

# 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

## Bridges Experience

Ga 'all the way' en ervaar Bridges zoals wij het voor ogen hebben. We serveren u een 6 of 7 gangen Menu du Chef met daarbij zorgvuldig geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie of thee met friandises.

7 gangen Bridges Experience €245

6 gangen Bridges Experience €210

## Bridges Prestige Experience

Voor de echte wijnliefhebber serveren wij de Prestige Bridges Experience. Het Menu du Chef wordt begeleid door de meest exclusieve wijnen.

7 gangen Prestige Bridges Experience €290

6 gangen Prestige Bridges Experience €260

# 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 €95, €130 of €275  
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

### Bloemkool

Koolrabi | Kwartel ei | Haricots verts

### Vangst van de dag

Witte asperge | Daslook | Meiknol | Morille

### Dry Aged Gasconne Kalf

Ansjovis | Palmkool | Oca

### Mango

Passievrucht | Kokos | Basilicum  
*Kaas in plaats van Mango €10 supplement*

7 gangen €130 | 6 gangen €120 *zonder Kaviaar* | 5 gangen €110 *zonder Kaviaar en Bloemkool*

# Bridges

## Lunch Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

### Forel

Noordzee krab | Groene asperge | Courgette | Dille

### Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

### Bloemkool

Koolrabi | Kwartel ei | Haricots verts

### Vangst van de dag

Witte asperge | Daslook | Meiknol | Morille

### Mango

Passievrucht | Kokos | Basilicum  
*Kaas in plaats van Mango €10 supplement*

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

# 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

### Bloemkool

Koolrabi | Kwartel ei | Haricots verts

### Witte Asperge

Daslook | Meiknol | Morille

### Spätzle

Ui | Truffel | Belper Knolle

### Mango

Passievrucht | Kokos | Basilicum  
*Kaas in plaats van Mango €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 *zonder Witte Asperge, Spätzle en Aardappel*

3 gangen €55 *zonder Witte Asperge, Spätzle, Aardappel en Mango*

# 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 | Morille

### Dry Aged Gasconne Kalf €42

Ansjovis | Palmkool | Oca

### Wilde zeebaars in zoutkorst (2 personen) €135

Opperdoezer Ronde | Kropsla | Scheermes | Sherry

### Kaasselectie €25

Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

### Tainori Chocolate €18

Tonkaboon | Dadel | Sinaasappel

### Mango €18

Passievrucht | Kokos | Basilicum