

DESSERTS | DESSERTS

Warm chocoladetaartje 10.50

Vanille ijs

Chocolate fondant

Vanilla ice cream

Eton mess 10.00

Aardbeien, geslagen room, merengue,
lemon curd en vanille-ijs

Eton Mess

Strawberries, whipped cream, merengue,
lemon curd and vanilla ice cream

END YOUR DINNER WITH SOMETHING SPECIAL!

Spanish coffee (Liquor 43) 9.50

French coffee (Grand Marnier) 9.50

Italian coffee (Amaretto) 9.50

Irish coffee (Jameson Whiskey) 9.50

Nardini Acqua Di Cedro 6.00

Limocello likeur zoals u nog nooit gezien heeft

Limocello liquor like you have never experienced before

'Dik en Schil' Orancello 6.00

Sustainable Nederlandse sinaasappellikeur

Sustainable Dutch orange liquor

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.

HAPJES | BITES

Oester / Oyster 3.95 p.p

'Mignonette' rode wijn azijn en sjalotjes

'Mignonette' red wine vinegar and shallots

Two Arancini's V 4.50

Tomaat & mozzarella en champignon & truffel

Tomato & mozzarella and mushroom & truffle

Two Bitterballen 3.00

Rund en lamsvlees

Filled with beef and lamb

Rustiek brood Bol / Rustic bread roll 4.00

Gegratineerd met boter en kruidenolie

Gratinated with butter and herb oil

Four Elements Special

VOORGERECHT | STARTER

Halve Canner kreeft 29.50

Limoen mayonaise, wakame salade en gepocheerd ei

Half Canner lobster

Lime mayonnaise, wakame salad and poached egg

HOOFDGERECHT | MAIN COURSE

Ossobuco 28.50

Ratatouille, jonge krielaardappel, geserveerd in een eigen jus

Ossobuco

Ratatouille, baby potato served with gravy

Half Canner Lobster 32.50

Gegratineerd en geserveerd met zwarte pasta, groenten van 'Instock'
en bearnaisesaus saus

Half Canner Lobster

Grilled and served with black pasta, vegetables from 'Instock' and
bearnaise sauce

VOORGERECHTEN | STARTERS

Tartaar van tonijn Avocado, watermeloen, citroen mayonaise en furikake Tuna Tartare Avocado, watermelon, lemon mayonnaise and furikake	15.00
Dun gesneden gerookte runderbout Knoflook crouton, kaas gefrituurde kappertjes, veldsla en truffel crème Thinly sliced smoked beef Garlic crouton, cheese, fried capers lettuce and truffle crème	15.00

FOUR ELEMENTS' CLASSICS STARTER 29.50

Halve Canner kreeft Limoen mayonaise, wakame salade en gepocheerd ei
Half Canner lobster Lime mayonnaise, wakame salad and poached egg

SALADES | SALADS

Caesar salade Gegrilde kip, ansjovis, gekookte ei, romaine en viking brood Caesar salad Grilled chicken, anchovies, boiled egg, little gem salad and viking	15.00
BLT salade Salade, spek, tomaat, gemarineerde ui en spek dressing BLT salad Salad, bacon, tomato, marinated onion and bacon dressing	
Vegetarische BLT salade V Salade, spek, tomaat, gemarineerde ui en spek dressing Vegetarian BLT salad Salad, tomato, marinated onion and roasted vegetables from 'Instock'	14.00

FOUR ELEMENTS MAIN COURSE SPECIAL 37.50

Rib-eye steak (300 gram) Seizoensgroenten van 'Instock', Madeira wijnsaus en onze wekelijkse aardappelbereiding Rip-eye steak (300 grams) Seasonal vegetables from 'Instock', Madeira wine sauce and our weekly potato preparation

SOEP | SOUP

Soep van de markt V Geserveerd met geroosterd brood Market soup Served with toasted bread	10.00
--	-------

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Gegrilde zalmfilet Seizoens groenten van 'Instock', hollandaisesaus en onze wekelijkse aardappel 'speciaal' Grilled salmon Seasonal vegetables from 'Instock', hollandaise sauce and our weekly potato preparation	24.50
Runder Bavette Seizoens groenten van 'Instock', Madeirasaus en onze wekelijkse aardappel bereiding Beef Bavette Seasonal vegetables from 'Instock', Madeira wine sauce and our weekly potato preparation	27.50
Linguini alle vongole Venusschelpen, olijfolie, groene kruiden en knoflook Linguini alle vongole Fresh clams, olive oil, green herbs and garlic	24.50
Pompoen risotto V Zwarte truffel en een krokantje gemaakt van parmezaanse kaas Pumpkin Risotto V Black truffle and a crisp of parmesan cheese	22.50
Gegrilde aubergine gratineerd met geitenkaas V Spinazie salade, tomatencoulis, granaatappel en pijnboompitten Grilled eggplant gratinated with goat cheese V Fresh spinach salad, tomato coulis, pomegranate and pine nuts	23.50
Nederlandse Dubbeldoel burger Gerookte spek, Old Amsterdam kaas, rode vierenrelish, augurk en friet van de "Frietboutique" 'Dutch' Double Purpose meat burger Smoked bacon, Old Amsterdam cheese, red onion relish, gherkin and fries from "Frietboutique"	21.50
Vegan burger V Kruidenyoghurt, augurk, rode vierenrelish, sla en friet van de "Frietboutique" Vegan burger V Vegan herbs yogurt, gherkin, red onion relish, lettuce and fries from "Frietboutique"	19.50

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Friet van Friethoes Fries from Friethoes	5.50
Friet van 'Friet Boutique' met Parmezaanse kaas en truffel olie Fries from 'Friet Boutique' with Parmesan cheese and truffle oil	8.00
Frisse salade Fresh salad	5.00
Gegrilde seizoensgroenten van 'Instock' Grilled vegetables seasonal from 'Instock'	5.50