

DINER - 17.30 TOT 22.00

VOORGERECHTEN

Oesters (Fine de Claire - per stuk)	3.25
Wortel, gember en koriander soep (v)	6.5
Langzaam gegaard buikspek met hoisin en kimchi	10.5
Terrine van konijn met katenspek en pistache	11
Wontons van gamba en kreeft Geserveerd met een bisque	12.5
Ceviche van zeebaars met 'leche de tigre' en daikon	14.5
Biet, Burrata en Basilicum salade (v)	11.5
Knolselderij carpaccio met truffelmayo en walnoten (v)	8.5

HOOFDGERECHTEN

Risotto (v) met broccoletti en daslook uit eigen park	18
Veluwse weidehoender met truffel teriyaki	20.5
Parmigiana di melanzane (v)	18.5
Ravioli (v) van ricotta en spinazie geserveerd met salieboter	11.5 / 16.5
Lamsvlees geserveerd met tuinbonenpuree en morilles jus	22.5
Rumpsteak met zwarte knoflook boter en friet	19
PARK Burger met friet Angus beef met cheddar en een truffelmayonaise dressing	14.75
Heilbot met mini pakchoi en nakano saus	23
Kabeljauw curry met baby mais en aubergine	21.5

Cuisine Spontane
wekelijks wisselend Chef's menu
zie ons bord of vraag het uw ober

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise	4.5
Seizoensgroente	5
Salade Mesclun	3.5

(v) = vegetarisch

WIJNEN

WITTE WIJN

GLAS / FLES

Sauvignon Blanc 'Guillaman' 2016 Domaine de Guillaman, Gascogne, Frankrijk	4.5/ 22.5
Pinot Grigio 'L' Elfo' 2016 Saccetto, Veneto, Italië	5/ 25
Chardonnay Reserve 'Dumanet' 2016 Narbonnais, Languedoc, Frankrijk	5.5/ 27.5
Viognier 'Pedregoso' 2016 Tabali, Limari Valley, Chili	6/ 30

ROSÉ WIJN

GLAS / FLES

Pinot Grigio 'Blush' 2016 Saccetto, Veneto, Italië	4.5/ 22.5
Côte de Provence rose 'Avec' 2016 Cote de Provence, Frankrijk	6/ 30

RODE WIJN

GLAS / FLES

Sangiovese 'Nespolino' 2016 Nespoli, Emilia Romagna, Italië	4.5/ 22.5
Merlot 'Dumanet' 2016 Narbonnais, Languedoc, Frankrijk	5/ 25
Tempranillo 'Sembro' 2016 Vinedos Iberian, Ribera del Duero, Spanje	5.5/ 27.5
Carmenere 'Pedregoso' 2013 Tabali, Limari Valley, Chili	6 / 30

WIJNARRANGEMENT (PER PERSOON)

Wijnarrangement 2- gangen	12
Wijnarrangement 3-gangen	18
Wijnarrangement 4-gangen	24

NAGERECHTEN

Wentelteefje, gezouten karamel en vanille ijs	5.5
Chocoladetaart met frambozen sorbet ijs	6.5
Citroen cheesecake	7
Hangop in aardbeiensoep	8.5
Sorbetijs (2/3 bolletjes)	6.5 / 7.5
Kaasplateau met vijgencompote	14.5

KINDERMENU

Krokante kip met friet en mayonaise	10
Ravioli van ricotta en spinazie (v)	9.5
Pannenkoek met stroop en poedersuiker	4.5

Openingstijden keuken
ma-vr 07:00-23:00
za-zo 08:00-23:00

Heeft u iets te organiseren? Het monumentale pand van Hotel Arena in Amsterdam heeft voor elke gelegenheid een bijzondere binnen- of buitenruimte. We denken graag met u mee via events@hotelarena.nl


PARK
CAFÉ - RESTAURANT

Speciale wensen? Ons Team informeert u graag over allergenen, dieetwensen en wijn- en menukeuzes.