• seizoensfruit • honing

9.5

UITSMIJTERS

Uitsmijter | 11.5

Uitsmijter ham of kaas | 12.5

Uitsmijter ham & kaas | 13.5

Vester uitsmijter

ham, kaas & zwarte truffel | 14.5

PIES

10:00 - 17:00

Huisgemaakte appeltaart | 6.5

Carrot cake | 7

Wisselende taart van de week | 7

Cheesecake | 7

Slagroom | 0.75

CHEF'S LUNCH FAVORITES

12:00 - 16:00

standaard op brood of

als salade + 3.5

GEROOKTE ZALM

wakame • komkommer • rode ui

• jabara ponzu • wasabicrème • furikake

15.9

GAMBAS AL AJILLO

gamba's in knoflookolie met brood

15.9

WILDE

PADDENSTOELEN

spinazie • cherrytomaat

• plantaardige foie gras

vegan | 15.9

CENCINA DE LEÓN CRUZADO CON WAGYU

gerookte Wagyu runderham

• muhammara • pijnboompitten

• rucola

16.5

HETE KIP

kippendijen • rode ui • paksoi • taugé

• chipotle in Naanta Bread

13.75

VESTER STEAK SANDWICH

Flat iron steak • little gem

• black garlic mayo • chimichurri

• Manchego • rode ui pikle

15.9

Liever glutenvrij of lactosevrij brood? Dat kan! + 2,5 • Voor allergenen vraag ons personeel

VESTER COMFORT LUNCH

12:00 - 16:00

Vester favorite

BROODJE

MATCHA HUMMUS

pastinaak • pompoen • feta
• za'atar • sumak

13.5

BROODJE

KALFSKROKETTEN

2 kroketten
met grove mosterd

12.75

CROQUE

MADAME TOSTI

brioche brood tosti met kaas
• ham • bechamel • emmentaler
• gebakken ei

12.5

SASHIMI VAN TONIJN & ZALM

shiso • ponzu • wasabicrème
• sesam • wakame • bonito-saus

15.9

BASKISCHE HOTDOG

chistorra • brioche • pimentón
• Idiazábal • gefrituurde uitjes

12.5

SPANISH BLACK ANGUS BURGER

gekarameliseerde ui • pickles
• manchego • serrano • pimentón

18.5 | plus friet + 4.5

VACHERIN DE MONT D'OR 450 GRAM

Franse smeltkaas in sparrenhout,
uit de oven met zuurdesembrood
en seizoensgroente

32.5

SOEP VAN HET SEIZOEN

9.5

VESTER TOP 10 LUNCH TREE

Een variatie van de lunchkaart
geserveerd met brood
vanaf 2 personen | 62.5
ieder extra persoon | 31.25

Liever glutenvrij of lactosevrij brood? Dat kan! + 2,5 • Voor allergenen vraag ons personeel

DELICATESSE

14:00 - 22:00

ROSALITA SARDINILLAS

*sardientjes uit Galicië
op geroosterde tomaat*

9.5

MEDITERRANE OLIJVEN

*gemarineerde olijven uit het
Middellandse Zeegebied*

4.5

HUMMUS & MUHAMMARA

*za'atar • sumak • granaatappel
• olijfolie • Naanta bread*

9.5

COMTÉ FORT ST. ANTOINE

16 mnd. gerijpte kaas • membrillo

9.5

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

*geitenkaas uit de Loire
• membrillo*

9.5

FAZANT PÂTÉ EN CROÛTE

cranberry

9.5

VACHERIN DE MONT D'OR

*450 gram Franse smeltkaas in
sparrenhout, uit de oven met
zuurdesembrood en seizoensgroente*

32.5

JAMONES Y SALCHICHONES DE CASALBA

*Een selectie van ambachtelijke
Spaanse vleeswaren, langzaam
gerijpt en met zorg geselecteerd uit
de regio Burgos. Perfect voor bij
de borrel of als start van het diner.*

Jamón Serrano | 12.5

*Chorizo Ibérico Bellota
Sarta Casalba* | 12.5

Lomo Ibérico:
portie 20.5 | ½ portie 11

*Cecina de León
cruzado con wagyu:*
portie 20.5 | ½ portie 11

Jamón Bellota Ibérico:
portie 20.5 | ½ portie 11

PROEVERIJ CASALBA

*ambachtelijke spaanse
charcuterie, langzaam
gerijpt in Burgos*
20.5

Voor allergenen vraag ons personeel

HAUTE FRITURE

14:00 - 23:00

Plateaus

VEGETARISCHE BORRELPLANK

hummus • muhammara • olijven
◦ *Twee ambachtelijke kazen van*
Kaasfort Amsterdam
◦ *padrón pepers • truffel arancini*
◦ *vegetarische ganzenlever • flatbread*
29.5

BORRELPLANK

Jamón Serrano • Cecina de León
cruzado con wagyu • olijven
◦ *Twee ambachtelijke kazen*
van Kaasfort Amsterdam
◦ *padrón pepers • croquetas*
◦ *vegetarische ganzenlever • flatbread*
32.5

KAASPLANKJE

Een selectie van 4 wisselende
ambachtelijke kazen van Kaasfort
Amsterdam uitgekozen door onze chef
◦ *vijgenbrood • membrillo*
16.5

BAERI

KAVIAARPLATEAU

blini • zalm • creme fraîche
32.5

TRUFFEL ARANCINI

3 st | 5.5

IBERICO KROKETJES

3 st | 5.5

BACALHAU KROKETJES

3 st | 5.5

CALAMARES *aioli en citroen*

9.5

PADRON PEPERS *met zeezout (vegan)*

7.5

CHISTORRA *gefrituurde chistorra worstjes* *met chipotle saus* 9.5

BITTERBALLEN 5 st | 7

KAASTENGELS 5 st | 7

OESTERS

Zélandaise oester • jabara ponzu • sjalot • limoen parels

PER STUK

4.25

HALF DOZIEN

24.5

HEEL DOZIEN

48

Voor allergenen vraag ons personeel

SHARING

18:00 - 22:00

ARTISJOKHARTENCONFIT

knolselderij creme • krokante serrano

15.9

PADDENSTOELENMIX PAN

dashi • za'atar • plantaardige foie gras

15.9

GAMBA AL AJILLO

*gamba's in knoflookolie
met brood*

8pcs | 15.9

EKKHOORNTJES

TRUFFEL RAVIOLI

*ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood en
witte truffel met rucola, parmezaan*

5st | 15.9

SASHIMI VAN

TONIJN & ZALM

shiso • ponzu • wasabicrème • sesam

• wakame • bonito-saus

15.9

FLAT IRON STEAK

beurre de maison • pomme duchessee

15.9

DORADE CEVICHE

dorade filet • rode tijgermelk

• enoki • chalaca

15.9

ZEEBAARS

op de huid gebakken

tomaat • artisjok

• salty fingers • gremolata

15.9

TAGLIATA DI MANZO

dungesneden gerookte ribeye

• parmezaan • balsamico

• pijnboompitten

15.9

IBERICO WANG

belotta jus • zoete aardappelpuree

• cantharell • tahoon

15.9

MAGIC COQUILLES

in Peruviaanse stijl met wakame

• wasabi nori ten • zalmkaviaar

15.9

TOMAHAWK STEAK 1,2 KG

Ierse gemarmerde steak

(bereidingstijd min. 45 min.)

• chimichurri

83.5

CANETTE À LA SAUCE

D'ORANGE

eendenborstfilet • roodlof

• pistache

15.9

Voor allergenen vraag ons personeel

SIDES

**WARM
ZUURDESEMBROODJE**
*vers gebakken zuurdesem broodje
met misoboter*
6.5

FRIET PARMEZAAN
*verse friet met Parmigiano Reggiano
en truffelmayonaise*
9.5

HUISGEMAAKTE FRIET
*vers gebakken friet met
mayonaise of ketchup*
5.5

PATATAS BRAVAS
*gefrituurde aardappelen
met pimenton saus*
5.75

SIDE SALAD
5.5

KNOLSELDERIJPUREE
gekarameliseerd uit de oven
5.5

WAKAME SALADE
5.5

DESSERT

VANAF 18:00

**AMARETTO
CRÈME BRÛLÉE**
koffiemeringue
8.5

PETIT FOUR
3.5 p.st.

KAASPLANKJE
*Een selectie van 4 wisselende
ambachtelijke kazen van
Kaasfort Amsterdam uitgekozen door
onze chef • vijgenbrood • membrillo*
16.5

IJSMACARON
yoghurtcrumble
8.5

**PISCO SOUR
SCROPPINO**
11

**DON PAPA RUM
CHEESECAKE**
11

EXCLUSIEF CHEFS MENU

3-5 GANGEN

Laat je verrassen door een exclusief chefs menu, speciaal voor jou met liefde bereid door onze chefs.

3 GANGEN
37.5

4 GANGEN
49.5

5 GANGEN
65

W I J N

	<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
<u>WIT</u>		
<i>Travoti Pinot Grigio, Veneto, Italië</i> <i>Soepel, zacht en exotisch fruit</i>	6	28,5
<i>J. Fernando, Rueda, Spanje</i> <i>Stuivend, fruitig met een klein pepertje</i>	5,5	30
<i>Les aubes grande reserve Chardonnay</i> <i>Vin de pays d'oc, Frankrijk</i> <i>Karakteristiek botertje</i>	6,5	33,5
<i>Castelnau Sauvignon Blanc glas</i> <i>Vin de pays d'oc, Frankrijk</i> <i>Aromatisch, citrus en exotisch fruit</i>	6,5	32,5
<i>Kellermeister Privat Kremser Goldberg</i> <i>Grüner Veltliner, Kremstal, Oostenrijk</i> <i>Levendige zuren, pittig pepertje</i>		37,5
<i>La Baume Viognier, "cuvée Elisabeth", Pays d'Oc, Frankrijk</i> <i>Aroma's van verse abrikoos en sinaasappel met een hint van kruiden</i>		40
<i>Clos Pons "Sisquella" BIO, Costers del Segre, Spanje</i> <i>Pittige wijn met aroma's van limoen. Kruidig, bloemig en zacht</i>		45
<i>Domaine des Hâtes Chablis, Bourgogne, Frankrijk</i> <i>Finesse, rond, zilte mineraliteit</i>		57,5
<i>Jordan NineYards Chardonnay, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i> <i>Romig, rijp, tonen van boter</i>		57,5

ROSÉ

Glas **Fles**

Désir de rosé cap d'adge

5,5

27,5

Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Rood fruit, elegant en verfrissend

UP rose, Cotes de Provence, Frankrijk

42,5

Typische Provence rosé, rood fruit, kruidig en fris

ROOD

Calusari Pinot Noir VEGAN, Bonat, Roemenië

5,5

30

Vol en rijp. Tonen van zwarte kersen, frambozen en kaneel

LP Vini Primitivo, Salento, Italie

6

35

Rijp rood fruit, zoete specerijen, sappig, vol

Rumbon crianza Rioja, Spanje

7

40

Volle krachtpatser, stevig, rijp

Clos Pons "Alges" BIO, Costers del Segre, Spanje

40

Negen maanden gerijpt op eiken vaten. Krachtig en rijk van smaak

Trulli Negroamaro IGP Salento, Italië

40

Pruim, aardbei, bramen, zwarte peper

Arduini Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Veneto, Italië

45

Fruutig en warm met een fijne lange afdronk en zonder dat de tannine overheersen

Maison les aubes GSM Grande, Pays d'oc, Frankrijk

33,5

Rijk, elegant en soepel

ARRANGEMENT

3 glazen

21,5

Selectie van bijpassende wijnen bij de borrel of het diner, combinatie van wit en rood.

MOUSSEREND

Pizzolato M-use Sparkling Pinot Grigio (0,2 liter) BIO, Italië 6,9
Fris, zacht en fruitig

Cava Julia & Navines brut reserve BIO, Cava, Spanje 8 35
Aroma's van appel en perzik, smaak is licht en elegant

CHAMPAGNE

Besserat Bleu Brut, Champagne, Frankrijk 77,5
Stevige structuur, vol genieten

Besserat Rose Brut, Champagne, Frankrijk 85
Fijne mousse. klein rood fruit, lichte yoghurt tonen

	<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
<u>DESSERTWIJN</u>		
<i>Tertre du Lys , Sauternes, Frankrijk (0,375 liter)</i>	5	32,5
<i>Goudgeel van kleur, sterke geuren van zoet fruit, witte bloemen en honing.</i>		
<u>PORT (Glas)</u>		
<i>Barros Ruby port glas, Duoro, Portugal</i>	6	
<i>Barros Tawny port glas, Duoro, Portugal</i>	6	
<u>ALCOHOLVRIJ</u>		
<i>Pizzolato M-Use Zero Sparkling (0,2L)</i>	6,9	
<i>Sinzero Chardonnay 0%, Chili</i>	6	35
<i>Sinzero Cabernet-Sauvignon 0%, Chili</i>	6	35

DRANKEN

WARM DRANKEN

Koffie

<i>Espresso</i>	3,60
<i>Dubbele espresso</i>	4,75
<i>Koffie</i>	3,65
<i>Cortado</i>	3,90
<i>Espresso Macchiato</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	4,10
<i>Flat white</i>	4,90
<i>Caffè latte</i>	4,90
<i>Latte macchiato</i>	4,90
<i>Sojamelk</i>	0,75
<i>Havermelk</i>	0,75
<i>Amandelmelk</i>	0,75
<i>Kokosmelk</i>	0,75
<i>Extra shot</i>	1,50

Specials

<i>Chai Latte</i>	4,75
<i>Dirty Chai</i>	5,00
<i>Pumpkin Spiced latte</i>	5,00
<i>Matcha</i>	6,50
<i>Iced Matcha</i>	6,50
<i>Ijskoffie</i>	6,50

Koffie sterk

<i>Irish • Jameson</i>	10,00
<i>French • Grand Marnier</i>	10,00
<i>Italian • Amaretto</i>	10,00
<i>Spanish • Tia Maria</i>	10,00
<i>Brazil • Tia Maria, Grand Marnier</i>	10,00
<i>Kiss of Fire • Cointreau • Tia Maria</i>	10,00

Verse Thee Diverse smaken

<i>Munt</i>	4,50
<i>Gember</i>	4,50
<i>Munt • Gember</i>	4,50
<i>Gember • citroen of sinaasappel</i>	4,50
<i>Rozemarijn • sinaasappel</i>	4,50
<i>Steranijs • tijm • munt</i>	4,50
<i>Kaneel • citroen</i>	4,50
<i>Warme chocolademelk</i>	4,50
<i>Slagroom</i>	0,50
<i>Slagroom en rum</i>	8,00

SMOOTHIES

Blueberry heaven	7,25
<i>bosbes • aardbei • appel</i>	
Touch of green	7,50
<i>mango • avocado • kokos • appel</i>	
Ginger Pear Delight	7,50
<i>peer • banaan • gember</i>	
<i>havermout • melk • kaneel</i>	
Gember shot	5,00
<i>gember • mango • granaatappel • appel</i>	

HOMEMADE LEMONADES

Homemade Ice Tea	6,00
<i>darjeeling thee • vlierbloesem</i>	
Elderflower royal	6,00
<i>vlierbloesem</i>	
Forest glow	6,00
<i>dennen • blauwe agave • vlierbloesem</i>	
Ginger lime breeze	6,00
<i>gember • limoen • vlierbloesem</i>	

FRIS

<i>Coca Cola • Coca Cola zero</i>	3,95
<i>Fever Tree Ginger Beer • Ginger Ale</i>	
<i>Bitter Lemon • Tonic</i>	4,10
<i>Fanta • Fanta Cassis • Sprite</i>	3,95
<i>Fuze tea sparkling • Fuze Tea green</i>	3,95
<i>Rivella</i>	4,00
<i>Chocomel • Fristi</i>	3,90
<i>Spa rood • Spa blauw</i>	3,90
<i>Verse jus d'orange</i>	5,00
<i>Appelsap</i>	3,95
<i>Tomatensap</i>	5,00
<i>Fever Tree • Pink Grapefruit Soda</i>	4,10
<i>Fever Tree • Rhubarb & Raspberry</i>	4,10
<i>Red Bull Energy Drink</i>	5,00

STËLZ

<i>Hard ice tea peach</i>	5,50
<i>Hard ice tea lemon</i>	5,50
<i>Hard steltzer mango</i>	5,50
<i>Hard steltzer raspberry</i>	5,50

BIER

BIEREN OP DE TAP

Birra Moretti	
<i>premium pilsner • 25 cl.</i>	3,90
<i>premium pilsner • 50 cl.</i>	7,25
Affligem Blond	
<i>blond • abdij • 30 cl.</i>	5,65
<i>blond • abdij • 50 cl.</i>	9,50
Vester Blond	6,00
<i>blond • 30 cl.</i>	
Lagunitas	6,00
<i>IPA • 30 cl.</i>	
Texels Skuumkoppe	
<i>Dunkelweizen • 30 cl.</i>	6,00
<i>Dunkelweizen • 50 cl.</i>	9,50
Bier van het moment	5,50
<i>30 cl.</i>	

BIEREN OP DE FLES

't Scheepje blond	5,50
Jopen Mooie Nel	5,50
<i>IPA • 30 cl.</i>	
Affligem Dubbel	5,50
<i>dubbel • abdij • 30 cl.</i>	
Affligem Tripel	5,50
<i>tripel • abdij • 30 cl.</i>	
Amstel Rosé	4,50
<i>rosébier • 30 cl.</i>	
IJwit	5,25
<i>witbier • 30 cl.</i>	
Amstel Radler 2.0%	4,25
<i>30 cl.</i>	

ALCOHOLVRIJ/ARM

Vrijwit 0.5%	5,25
<i>alcoholvrij speciaal • 30 cl.</i>	
Heineken 0.0%	5,00
<i>alcoholvrij pils • 30 cl.</i>	
Affligem Blond 0.0%	5,00
<i>alcoholvrij speciaal • abdij • 30 cl.</i>	
Texels skuumkoppe 0.0%	
<i>30 cl.</i>	5,00

VESTER'S WINTER SPECIALS

GEDESTILLEERD

<i>Ketel 1</i>	5,00
<i>Jopen Barrel Aged Oude Jenever</i>	5,00
<i>Berenburg</i>	5,00
<i>Jägermeister</i>	5,00

LIKEUR

<i>Limoncello</i>	6,00
<i>Cointreau</i>	6,00
<i>Grand Marnier</i>	6,00
<i>Drambuie</i>	6,00
<i>Sambuca</i>	6,00
<i>Baileys</i>	6,00
<i>Tia Maria</i>	6,00
<i>Dom Benedictine</i>	6,00
<i>Amaretto</i>	6,00
<i>Frangelico</i>	6,00
<i>Licor 43</i>	6,00
<i>Salmari</i>	6,00

WHISKEY

<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Jameson</i>	6,00
<i>Oban 14</i>	7,00
<i>Highland Park 12</i>	7,00

RUM

<i>Bacardi</i>	6,50
<i>Barcardi 7 years</i>	6,50
<i>Havana Club</i>	7,00
<i>Havana Club 7 Anos</i>	7,00

COGNAC, TEQUILA & GRAPPA

<i>Courvoisier V.S.O.P</i>	6,00
<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	8,00
<i>Donjulo Tequila</i>	6,50
<i>Moscato di Nonnino Grappa</i>	6,00

Glühwein	5,00
<i>steranijs • kaneel • sinaasappel</i>	

Hot amaretto cider	9,50
<i>amaretto • appelsap • steranijs • sinaasappel, kaneel</i>	

Barraquito	9,50
<i>melk • Licor 43 • espresso • kaneel • citroen</i>	

Crème brûlée espresso Martini	12,50
--	-------

COCKTAILS

SOURS

Whiskey sour • Amaretto sour

◦ *Clover club*

egg white • lime juice

11

ESPRESSO MARTINI

espresso • Kahlua

◦ *vanille vodka*

11

PALOMA

tequila • lemon juice

◦ *Grapefruit soda*

11

PORNSTAR MARTINI

mango & passionfruit puree

◦ *caramel syrup • pineapple juice*

◦ *lime juice • vodka*

11

VESTER STORMY

amaretto or rum

◦ *lime juice • ginger beer*

11

VESTER MULE

vodka or tequila

◦ *lime juice • ginger beer*

11

COSMOPOLITAN

cranberry sap • vodka

◦ *triple sec • lime juice*

11,5

NEGRONI

Hendricks gin • Campari

◦ *red martini*

10,5

STRAWBERRY FLOAT MARGARITA

tequila • lime juice

◦ *strawberry siroop • honey*

11

LONG ISLAND ICED TEA

white rum • gin • vodka

◦ *tequila, triple sec • lime juice*

◦ *suikersiroop • cola*

13,5

GIN & TONICS

HENDRICKS GARDEN

Hendricks Gin • Fever Tree

Elderflower Tonic

◦ *cucumber • lime juice*

11

PINK FLAMINGO

Sir Edmond Vanilla Gin

◦ *Fever Tree Raspberry/*

Rhubarb Tonic

◦ *mixed red berries*

11

GOLDEN HARVEST

Monkey 47 • Indian tonic

◦ *gedroogde appel*

◦ *kaneelstokje • scheutje*

appelsap

11

SPRITZERS

APEROL SPRITZ

Aperol • prosecco • bruiswater
10

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello • prosecco • bruiswater
10

CAMPARI SPRITZ

*Campari • prosecco
sparkling water*
10

MOCKTAILS

PASSION MULE 0.0%

Gingerbeer • passionfruit
12

G&T TANQUERY 0.0

*Tanquery gin 0.0 • Indian tonic
• granaatappel • limoenschrijfje*
12

ESPRESSO MARTINI 0.0

12

VESTER SPECIAL SHOTS

ORANGE SPLIT

*jus orange
• licor 43 • slagroom*
4,5

BERGAMINO

*limoncello gemaakt
Van Bergamot*
4,5

PORNSTAR'S KISS

*pornstar mix
• passievrucht pitjes*
4,5

CLEMENTINO

*limoncello van
mandarijn gemaakt*
4,5

VANILLA SOUR

*vodka • limoensap
• vanille siroop*
4,5

VECCHIO

**AMARO
DEL CAP**
italiaans kruidenlikeur
4,5

PINKY PROMISE

*vodka • triple sec
• cranberrysap • limoensap*
4,5

VES
VTER

ENGLISH

MENU

BREAKFAST

10:00 - 14:00

CROISSANT

*Freshly baked croissant • red fruit
◦ butter • compote*
6.5

YOGHURT

*yoghurt • granola
◦ seasonal fruit • honey*
9.5

FRIED EGG SANDWICHES (UITSMIJTERS)

Plain | 11.5

Ham or cheese | 12.5

Ham & cheese | 13.5

*Vester fried egg
ham, cheese & black truffle* | 14.5

PIES

10:00 - 17:00

Homemade apple pie | 6.5

Carrot cake | 7

Weekly special cake | 7

Cheesecake | 7

Whipped cream | 0.75

CHEF'S LUNCH FAVORITES

12:00 - 16:00

Served on bread or
as a salad +3.5

SMOKED SALMON

*wakame • cucumber • red onion
◦ jabara ponzu • wasabi cream
◦ furikake*
15.9

GAMBAS AL AJILLO

prawns in garlic oil with bread
15.9

WILD MUSHROOMS

*spinach • cherry tomato
◦ plant-based foie gras
vegan* | 15.9

CENCINA DE LEÓN CRUZADO CON WAGYU

*smoked Wagyu beefham • muhammara
◦ pine nuts • arugula*
16.5

SPICY CHICKEN

*chicken thighs • red onion
◦ pak choi • bean sprouts
◦ chipotle in Naan bread*
13.75

VESTER STEAK SANDWICH

*flat iron steak • little gem
◦ black garlic mayo • chimichurri
◦ Manchego • pickled red onion*
15.9

Prefer gluten-free or lactose-free bread? No problem! +2.5 ◦ *For allergens, ask our staff*

VESTER COMFORT LUNCH

12:00 - 16:00

Vester favorite

MATCHA HUMMUS SANDWICH

*parsnip • pumpkin • feta
• za'atar • sumac*

13.5

VEAL CROQUETTE SANDWICH

2 croquettes with coarse mustard
12.75

CROQUE MADAME TOASTIE

*brioche • cheese
• ham • béchamel • Emmental
• fried egg*
12.5

TUNA & SALMON SASHIMI

*shiso • ponzu • wasabi cream
• sesame • wakame
• bonito sauce*
15.9

BASQUE HOTDOG

*chistorra • brioche
• pimentón • Idiazábal
• crispy onions*
12.5

SPANISH BLACK ANGUS BURGER

*caramelized onion • pickles
• Manchego • Serrano • pimentón*
18.5 | add fries +4.5

VACHERIN DE MONT D'OR 450 G

*450g French melting cheese baked
in fir wood, served with sourdough
& seasonal vegetables*
32.5

SOUP OF THE SEASON 9.5

VESTER TOP 10 LUNCH TREE

*variation of our lunch menu,
served with bread*
2 pers. | 62.5
Each additional person | 31.25

Prefer gluten-free or lactose-free bread? No problem! +2.5 • For allergens, ask our staff

DELICACIES

14:00 - 22:00

**ROSALITA
SARDINILLAS**
*sardines from Galicia
on roasted tomato*

9.5

**MEDITERRANEAN
OLIVES**
4.5

HUMMUS & MUHAMMARA
*za'atar • sumac • pomegranate
• Naanta bread*
9.5

**COMTÉ FORT
ST. ANTOINE**
16 months aged • membrillo
9.5

**SAINTE-MAURE
DE TOURAINE**
*goat cheese from Loire
• membrillo*
9.5

PHEASANT PÂTÉ EN CROÛTE
cranberry
9.5

VACHERIN DE MONT D'OR
*450g French melting cheese baked
in fir wood, served with sourdough
& seasonal vegetables*
32.5

**JAMONES Y
SALCHICHONES
DE CASALBA**

*A selection of artisanal
Spanish cold cuts, slowly cured and
carefully sourced from the Burgos
region. Perfect to enjoy with drinks
or as a starter to your dinner.*

Jamón Serrano | 12.5

*Chorizo Ibérico Bellota
Sarta Casalba* | 12.5

Lomo Ibérico:
portion 20.5 | ½ portion 11

*Cecina de León
cruzado con wagyu:*
portie 20.5 | ½ portion 11

Jamón Bellota Ibérico:
portie 20.5 | ½ portion 11

**CASALBA
TASTING**

*artisanal Spanish charcuterie,
slowly cured in Burgos*
20.5

For allergens, ask our staff

HAUTE FRITURE

14:00 - 23:00

Platters

VEGETARIAN SHARING BOARD

hummus • muhammara • olives
◦ *Two artisanal cheeses from*
Kaasfort Amsterdam
◦ *padrón peppers • truffle arancini*
◦ *vegetarian foie gras • flatbread*
29.5

SHARING BOARD
Jamón Serrano • Cecina de León
cruzado con wagyu • olives
◦ *two artisanal cheeses from*
Kaasfort Amsterdam
◦ *padrón peppers • croquetas*
◦ *vegetarian foie gras • flatbread*
32.5

CHEESE BOARD
A selection of 4 assorted seasonal
artisanal cheeses from Kaasfort
Amsterdam, chosen by our chef
◦ *fig bread • quince paste*
16.5

**BAERI
CAVIAR PLATTER**
blini • salmon • crème fraîche
32.5

TRUFFLE ARANCINI
3 pcs | 5.5

**IBÉRICO
CROQUETTES**
3 pcs | 5.5

**BACALHAU
CROQUETTES**
3 pcs | 5.5

CALAMARI
aioli • lemon
9.5

**PADRÓN
PEPPERS**
sea salt (vegan)
7.5

CHISTORRA
chipotle sauce
9.5

BITTERBALLEN
5 pcs | 7

CHEESE STICKS
5 pcs | 7

OYSTERS

Oyster from Zeeland • jabara ponzu • shallot • lime pearls

PER PIECE
4.25

HALF DOZEN
24.5

DOZEN
48

For allergens, ask our staff

SHARING

18:00 - 22:00

ARTICHOKE HEARTS CONFIT

celeriac cream • crispy Serrano

15.9

GAMBAS AL AJILLO

prawns in garlic oil with bread

15.9

TUNA & SALMON

SASHIMI

shiso • ponzu • wasabi cream • sesame

• wakame • bonito sauce

15.9

DORADE

CEVICHE

dorade fillet • red tiger's milk

• enoki • chalaca

15.9

TAGLIATA DI MANZO

thinly sliced smoked ribeye

• Parmesan • balsamic • pine nuts

15.9

MAGIC SCALLOPS

Peruvian style • wakame

• wasabi nori ten • salmon caviar

15.9

CANETTE À

L'ORANGE SAUCE

duck breast • radicchio

• pistachio

15.9

MIXED MUSHROOMS PAN

dashi • za'atar • plant-based foie gras

15.9

PORCINI

TRUFFLE RAVIOLI

filled with porcini & white truffle,

served with arugula & Parmesan

5 pcs | 15.9

FLAT IRON STEAK

house butter • duchess potatoes

15.9

SEA BASS

pan-seared • tomato • artichoke

• salty fingers • gremolata

15.9

IBERICO CHEEK

Bellota jus • sweet potato purée

• chanterelles • tahoon

15.9

TOMAHAWK STEAK 1.2 KG

Irish marbled steak

(preparation time: minimum 45 minutes)

• chimichurri

83.5

For allergens, ask our staff

SIDES

WARM SOURDOUGH ROLL

miso butter

6.5

PARMESAN FRIES

truffle mayo

9.5

HOMEMADE FRIES

mayo or ketchup

5.5

PATATAS BRAVAS

pimentón sauce

5.75

SIDE SALAD

5.5

CELERIAC PURÉE

oven-caramelized

5.5

WAKAME SALAD

5.5

DESSERT

FROM 18:00

AMARETTO CRÈME BRÛLÉE

coffee meringue

8.5

PETIT FOUR

3.5 each

CHEESE BOARD

*A selection of 4 assorted seasonal
artisanal cheeses from*

Kaasfort Amsterdam, chosen by our chef

◦ fig bread ◦ quince paste

16.5

ICE MACARON

yoghurtcrumble

8.5

PISCO SOUR SCROPPINO

11

DON PAPA RUM CHEESECAKE

11

EXCLUSIVE CHEFS MENU

3-5 COURSES

Enjoy a surprise chef's menu, crafted with love just for you.

3 COURSES

37.5

4 COURSES

49.5

5 COURSES

65

For allergens, ask our staff

