

Oriole

GARDEN BISTRO

Zuurdesem met aioli en basilicum olie

6

BITES & SIDES

David Hervé Marennes oester No. 3, per stuk

6

Frites van de 'Frietboutique', truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

8

Gegrilde Pimientos de Padrón

8

'Grey Carbon' pizza piccola, mozzarella, champignon, truffel en rucola

16

Joselito Pata Negra (charcuterie) 50/100 gram

20/30

Joselito Lomo (charcuterie) 50/100 gram

20/30

GROENTE

Gazpacho met Inca tomaten, watermeloen en Spaanse Flor de las Villuercas (ook veganistisch te bestellen)

14

Rode biet van de Big Green Egg, burrata, pistache, radicchio di Treviso en verjus

15

Geroosterde bloemkool, beurre noisette, hazelnoot en bottarga

15

Zwarte truffel risotto (ook veganistisch te bestellen)

35

VIS

Gegrilde octopus met aubergine, venkelsalade en chorizosaus

16

Bisque, Hollandse garnalen, courgette en zuurdesem

19

Zeebaars met risotto van inktvis, gegrilde little gem en salsa verde

22

VLEES

Kalfstartaar, Piment d'Espelette mayonaise, Amsterdamse uitjes en lavasolie

15

Hoender, polenta en kippenjus met morille

22

Secreto Ibérico met crème van witte bonen, courgette en jus van Pedro Ximénez sherry

24

Gegrilde rib-eye van Hollands Weiderund (250 gram), romaine, pommes Pont Neuf en pepersaus

39

ZOET & HARTIG

Espresso Martini tiramisu

8

Flan karamel met frambozencompote

8

Tartelette met aardbeien, crème pâtissière en witte chocolade

8

Kaas selectie van Fromagerie L'Amuse

16



ORIOLE EXPRESS MENU DU CHEF 42,50

Stap aan boord van de culinaire Oriole trein en ervaar de smaken van verschillende landen met de Oriole Express. Elke maand wordt er een heerlijk driegang Menu du Chef geserveerd, naargelang de specialiteiten van het land waar de Oriole Express zich op dat moment bevindt. Reis mee en ontdek de lekkerste streekgerechten! Spaar met uw Oriole Express paspoort voor verrassingen van onze chef. Heeft u nog geen paspoort? Vraag onze medewerkers!

Reis deze maand mee naar het land van de zon, prachtige stranden en de grondlegger van de Mediterrane keuken: Spanje!

Wijnarrangement: Twee glazen 16 / Drie glazen 24

Gazpacho met Inca tomaten, watermeloen en Spaanse Flor de las Villuercas
of
Gegrilde octopus met aubergine, venkelsalade en chorizosaus
—
Zeebaars met risotto van inktvis, gegrilde little gem en salsa verde
of
Secreto Ibérico met crème van witte bonen, courgette en jus van Pedro Ximénez sherry
—
Flan karamel met frambozencompote
of
Kaas selectie van Fromagerie L'Amuse



Heeft u een allergie of dieetwens? Onze collega's geven graag advies over de mogelijkheden.
Volg ons via @oriolebistro & tag ons in uw mooiste foto's of schrijf een review op Tripadvisor!

Alle prijzen zijn in euro en zijn inclusief BTW en service.