

## Mousserende wijn

**Veuve Clicquot Réserve Cuvée** 25 / 140  
**Brut, Reims, Frankrijk**  
*Appel & kruisbessen*

**Simonsig Kaapse Vonkel** 12 / 60  
**Rose, Stellenbosch, Zuid-Afrika**  
*Perzik, aarbei & sappig*


**Simonsig Kaapse Vonkel** 11 / 55  
**Brut, Stellenbosch, Zuid-Afrika**  
*Fris & citrus*

## Witte wijn

**Sauvignon Blanc, Cloudy bay,** 22 / 110  
**Marlborough, Nieuw-Zeeland**  
*Steenfruit, Citroengras & mineralen*

**Chardonnay, Domaine** 18 / 90  
**Chavy-Chouet, 'Les Femelottes',**  
**Bourgogne, Frankrijk**  
*Mineralen, appel & perzik*

**Pinot Grigio, Elena** 14 / 70  
**Walch, Alto Adige, Italië**  
*Rijpe peer & mineraliteit*

 **Grillo della Timpa,** 13 / 65  
**Fuedo Montoni, Sicilië, Italië**  
*Perzik, abrikoos & amandel bloesem*

 **Muscadet, Les Quinez** 10 / 55  
**Hommées, Jérémie Huchet,**  
**Loire, Frankrijk**  
*Citrus & tropisch fruit*

**Vermentino, Domaine** 8 / 40  
**de Grangeneuve L'Instant**  
**Égoïste, Rhône, Frankrijk**  
*Grapefruit, pomelo & rijp geel fruit*

## Rosé

**Cinsault, Syrah, Grenache,** 11 / 55  
**MIP, Provence, Frankrijk**  
*Lichtroze & rood fruit*

**Grenache, Cinsault, Château** 85  
**D'Esclans, Whispering Angel,**  
**Provence, Frankrijk**  
*Abrikoos, aardbei & fris*

## Rode wijn

**Pinot Noir, Louis Jadot** 18 / 90  
**Couvent des Jacobins,**  
**Bourgogne, Frankrijk**  
*Kers, braambes & kruidig*

**Merlot, Cabernet Sauvignon,** 16 / 80  
**Château Tour de Mirambeau,**  
**Bordeaux, Frankrijk**  
*Rijp rood fruit, zachte tannines & kruiden*

**Barbera, Luigi Einaudi,** 15 / 75  
**Piemonte, Italië**  
*Vol rood en donker fruit & aardse tonen*

**Tempranillo, Barón de Ley,** 13 / 65  
**Reserva, Rioja, Spanje**  
*Rijp rood fruit, kruiden & toast*

 **Malbec, Bodegas Bianchi,** 11 / 55  
**Mendoza, Argentinië**  
*Kers, zwarte bes & ronde tannines*

**Gamay, Thierry Delauney,** 8 / 40  
**Le Grand Ballon, Loire, Frankrijk**  
*Zacht, rood fruit & hint van kruiden*

# SERRE.

# SERRE.

## Om mee te beginnen

<b>Ierse Oysri oester</b>		
Klassiek	6 / 12 stuks	35 / 69
Rockefeller	6 / 12 stuks	38 / 72
<b>Cecina de Wagyu</b>	80 gram	35
<b>Iberico ribs</b> van de Big Green Egg Barbecue & mais		17
<b>Karaage</b>		17
Krokante kip, sesam & kimchi mayonaise		
<b>Gamba tempura</b>	5 stuks	20
Okonomiyaki flavoured		
<b>Hollandse bitterballen</b>	6 stuks	11
<b>Pakistaanse curry bitterbal</b>	6 stuks	14
<b>Kaas*</b>		20
Selectie van 5 kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam		

## Black Angus & kreeft

<b>Steak tartaar</b>		26
Oesters / Kreeft / Kaviaar	suppl.	6 / 32 / 80
<b>Kreeft*</b>	half / heel	50 / 90
Koud of BBQ, geserveerd met kleine Caesar salade & friet		
<b>Bavette steak*</b>		36 / 86
200 gram / 500 gram		
Geserveerd met chimichurri & béarnaise		
<b>Creekstone ribeye*</b>		54
250 gram		
Geserveerd met chimichurri & béarnaise		
Combineer de bavette steak of ribeye met: Halve kreeft	suppl.	32

## Classics

<b>Caesar salade**</b>		20
Kalkoen / Gamba's / Kreeft	suppl.	7 / 9 / 32
<b>Best club in town**</b> geserveerd met friet		
Kalkoen / Zalm / Kreeft		20 / 22 / 46
<b>Serre burger, M.R.IJ.*</b>		26
Brioche, BLT & piccalilly, geserveerd met friet / vegan mogelijk		
<b>Kaviaar lovers</b>		
Kaviaar wordt geserveerd per 10 gram met klassieke garnituur & blini's		
<b>Blck Pearl</b>		80
Notig & vol, diep donkerbruin tot donker olijfgroen		
<b>Oscietra</b>		100
Notig, diep donkerbruin tot olijfgroen		
<b>Imperial</b>		120
Notig & zilt, lichtbruin tot goudkleurig		

## Bijgerechten

<b>Rustieke friet</b>		8
met dragonzout & mayonaise		
<b>Zoete aardappel friet</b>		9
met pimenton mayonaise		
<b>Frisse little gem salade*</b>		12
<b>Geroosterde bimi</b>		9
met daslook & amandelen		