

Borrel

Snacks

Vanaf/from 12:00

Bitterballen (6 st.) 7,50

Bitterballen met Dijon mosterd

Dutch meat croquettes with Dijon mustard

Vegan Bitterballen (6 st.) 7,75 (vn)

Oesterzwam bitterballen met vegan mayonaise

Oyster mushroom croquettes with vegan mayonnaise

Kaastengels (6 st.) 7,50 (v)

Krokante stengels gevuld met kaas met chilisaus

Crispy stems filled with cheese with chili sauce

Broodplank 6,50 (v)

Brood met olijfolie, zout en boter

Bread with olive oil, salt and butter

Kaas 14,50 (v)

Kaasplank van Bourgondisch Lifestyle

Cheese platter from Bourgondisch Lifestyle

Charcuterie 14,50

Diverse soorten vlees

Various kinds of meat

Oesters 13,50

3 Wilde Wad oesters met gin, zeekraal, limoen en zwarte peper

3 Wild Wad oysters with gin, samphire, lime and black pepper

Groenten 12,50 (v)

Geroosterde groenten met yoghurt dip

Roasted vegetables with yogurt dip

Olijven 6,50 (vn)

Olives

Notenmix 6,50 (vn)

Mix of various nuts

(v) = vega (vn) = vegan
(vo) = vega optie (vno) = vegan optie

Where Amsterdam meets
the rest of the world

HOTEL
ARENA

HA

's-Gravesandestraat 55 / 1092 AA Amsterdam / www.hotelarena.nl

Instagram: @hotelarena

Diner/Dinner

vanaf/from 17:30

Voorgerechten

Starters	
Soep	6,50 (vn)
Pomodorisoep	
Tomato soep	
Bisque	11,50
Bisque van Hollandse garnalen	
Bisque of Dutch shrimps	
Oester	13,50
3 Wilde Wad oesters met gin, zeekraal, limoen en zwarte peper	
3 Wild Wad oysters with gin, samphire, lime and black pepper	
Kreeft	19,50
½ Kreeft met kruiden sla en dragonmayonaise	
½ Lobster with herb salad and tarragon mayonnaise	
Steak tartaar	12,50
Steak tartaar met kalfsremoulade en Amsterdams zuur	
Steak tartare with veal remoulade and Amsterdam pickles	
Burrata	11,50 (v)
Burrata met coeur de boeuf tomaat, basilicum en toast	
Burrata with coeur de boeuf tomato, basil and toast	
Zwezerik	16,50 (vo)
Gebakken zwezerik, schorseneren en lichte mocca beurre blanc	
Baked sweetbread, salsify and light mocha beurre blanc	
Kabeljauw	12,50
Kabeljauw rillette met toast	
Cod rillette with toast	

Hoofdgerechten

Main courses	
Steak	23,50
Flat iron steak met raapstelen stamppotje en foeliejus	
Flat iron steak with mashed turnip greens and mace gravy	
Pasta	21,50
Pappardelle met gestoofde kalfswang, romero en groene kruiden	
Pappardelle with stewed veal cheek, romero and green herbs	
Caesar	16,50 (vo)
Caesar salade met kip, gepocheerd ei, anjovis van Ortiz, croutons en parmigiano	
Caesar salad with chicken, poached egg, anchovy from Ortiz, croutons and parmigiano	
Zeebaars	22,50
Gebakken zeebaars met jonge peulvruchten, citroenpuree, tuinkers en peterselievinaigrette	
Fried sea bass with young pulses, lemon puree, cress and parsley vinaigrette	
Ei	18,50 (v)
Gefrituurd gepocheerd ei met topinamboercrème, bimi, lamsoor en paranoten	
Deep-fried poached egg with topinambur cream, bimi, sea lavender and Brazil nuts	
Vegan	15,50 (vn)
Blote billen in het gras, stamppot van witte boontjes, snijboontjes, kruidensla, macadamia en zilverui	
“Blote billen” (bare buttocks) in the grass, salad of white beans, runner beans, herb lettuce, macadamia nuts and silver onion	
Bijgerechten	
Side dishes	
Frieten	4,50 (vno)
Frieten met mayonaise	
Fries with mayonnaise	
Groene sla	4,50 (vn)
Groene sla met mosterd dressing	
Green salad with mustard dressing	

Kindermenu

Tomatensoep	4,50 (vn)
Tomato soup	
Kippendijenfilet met frieten en sla	10,50
Chicken thigh fillet with fries and salad	
Zeebaars, frieten en sla	13,50
Sea bass, fries and salad	
Pasta pomodori	7,50 (vn)
Pasta pomodori	
Schepijsje met slagroom en chocosaus	1,75
Ice cream with whipped cream and chocolate sauce	
Kaas	14,50 (v)
Kaasplank van Bourgondisch Lifestyle	
Cheese board of Bourgondisch Lifestyle	
Bonbon	7,50 (v)
Bonbons met koffie	
Bonbons with coffee	
Appeltaart	6,50 (v)
Appeltaart met kaneelroomijs	
Apple pie with cinnamon ice cream	
Scroppino	8,50 (vn)
Citroenijs, wodka, prosecco	
Lemon ice cream, vodka, prosecco	
Panna cotta	7,50 (v)
Panna cotta met rood fruit	
Panna cotta with red fruit	
Bananensplit	8,50 (v)
Banaan, vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus	
Banana, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	