

MENU

APERITIF

HENDRICK'S GIN & TONIC komkommer	€ 10,95
PROSECCO	€ 6,95
SPRITZ APEROL Aperol, prosecco, bruisend water & sinaasappel	€ 8,50
DARK AND STORMY bruine rum, limoen, gingerbeer & gembersiroop	€ 9,95
MOSCOW MULE wodka, limoen, gingerbeer & munt	€ 9,95
SCROPPINO wodka, citroen sorbet & prosecco	€ 8,95

BROOD & BITES

BROOD huisgemaakte kruidenolie & kruidenboter	€ 4,95
BRUSCHETTA GEDROOGDE HAM	€ 6,95
BRUSCHETTA TOMAAT	€ 6,95
BRUSCHETTA BOSPADDENSTOELEN	€ 6,95
ZEEUWSE OESTER	p.s. € 3,00
OESTER UIT DE JOSPER spinazie & bearnaise	p.s. € 3,00
6 OESTERS 3 oesters met klassieke vinaigrette & 3 oesters uit de Josper met spinazie & bearnaise	€ 18,00
TAGGIASCHE OLIJVEN	€ 3,50

VOORGERECHTEN

RUNDERCAPPACCIO Parmezaan krullen, rucola, pijnboompitten & truffelmayonaise	€ 11,50
BEEF TARTARE 100% Black Angus & mosterdmayonaise	€ 11,95
BURRATA tomaten-basilicum salsa	€ 11,50
GEROOSTERDE COQUILLES krokante chorizo en doperwtenspuree	€ 14,95
GEMARINEERDE NOORSE ZALM groene kruiden, wasabi mayonaise & sesamzaad	€ 10,95
GAMBA'S UIT DE JOSPER gepofte knoflook, rode peper & groene kruiden	€ 11,95
WRAP VAN AUBERGINE & GEITENKAAS spinazie, noten, tomaat & granaatappel	€ 10,95
HALVE KREEFT met limoenmayonaise	€ 16,00
SOEP VAN DE DAG	€ 7,95

MAINS FROM THE GRILL

Alle hoofdgerechten worden gereserveerd met frites & salade

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS 160 gram	€ 22,50
TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS 250 gram	€ 29,00
CHEF'S STEAK 200 gram	€ 23,50
100% BLACK ANGUS BURGER focaccia, cheddar, relish van tomaat, ui, augurk & BBQ salsa	€ 16,95
RIB-EYE ANGUS 600 gram voor twee	€ 62,00
PIEPKUIKEN 300 gram tijm & citroen	€ 19,95
VARKENS GEBRAAD zoete oester saus	€ 22,50
HELE KREEFT 500 gram huisgemaakte kruidenolie	€ 35,95
CATCH OF THE DAY	€ 22,95
VEGETARISCHE CURRY zoete aardappel, zwarte bonen, pappadum & crème fraiche	€ 18,95

BLACK AND BLUE SALADE

Salade met croutons, tomaat, komkommer, bieten, walnoten, ei, kaaschips, avocado & verse Parmezaan krullen.	€ 18,95
KIES UW SOORT SLA: CRISPY ROMAINE GEMENGDE SALADE	
KIES UW TOPPING: GEROOSTERDE GROENTE CHEF'S STEAK GEITENKAAS GEGRILDE KIPPEDIJ	
LETS SURF IT combineer uw gerecht met een halve kreeft	+ € 16,00

SUPPLEMENTS

SAUZEN BEARNAISE KRUIDENBOTER BBQ SALSA PEPPER RELISH	€ 1,95
ASPERGES groene asperges & grana padano	€ 4,95
GEROOSTERDE GROENTES	€ 4,95

DESSERTS

TRIPLE MANGO mango, mango sorbet & mango room	€ 9,95
ANANAS UIT DE JOSPER gekarameliseerd, pistache & pistache ijs	€ 9,95
CHOCOLATE DREAM chocolade fondant & vanille ijs	€ 9,95
KAASPLANKJE vijgenbrood & granaatappel	€ 12,95

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

WAT IS EEN JOSPER GRILLOVEN?

Al onze hoofdgerechten worden bereid in een robuuste houtskoolgrill "DE JOSPER": een gesloten barbecue, gestookt op houtskool.

Volledig gesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400 C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor een unieke smaak, geur en textuur.

Elk stuk vlees, vis, gevogelte maar ook groenten en deegwaren worden tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rooksmak.

Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht. En dat proeft u!

Iedere dag geopend van 11:00 tot 23:00
Leliegracht 46 | 1015 DH Amsterdam

www.restaurantblackandblue.nl
www.facebook.com/restaurantblackandblue.nl
Twitter: @SteakAmsterdam

Wifi: Restaurant Black and Blue
Wachtwoord: leliegracht

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

DINER
N E D E R L A N D S