

Bridges

“Vis behoort driemaal te zwemmen:
Eerst in de zee,
dan in de boter
en tenslotte in goede wijn”

- Jonathan Swift -



Volg ons op Instagram via [@bridgesamsterdam](#) & tag ons in uw mooiste foto's
of schrijf een review op TripAdvisor!

Bridges

Bridges Experience

Ga 'all the way' en ervaar Bridges zoals wij het voor ogen hebben. We serveren u een 6 of 7 gangen Menu du Chef met daarbij zorgvuldig geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie of thee met friandises.

7 gangen Bridges Experience €215

6 gangen Bridges Experience €195

Bridges Prestige Experience

Voor de echte wijnliefhebber serveren wij de Prestige Bridges Experience. Het Menu du Chef wordt begeleid door de meest exclusieve wijnen, die gereserveerd worden met behulp van de Coravin wijnopener.

7 gangen Prestige Bridges Experience €265

6 gangen Prestige Bridges Experience €235

Wijnarrangement

Onze Sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang.

Per glas €13

Oesters en kaviaar

Zeeuwse Platte⁰⁰⁰⁰ €24

Zuurkool | Aardpeer | Lardo | Duindoornbes

Zeeuwse Platte⁰⁰⁰⁰ €7 per stuk

Zeeland, Nederland

Zeeuwse Creuse⁰⁰⁰⁰ €6 per stuk

Zeeland, Nederland

Kaviaar Perle Imperial €95, €130 of €275

30, 50 of 125 gram

Geserveerd met traditioneel garnituur

Heeft u een allergie of dieetwens? Klik hier voor meer informatie m.b.t. de uitzonderingen waar wij rekening mee kunnen houden.

Bridges

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Forel

Pompoen | Dille | Karnemelk | Mosterd

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Kabeljauw

Zeeuwse mossel | Prei | Aardappel

Wintertruffel

Pastinaak | Eierdooier | Hazelnoot

Kalf

Zwezerik | Bloemkool | BBQ knoflook | Lavas

of

Wagyu A4

Knolselderij | Groene asperge | Bordelaisesaus

Wagyu A4 in plaats van Kalf €55 supplement

Mandarijn

Griesmeel | Witte chocolade | Dragon

Kaas in plaats van Mandarijn €10 supplement

Diner: 7 gangen €125 | 6 gangen €115 *zonder Kaviaar* | 5 gangen €105 *zonder Kaviaar & Kabeljauw*

Bridges

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Forel

Pompoen | Dille | Karnemelk | Mosterd

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Wintertruffel

Pastinaak | Eierdooier | Hazelnoot

Kabeljauw

Zeeuwse mossel | Prei | Aardappel

of

Wagyu A4

Knolselderij | Groene asperge | Bordelaisesaus
Wagyu A4 in plaats van Kabeljauw €55 supplement

Mandarijn

Griesmeel | Witte chocolade | Dragon
Kaas in plaats van Mandarijn €10 supplement

Lunch: 5 gangen €90 | 4 gangen €75 *zonder Langoustine* | 3 gangen €60 *zonder Langoustine & Mandarijn*

Bridges

Groente Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Pompoen

Radijs | Dille | Mosterd

Knolselderij

Dashi | Japanse Bundelzwam | Granny Smith

Prei

Aardappel | Sherry | Champignon

Wintertruffel

Pastinaak | Eierdooier | Hazelnoot

Rode biet

Spitskool | Parelgort | Specerijen

Mandarijn

Griesmeel | Witte chocolade | Dragon
Kaas in plaats van Mandarijn €10 supplement

Diner: 6 gangen €110 | 5 gangen €100 *zonder Prei*

Bridges

À la carte

Forel €30

Pompoen | Dille | Karnemelk | Mosterd

Langoustine €43

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial €45

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Wintertruffel €38

Pastinaak | Eierdooier | Hazelnoot

Kabeljauw €44

Zeeuwse mossel | Prei | Aardappel

Kalf €45

Zwezerik | Bloemkool | BBQ knoflook | Lavas

Rode biet €34

Spitskool | Parelgort | Specerijen

Wagyu A4 €110 per 100 gram

Knolselderij | Groene asperge | Bordelaisesaus

Kaasselectie €25

Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Mandarijn €17

Griesmeel | Witte chocolade | Dragon

Framboos €22

Honing | Pollen | Kefir