

## DESSERTS | DESSERTS

### Chocolade dessert 12,50

Mousse, brownie, fondant witte  
choco powder

### Chocolate desert

Mousse, brownie, fondant

### Tartatin appel 11,00

### Apple tartatin

## END YOUR DINNER WITH SOMETHING SPECIAL

Spanish coffee (Liquor 43) 9,90

French coffee (Grand Marnier) 9,90

Italian coffee (Amaretto) 9,90

Irish coffee (Jameson Whiskey) 9,90

DIT PAPIER IS GEMAAKT VAN BERMGRAS. DIT WORDT GEHAALD UIT ECOLOGISCH  
BEHEERDE BERMEN OM INDIRECT BIJ TE DRAGEN AAN DE BEVORDERING VAN DE BIODIVERSITEIT.

THIS PAPER IS MADE FROM ROADSIDE GRASS. THIS IS EXTRACTED FROM ECOLOGICALLY  
MANAGED ROADSIDES, TO INDIRECTLY CONTRIBUTE TO THE PROMOTION OF BIODIVERSITY.

LAAT HET ONS TEAM WETEN IN GEVAL VAN ALLERGIEËN | LET OUR TEAM KNOW IN CASE OF ALLERGIES  
VEGETARISCH | VEGETARIAN V



FOUR ELEMENTS HOTEL IS THE FIRST  
ZERO ENERGY HOTEL IN THE  
ICONIC AMSTERDAM.

WE BEGAN BY ESTABLISHING OUR  
PRINCIPLES SUCH AS 'LOW FOOTPRINT',  
'LOCAL', 'SEASONAL', 'ZERO WASTE', AND  
'HONESTY'.

TOGETHER WITH OUR CHEF, WE ARE  
COMMITTED  
TO USING FRESH, SEASONAL, AND LOCAL  
PRODUCTS.

## VOORGERECHTEN | STARTERS

<p><b>Surf and turf carpaccio</b> 14,00</p> <p>ossenhaas oesterzwam tonijn</p> <p><b>Surf and turf carpaccio</b></p> <p>beef oyster mushroom tuna</p>	<p><b>Thai beef salade</b> 15,00</p> <p>Salade met zoet zuur gemarineerde diamanthaas en een sesam soja dressing</p> <p><b>Thai beef salad</b></p> <p>Salad with marinated beef and a sesame soy dressing</p>
<p><b>Ceasar salade</b> 14,50</p> <p>Met gegrilde kip, ansjovis, gekookte ei, romaine en viking brood</p> <p><b>Ceasar salad</b></p> <p>With grilled chicken, anchovies, boiled egg, little gem salad and viking bread</p>	<p><b>Soep van de markt</b> 10,00</p> <p>Geserveerd met geroosterd brood</p> <p><b>Market soup</b></p> <p>Served with toasted bread</p>
<p><b>Burrata</b> 14,00</p> <p>Salade met biet en burrata</p> <p><b>Burrata</b></p> <p>Salad of beetroot and burrata</p>	

### 3-COURSE DINNER

44,00

Kies je favoriet uit elke categorie:  
voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

Choose your favorite from each category:  
starter, main course, and dessert

\*Gerechten met een aantekening komen met een toeslag

\*Dishes with an additional note come with an extra charge

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

<p><b>Friet "van Hoes"</b> 6,00</p> <p>Fries from "van Hoes"</p>	<p><b>Gemengde salade</b> 6,00</p> <p>Mixed salad</p>
<p><b>Parmezaan &amp; truffel friet "van Hoes"</b> 9,50</p> <p>Parmesan &amp; truffle fries "van Hoes"</p>	<p><b>Seizoensgroenten "Instock"</b> 6,00</p> <p>Seasonal vegetables "Instock"</p>

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

<p><b>The butcher's choice</b> 42,50</p> <p>Rib eye steak 300g met seizoens groenten Rib eye steak 300g with seasonal vegetables</p>	<p>+ 10,00</p>
<p><b>Chef's favoriete zalm</b> 24,50</p> <p>Met seizoens groenten van 'Instock', <b>Chef's favorite salmon</b></p> <p>With seasonal vegetables from 'Instock',</p>	
<p><b>Runder entrecote</b> 27,50</p> <p>Met seizoens groenten van 'Instock', madeira saus <b>Beef entrecote</b></p> <p>With seasonal vegetables from 'Instock', madeira sauce</p>	<p>+ 5,00</p>
<p><b>Pasta met zalm</b> 24,50</p> <p>Met olijfolie, groene kruiden en knoflook <b>Pasta salmon</b></p> <p>With olive oil, green herbs and garlic</p>	
<p><b>Truffel risotto</b> 22,50</p> <p>Met truffel en een krokantje gemaakt van parmezaanse kaas <b>Truffle risotto</b></p> <p>With truffle and a crisp of parmesan cheese</p>	
<p><b>Courgette provolone</b> 23,50</p> <p>Met spinazie salade, yoghurt dip, granaatappel en pijnboompitten <b>Courgette provolone</b></p> <p>With fresh spinach salad, yoghurt dip, pomegranate and pine nuts</p>	
<p><b>Dutch dubbeldoel runderburger</b> 21,50</p> <p>Met gerookte spek, Old Amsterdam kaas, rode vierenrelish, augurk en friet "van Hoes" <b>Dutch double purpose burger</b></p> <p>With smoked bacon, Old Amsterdam cheese, red onion relish, gherkin and fries from "van Hoes"</p>	
<p><b>Vegan burger</b> 21,50</p> <p>Met kruidenyoghurt, augurk, rode vierenrelish, sla en friet "van Hoes" <b>Vegan burger</b></p> <p>With vegan herbs yogurt, gherkin, red onion relish, lettuce and fries from "van Hoes"</p>	
<p><b>Fish and chips</b> 22,50</p> <p>Deep fried cod wit tartar sauce andviniger, mased green pee <b>Fish and chips</b></p> <p>Deep-fried cod with tartar sauce and vinegar, mashed green peas</p>	

LAAT HET ONS TEAM WETEN IN GEVAL VAN ALLERGIEËN | LET OUR TEAM KNOW IN CASE OF ALLERGIES

VEGETARISCH | VEGETARIAN

www.fourelementshotel.com | @4elementshotelamsterdam / @restaurant\_five\_