

DESSERTS | DESSERTS

Warm chocoladetaartje	10.50
Vanille ijs	
Chocolade fondant	
Vanilla ice cream	
Crème Caramel	10.00
Vanilla pudding, gebrande donkere suiker en karamel	
Crème Caramel	
Vanilla pudding, burned sugar and caramel	
Bol van citroen roomijs & meringue	10.00
Gevult met limocello	
Globe of lemon ice cream & meringue	
Filled with limoncello	

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 Limoncello 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 Crostini's	4.00
Limburgse achterham 'Limburgse' gammon	
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	

CHEF'S MENU

3 COURSES

44.00 p.p.

VOORGERECHT | STARTER

Terrine 'halfom'

Terrine van pekelvlees en gegaarde kalfslever
brioche brood en gekarameliseerde appel

Terrine 'halfom'

A terrine of traditional Dutch corned beef and cooked veal liver
brioche bread and caramelised apple

HOOFDGERECHT | MAIN COURSE

Wijtingfilet

Aardappel rösti, rode biet, pastinaak, crème saus van Zaanse mosterd

Whiting fish fillet

Potato rösti, beetroot, cream of parsnip, sauce of 'Zaanse' mustard

Hollandse Herten biefstuk

Peren compote, langzaam gegaarde buikspek en rustiek bereide aardappel puree

Dutch Venison steak

Pear compote, slowly cooked pork belly and rustic mashed potato

DESSERT | DESSERT

De lekkerste karamel koekjes van Amsterdam, het koggetje!

Crème van mokka en vanille saus

The most delicious caramel cookies of Amsterdam, 'koggetjes'!

Crème of mocha and vanilla sauce

VOORGERECHTEN | STARTERS

Tartaar van makreel	14.00
Rode biet, appel, ui en kruiden olie	
Mackerel Tartare	
Beetroot, apple and onion paired with an oil made from spices	
Dun gesneden gerookte runderbout	15.00
Knoflook crouton, kaas gefritureerde kappertjes, veldsla en truffel crème	
Thinly sliced smoked beef	
Garlic crouton, cheese, fried capers lettuce and truffle crème	

FOUR ELEMENTS' CLASSICS STARTER 29.00 p.p.

Fruits de mer [min. 2 personen]

Koude bereiding: oesters, mosselen, sashimi van tonijn en zalm wakame, krab salade, kreeften mayonnaise, 'Mignonette' rode wijn azijn en sjalotjes
Warme Items: kokkels, scheermesjes en mossels

Fruit de mer [min. 2 persons]

Cold preparations: oysters, clams, tuna and salmon sashimi wakame, crab salad, lobster mayonnaise, 'Mignonette' red wine vinegar and shallots
Warm preparations: cockles, mussels and razor clams

SALADES | SALADS

Caesar salade	13,00 / 16.50
Gegrilde kip, ansjovis, gekookte ei, romaine en viking brood	
Caesar salad	
Grilled chicken, anchovies, boiled egg, little gem salad and viking	
Vegetarische salade nicoise V	
Haricot verts, rode ui, tomaat en olijf - Supplement tonijn tataki + 3.50	
Vegetarian salad nicoise	
Green beans, red onion, tomatoes and olives - Add extra tuna tataki + 3.50	

SOEP | SOUP

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

FOUR ELEMENTS' CLASSICS MAIN COURSE 34.00 p.p.

Côte de Boeuf [min. 2 personen]

Geserveerd met seizoensgroenten van 'Instock', bearnaise en rode wijn saus

Côte de Boeuf [min. 2 persons]

Served with seasonal vegetables from 'Instock', bearnaise and red wine sauce

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Gegrilde zalmfilet	24.50
Seizoens groenten van 'Instock', hollandaisesaus en onze wekelijkse aardappel 'speciaal'	
Grilled salmon	
Seasonal vegetables from 'Instock', hollandaise sauce and our weekly potato preparation	
Runder Bavette	27.50
Seizoens groenten van 'Instock', Madeirasaus en onze wekelijkse aardappel bereiding	
Beef Bavette	
Seasonal vegetables from 'Instock', Madeira wine sauce and our weekly potato preparation	
Linguini alle vongole	24.50
Venusschelpen, olijfolie, groene kruiden en knoflook	
Linguini alle vongole	
Fresh clams, olive oil, green herbs and garlic	
Pompoen risotto V	22.50
Zwarte truffel en een krokantje gemaakt van parmezaanse kaas	
Pumpkin Risotto V	
Black truffle and a crisp of parmesan cheese	
Gegrilde aubergine gratineerd met geitenkaas V	23.50
Spinazie salade, tomatencoulis, granaatappel en pijnboompitten	
Grilled eggplant gratinated with goat cheese V	
Fresh spinach salad, tomato coulis, pomegranate and pine nuts	
Nederlandse Dubbeldoel burger	21.50
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"	
Vegan burger V	19.50
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"	

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

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