

## Starters

**Krokante tonijn** ~ Krokante tonijn met wakame en soja-sesam mayonaise

Crispy tuna ~ with wakame and soy-sesame mayonnaise

**Rundercarpaccio** ~ met Grana Padano, pesto en pijnboompitten

Beef carpaccio ~ with Grana Padano, pesto en pine nuts

**Rode biet op twee manieren bereid** ~ tartaar en mousse van  
biet met geitenkaas, walnoten en mosterdmayonaise

Beetroot in two ways ~ tartar and mousse of beetroot with goat cheese, walnuts  
and mustard mayonnaise

## HOOFDGERECHTEN main courses

**Gegrilde kalfsmuis** ~ met haricots verts, roseval aardappelen en een saus van  
olijven

Grilled veal ~ with haricots verts, roseval potatoes and olive sauce

**Groente frittata** ~ met geitenkaas, Aceto balsamico en een rucola melange

Vegetable frittata ~with goat cheese, balsamic and a rocket melange

**Gegrilde zeebaars** ~ met groene asperges en tomaat-pesto saus

Grilled sea bass ~ with green asparagus and tomato-pesto sauce

## NAGERECHT Dessert

**Huisgemaakte chocolade walnoottaart** ~ met boerenjongensroom

Homemade chocolate walnut cake with 'boerenjongens' cream

35.00 p.p

Allergieën? Vraag gerust ons personeel om advies!

Allergies? Feel free to ask our staff for advice!





---

ATLAS ARENA

AMSTERDAM

DINNER

---

Allergieën? Vraag gerust ons personeel om advies!  
Allergies? Feel free to ask our staff for advice!

