



THE DYLAN
AMSTERDAM

The Dylan Amsterdam

Private Dining - mei 2022

Borrelgarnituur

Dylan Mix - gebrande macadamia, cashew en pecannoten noten, cranberries, wasabi	€ 4.50
Honey roasted pecan noten	€ 3.50
Gerookte amandelen	€ 3
Rauwe noten mix	€ 3.50
Macadeamia's geroosterd met raz al hanout	€ 6.50
Cracker met nori en wasabi	€ 4.50
Grote groene olijven zonder pit uit Andalusië	€ 3.20
Pickle; komkommer, rettich, sesam	€ 7

Koude amuses

'Oeuf Mayonnaise', mosterd en bieslook	€ 3
Haring, roggebrood, lente ui	€ 3.75
Steak tartaar, brioche, kappertjes, rode ui	€ 4.75
Gazpacho, garnalen, komkommer, piment olie	€ 5.00
Rode biet, hazelnoot, mierikswortel, Cabernet Sauvignon vinaigrette	€ 4.50
Zeeuwse oester, gemarineerd met citrus, bonito en appel	€ 4.50
Imperial kaviaar 'Vinkeles Selectie' (5 gr) – blini, ei, sjalot	€ 65

Warme amuses

Gyoza van kip met ponzu en lente ui	€ 3.00
Gepocheerde oester, verjus, beurre blanc, kervel	€ 8.50
Groenten samosa	€ 3
Rundvlees bitterballen (2 per persoon)	€ 3.75
Bi(e)tterbal	€ 2.75
Garnalenkroket met Vadouvan mayonaise	€ 6.50
Wortel – gember kroket	€ 3.50

Sushi – minimaal 10 stuks per sushi

Maki rol - per 2 stuks

Zalm € 4

Tonijn € 5

Komkommer € 4

Nigiri – per stuk

Zalm € 5.75

Tonijn € 7.50

Garnaal € 5.75

Omelet € 4.75

Bereid op de Japanse Konro grill

Japans Wagyu, zwarte knoflook € 32

Kippendij, lente ui € 7

Zalm, gepekelde komkommer € 9

Late-night snack

Burger van MRIJ rund, kropsla, ui, huisgemaakte augurk € 12

Verse friet met huisgemaakte mayonaise € 7

Brandt & Levie hotdog, piccalilly, krokante ui € 12



Chefs Menu

mei 2022

Gerookte zalm

witte asperges, vinaigrette van ei en peterselie

Kabeljauw*

Opperdoezer ronde, San Mauro olijfolie,
romige doperwten saus

Witte Krombekbonen**

kalfstong, kreeft, jasmijn

Lam

aubergine, miso, bimi

Rabarber

vanille, crumble, witte chocolade roomijs

3 gangen

€ 70 per persoon

4 gangen *

€ 85 per persoon

5 gangen **

€ 95 per persoon

Bijpassende wijnen

Gerookte zalm

Pinot Blanc, Villa Wolf, Pfalz, Duitsland	€ 42
Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige, Italië	€ 65
Chardonnay 'Chablis Beauroy 1er cru', Agnes et Didier Dauvissat, Bourgogne, Frankrijk	€ 85

Kabeljauw

Soave 'Danieli', Fattori, Veneto, Italië	€ 42
Weissburgunder 'Ihringer' 2018, Heger, Baden, Duitsland	€ 65
Welschriesling, Chardonnay, Sauvignon blanc, 'TO', Velich, Burgenland, Oostenrijk	€ 75

Krombekbonen

Chardonnay 'Grand Ardeche', Maison Latour, Ardeche, Frankrijk	€ 45
Viognier, Domaine Louis Chèze, Côte du Rhône, Frankrijk	€ 59
Chenin Blanc 'Le Portail', Champalou, Loire, Frankrijk	€ 85

Lam

'Cuvee Méditerranée', Jean Paul Daumen, Rhone, Frankrijk	€ 45
Mencia, Fazenda Agrícola Prádio, Ribeira Sacra, Spanje	€ 65
'Elpidios', David & Nadia, Swartland, Zuid Afrika	€ 85

Rabarber

Moscato Rosa 'Di Monte Torre', Gorgo, Veneto, Italië (500 ml)	€ 55
Zweigelt 'Beerenauslese Rose', Kracher, Burgenland, Oostenrijk (375 ml)	€ 65
Chenin Blanc 'Coteaux de l'aubance', Domaine Mongilet, Loire, Frankrijk (750 ml)	€ 70

Vinkeles

menu inspired by Restaurant Vinkeles (*)

Hamachi

kokos, jalapeño, pistache, lavendel

Zeetong

spinazie, beurre blanc, venkel

Tarbot**

molasse, mosterd, selderij, saus van droge Sherry

Koningsboleet

suquet, Hollandse garnalen, doperwten

Anjou duif

biet, ingelegde bramen, saus van het karkas, eendenlever

Kaas

selectie van Nederlandse kazen
€15 supplement

Mandarijn

cream cheese, havermout, Murray zout, koriander

5 gangen

€ 125 per persoon

6 gangen **

€ 145 per persoon

Bijpassende wijnen

Hamachi

Viura/Malvasia, Ostatu, Rioja, Spanje	€ 42
Sauvignon Blanc/Muscat de Frontigan 'Gessami', Gramona, Penedès, Spanje	€ 55
Chardonnay, Chablis 'Beauroy' Dauvissat, Bourgogne, Frankrijk	€ 85

Zeetong

Chardonnay, Château Saint-Roch, Limoux, Frankrijk	€ 42
Chardonnay/Bouchard Finlayson, Hemel-en-Aarde Valley, Zuid-Afrika	€ 59
Welschriesling/Chardonnay/Sauvignon Blanc, 'TO' Velich, Burgenland, Oostenrijk	€ 75

Tarbot

Soave 'Danieli', Fattori, Veneto, Italië	€ 42
Xarel-lo 'Font Jui', Gramona, Penedès, Spanje	€ 60
Majuelo del Chivitero 'La Seka' Verdejo, Isaac Cantalapiedra Castilla y León, Spanje	€ 70

Koningsboleet

Spätburgunder, Weingut Manz, Rheinhessen, Duitsland	€ 42
Pinot Noir, Domaine de la Monette, Bourgogne, Frankrijk	€ 60
Etna Rosso 'Guardoilvento', Caciorgna Pietro, Sicilië, Italië	€ 75

Anjou duif

Cabernet sauvignon Carmenère, Montgras Antu, Colchagua, Chili	€ 42
Dão Tinto, Antonio Madeira, Dão, Portugal	€ 60
Grenache "Les Gravettes", Clos de la Barthassade, Languedoc, Frankrijk	€ 70

Kaas

Ramos Pinto 'Quinta da Ervamoira' Tawny 10 Y Port	€ 95
Ramos Pinto "Quinta Do Bom Retiro" Tawny 20 Y Port	€ 155

Mandarijn

'Cuvee Fleurie' Chateau Le Payral, Saussignac, Frankrijk (750 ml)	€ 59
Chenin Blanc 'Coteaux de l'Aubance', Domaine Mongilet, Loire, Frankrijk	€ 70