





Dinner

Stel uw eigen 3-gangen diner samen voor €34,50
Create your own 3-course menu for €34,50

VOORGERECHTEN | STARTERS

Coquilles met pompoen en worteljus, poeder van sinaasappel en koekje van inktvis Scallops with pumpkin and carrot gravy, orange powder and squid biscuit	16,25 +3,50
Ceviche van rauwe zalm met dun gesneden venkel, rode ui en steranijs Ceviche of raw salmon with fennel, red onion and star anise	11,75
Vitello tonnato op onze wijze met krokante wontons Vitello tonnato homemade with crispy wontons	13,25 + 2,00
Tomaten bavaroise met gedroogde olijven en basilicummayonaise Tomato bavaroise with dried olives and basil mayonnaise	12,25
Gerookte bietjes met gegrilde groene asperges en Balsamico vinaigrette  Smoked beetroot with grilled green asparagus and Balsamic vinaigrette	9,50
Soep van de markt Soup from the market	7,50

SALADES | SALADS

Klassieke salade Nicoise met vers gegrilde tonijn en kruidendressing Classic Nicoise salad with freshly grilled tuna and herb dressing	14,50 +2,00
Salade van gegrilde groenten, gedroogde tomaatjes en Fourme D'Ambert en pompoenpitten (ook vegan te bestellen met kikkererwten balletjes)  Salad grilled vegetables, dried tomatoes and Fourme D'Ambert, pumpkin seeds (can also be ordered vegan with chickpeas balls)	13,00
Salade van langzaam gegaarde entrecote met een dressing van gerookte walnoten en appel Salad of slow and low cooked sirloin steak with a dressing of smoked walnuts and apple	14,50

*Toeslag geldt alleen indien de salades als voorgerecht in een drie-gangen menu worden gekozen.
Surcharge only applies if the salads are chosen as a starter in a three-course menu.*

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Mosselen met fregola gegaard in visbouillon met een kleine salade Mussels with fregola cooked in fish broth with a small salad	20,00
Gegrilde en gerookte knolselderij met een crème van zoete aardappel chips van truffelaardappel en uiensoebise  Grilled and smoked celeriac with a cream of sweet potato chips of truffle potato and onion soubise	18,50
Huisgemaakte vegan burger op een Nigela bol, vegan kruidenyoghurt, sla en verse friet Homemade vegan burger on a Nigela bun, vegan herbs yogurt, lettuce and fresh fries	17,50
Natuurvlees burger op een brioche bol met uienrelish, gerookt spek en Old Amsterdam kaas Natural meat burger on a brioche bun with onion relish, smoked bacon and Old Amsterdam cheese	18,50



Dinner

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Gebraden parelhoender met pot-au-feu garnituur gegaard in eigen fond Roasted guinea fowl with pot-au-feu garnish, cooked in its own stock	22,50 +2,00
Op de huid gebakken dorade met een crème van paprika, gegrilde groenten, cremolata en chips van biet Sea bream fried with a bell pepper cream and grilled vegetables, cremolata and beetroot chips	19,50
Huisgemaakte tagliatelle met Pecorino kaas en antiboise Homemade tagliatelle with Pecorino cheese and antiboise	18,50
Gegrilde rib-eye met oosterse jus en geroosterde groenten Grilled rib-eye with oriental sauce and roasted vegetables	24,50 +4,00
Surf en turf van gekonfijte kalfssukade en gamba's met wilde spinazie en polenta Surf and turf candied veal escalope, king prawns with wild spinach and polenta	24,75 +4,00
Paddenstoelen risotto met gefrituurde groenten  Vegan Mushroom risotto with fried vegetables	18,50

NAGERECHTEN | DESSERTS

Panna Cotta met rood fruit en tuille Panna Cotta with red fruit and tuille	7,50
Bavaroise van passievrucht met een kletskep van amandel en sinaasappel Bavaroise of passion fruit with an almond and orange biscuit	8,50 +1,50
Bombe van Ruby chocolade met een saus van frambozen Bombe of Ruby chocolate with raspberry sauce	7,00

Visit our [WIND Sky Bar](#) for
spectacular view, signature cocktails
and much more...



Wind
Sky Bar