

# D'SWARTE WALVIS



## DINER MENU

Welkom bij restaurant d'Swarte Walvis. Onze menukaart bestaat uit de volgende vier categorieën.

Minder traditioneel ('voor, hoofd, na'), maar met een keuze uit heerlijke, op zichzelf staande gerechten, verbonden aan een zeker thema. Bereid met producten zoveel mogelijk uit het seizoen en de streek of provincie.



### AARDE

Vega-gerechten,  
koud of (lauw)warm en  
vooral ook gezond.



### WATER

Heerlijke vis-  
gerechten, schaal- en  
schelpdieren.



### LAND

Vleesgerechten van zoveel  
mogelijk leveranciers uit  
de omgeving.



### LUCHT

Gerechten van  
scharrelgevogelte uit  
de regio.

# GEWAARDEERDE GAST,

Kiezen voor D'Swarte Walvis, is kiezen voor een culinaire totaalbeleving waarin wij je van harte uitnodigen om te genieten en je thuis te voelen. 'Uit eten gaan' moet een bijzondere ervaring zijn, een culinaire reis met subtiele verrassingen. Met de klassieke keuken als basis, creëren wij gerechten met een moderne twist.

Het hoofdingrediënt van een gerecht komt zoveel mogelijk uit het seizoen en de streek of provincie, waar veel te halen is. Denk aan de Zaan waar we aan grenzen, de vele hectares landbouw en veeteelt in Noord-Holland of de grote variëteit vissoorten uit de Noordzee en het IJsselmeer. Het zijn deze producten die wij combineren met internationale smaken.



Rick Sassen, *creative-chef* | Joey Bokma, *chef-kok*

## CHEF'S EXPERIENCE

Wil je worden verrast door onze chefs?  
Kies dan voor onze Chef's Experience.

VIER GANGEN 42

VIJF GANGEN 51

ZES GANGEN 60

De chefs zullen je verrassen met een heerlijk menu, op basis van dagverse producten, afgestemd op het seizoen. Chef's Experience is alleen per tafel te bestellen.

Stel zelf je menu samen. Wij adviseren je graag over volgorde en combinatie. Een combinatie van drie gerechtjes en een nagerecht staat gelijk aan een volwaardig menu. Je kunt uiteraard meer of minder gerechtjes kiezen. Het icoontje \* staat voor een koud gerecht en het icoontje ☞ staat voor een (lauw)warm gerecht.



### AARDE

TOMAAT \* 9  
Dragon | kerrie | olijf

BROCCOLI HART ☞ 10  
Ponzu | macadamia | gember

ARTISJOK ☞ 11  
Opperdoezer ronde | bbq paprika | geitenkaas



### LAND

GEROOKTE TARTAAR \* 13  
Ansjovis | bundelzwam | Amsterdams zuur

ZWEZERIK ☞ 15  
Pasta | cornichons | zwezerikcrème

BBQ SHORTRIB ☞ 16  
Mierikswortel | prei | hoisin



### WATER

SNOEKBAARS UIT DE ZAAAN \* 13  
Kokos | koriander | groene aardbei

MAKREEL \* 13  
Bieslook | radijs | cashewnoot

SCHOL ☞ 16  
Bouillabaisse | courgettebloem | ratatouille



### LUCHT

'SWIRL' VAN KIPPENLEVER \* 12  
Mandarijn | armagnac | nougat

KWARTELBOUILLON ☞ 12  
Kaffir | paksoi | kwartelei

PATRIJS ☞ 15  
Masala | tandoori | bosui

Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten. Onze chefs houden rekening met alle gasten en hebben voor iedere culinaire wens een passende oplossing.



# DESSERTS

## AARDBEI

Basilicum | citrus cocktail

---

9

## ZAANSE CACAO

Twaalf jaar oude balsamico | framboos

---

10

## KAAS

Selectie van vijf kazen van 'Le Cockelon'

11

## KOFFIE, THEE & DIGESTIEF

We serveren je graag een kopje koffie of thee naar wens. Uiteraard met heerlijke huisgemaakte friandises.

Ook hebben we een mooie selectie digestives. Vraag ons gerust om advies voor een goede afsluiting van je diner.

---

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA:  **RESTAURANTDSWARTEWALVIS**  **RESTAURANTDESWARTEWALVIS**

ONZE NIEUWSBRIEF ONTVANGEN? STUUR ONS EEN MAILTJE: [INFO@DEWALVIS.NL](mailto:INFO@DEWALVIS.NL)

---