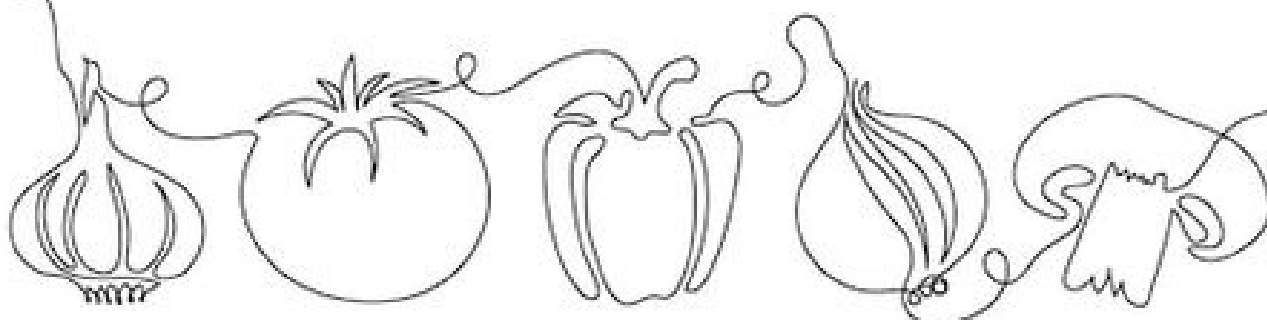


# DINER

	01
	02
	20
	08
<b>AMSTERDAM</b>	

## FINGERFOOD

<b>BROOD MET AIOLI (V)</b>	6,5
<b>BORRELPLANK</b> Manchego   Serranoham   olijven   brood   bruschettas   padron pepers	19,5
<b>OESTERS</b> Half dozijn   mignonette   mierikswortel   citroen	22,5
<b>BRUSCHETTA MIX</b> Mix van bruschetta's	12
<b>YAKITORI</b> Japanse kipspiesjes   hoisin   sesamzaad	10
<b>SPICY GAMBA'S</b> knoflook   tomaat   brood	12
<b>WARME NACHO'S (V)</b> kaas   crème fraîche   guacamole	9,75
<b>MANCHEGO (V)</b> Spaanse kaas van schapenmelk	9,5
<b>SAINT-MARCELLIN (V)</b> Franse kaas van koemelk   warm   brood	9,5
<b>PIMIENTOS DE PADRON (V)</b> Gefrituurde groene pepers met zeezout	7,5
<b>OLIJVEN (V)</b>	4,5
<b>FRIET VAN DE TIJGER (V)</b>	4,75
<b>CRUNCHY CHICKEN MET DIP</b>	10
<b>LODEWIJCKS BITTERBALLEN (RUND   VEGA)</b>	8
<b>BORRELMIX 10X / 20X</b>	9 / 17



## VOORGERECHTEN

---

<b>WATERMELOEN SASHIMI (V)</b> Wakame   sriracha-mayonaise	11,5
<b>MAKREEL RILLETTE</b> Appel   kappertjes   kruidensla   dille   creme fraiche   toast	11,5
<b>GEVOGELTE PATE</b> Pistache   huisgemaakt zoet-zuur   bruschetta	12,75
<b>CARPACCIO</b> Truffelmayonaise   rucola   pitten-mix	15
<b>OESTERS</b> Half dozijn, mignotte en citroen	22,5
<b>TOM KHA (V)</b> Vegetarische kokossoep   koriander   tauge   bosui	8
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	8
<b>BROOD MET AIOLI (V)</b>	6,5

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>SLOW-COOKED KALFSSUKADE</b> Seizoens-groenten   salie-jus   krieltjes	25,5
<b>SATÉ AJAM</b> Zoet-zure komkommer   gebakken uitjes   kroepoek   satésaus   friet van de Tijger	21
<b>BLACK ANGUS HAMBURGER</b> Classic burgersaus   salade   friet van de Tijger	21
<b>VEGABURGER (V)</b> Oesterzwam   groene salade   friet van de Tijger	19
<b>VEGETARISCHE STOOFPOT BOURGIGNON (V)</b> Jack fruit   zilverui   winterpeen   kastanje-champignons   krieltjes	19,5
<b>VIS VAN DE MARKT</b>	26,5
<b>VLEES VAN DE DAG</b>	26,5

## SALADES

---

<b>CAESAR SALADE</b> Kip   little gem   ei   ansjovis   Parmezaanse kaas   Caesar dressing	16,5
<b>UDON NOODLES SALADE</b> Viskoekjes   koriander   tauge   bosui   paksoi   wortel   cashew   soja-sesam	15,5

## DESSERTS

---

<b>APPELCRUMBLE MET ROOMIJS</b>	7,75
<b>CHOCOLADE FONDANT MET ROOMIJS</b>	8
<b>CREME BRULEE MET ROOMIJS</b>	8,5
<b>CHEESECAKE</b>	8
<b>AFFOGATO</b>	6
<b>SMITS BONBONS</b>	6
<b>IJS UIT WEESP</b>	7
<b>SCROPPINO</b>	9,5