


Welkom op The Grand's Garden Terrace!
Ons terras is geopend van 12:00 tot
18:00 uur waar wij u een heerlijk
aangepast The Grand menu serveren.

Volg ons op

 @bridgesamsterdam / @Oriolebistro

 @bridgesamsterdam / @Oriolebistro

 Wilt u voor ons op Tripadvisor schrijven?

À la carte

Ceviche van zeebaars 19

Bleekselderij | Zuring | Crème van selderij | Zuurdesem
krokant | Olie van selderij

Caesar salade 18

Parmezaanse kaas | Cherry tomaat | Croutons |
Ansjovisdressing

Keuze uit: gamba (supplement €4), kip, of ansjovis.

Witte asperges 25

Hennenei | Crème van doperwt | Beurre noisette | Krokan-
te tuinboon

Bloemkool van de Josper 17

Piccalilli | Haricots verts | Bieslook | Magnolia

Paddenstoelen ravioli 26

Crème van knolraap | Dashi beurre blanc | Zilte groenten |
Oplegkaas

Runderhamburger 20

Bacon | Tomaat | Sla | Mayonaise | Cheddar | Frites

Pasta met garnalen 22

Anchovis | Artisjok | Radijs

Lams rouleau 31

Zeekraal | Lamsoor | Sesam | Crème van meiknol

Hele kreeft — gegrild 45

Spinazie | Béarnaise saus | Fettuccine

Tournedos Rossini 45

Klassieke tournedos Rossini met brioche, gebakken lever & truffel
Groene asperge | Crème van knolselderij | Madeira jus

Pâtisserie

Baskische cheesecake 7

Citroentaart 7

Gemarineerde aardbei 10

Mousse van witte chocolade | Jam van rabarber | Yoghurt

Bites

Joselito Pata Negra ^{50 OF 100 GRAM} 18/30

met olijven in Tio Pepe

Bitterballen 9

geserveerd met mosterd

Garnalenkroketten 12

geserveerd met cocktailsaus

Kaas plateau 18

selectie van L'Amuse

Brood van Menno 5

geserveerd met Miso boter

Mousserende wijn

Spain | Cava | Penedes 7.5

Summarocca | Molí Coloma | Brut

France | Champagne | Aÿ 17,5

Collet | Art Déco | Brut

Rosé

France | Coteaux d'Aix en Provence | Aix 9,5

Grenache, Syrah, Cinsault—2020

Witte wijn

France | Loire | Sauvignon blanc 9,5

Jérémie Huchet | La Pedrix de l'Année—2019

France | Mâconnais | Chardonnay 11

Macon Peronne—2018

Spain | Galicia | Albariño 11

Granbazán | Verde—2019

Rode wijn

France | Rhône | Syrah 9,5

Louis Cheze—2018

Spain | Rioja | Tempranillo 14,5

Orben—2017

Signature cocktails 16

Bellini Roulette

Keuze uit perzik, lychee of framboos puree met wodka,
afgetopt met bubbels

Glenfiddich Apple

Verfrissende smaak van appel met een zachte afdronk van
Glenfiddich 12

Oriole Flower

Fris zoete smaken van gin, citroen en een vleugje
vlierbloesem

The Grand Passion

De zoete zomer cocktail, bereid met wodka, passievrucht
en citroen

St Germain Spritz

De perfecte cocktail tijdens een zonnige zomerdag, gemaakt
van Saint Germain, afgetopt met een frisse bubbel

Old Fashioned

De klassieke whisky cocktail, met Bulleit Bourbon en
angostura bitters

*Onze sommelier voorziet u graag van een passende
wijnsuggestie.*

*Heeft u een allergie of dieetwens? Vraag ons team gerust
naar de mogelijkheden.*

MENU DU CHEF

Menu geselecteerd door Raoul Meuwese

Ceviche van zeebaars

Bleekselderij | Zuring | Crème van selderij | Krokante zuurdesem | Olie van selderij

Witte asperges

Hennenei | Crème van doperwt | Beurre noisette | Krokante tuinboon

Lams rouleau

Zeekraal | Lamsoor | Sesam | Crème van meiknol

Gemarineerde aardbei

Mousse van witte chocolade | Jam van rabarber | Yoghurt

VEGETARISCH

Bloemkool van de Josper

Piccalilly | Haricots verts | Kervel | Bieslook | Goudsbloem

Witte asperges

Hennenei | Crème van doperwt | Beurre noisette | Krokante tuinboon

Paddenstoel Ravioli

Crème van meiknol | Dashi beurre blanc | Zilte kruiden | Oplegkaas

Gemarineerde aardbei

Mousse van witte chocolade | Jam van rabarber | Yoghurt

MENU DU CHEF

Vier gangen 59

Drie gangen 49 *Zonder witte asperge*

Onze sommelier voorziet u graag van een passende wijnsuggestie.

Heeft u een allergie of dieetwens? Vraag ons team gerust naar de mogelijkheden.

Dinervoucher

Een feest van smaken in een envelop;

Wij maken graag een dinervoucher!