

M E N U

APERITIF

HENDRICK'S GIN & TONIC komkommer	€ 12,95
PROSECCO	€ 8,50
SPRITZ APEROL Aperol, prosecco, bruisend water & sinaasappel	€ 9,50
DARK AND STORMY bruine rum, limoen, gingerbeer & gembersiroop	€ 11,95
MOSCOW MULE wodka, limoen, gingerbeer & munt	€ 11,95
ESPRESSO MARTINI wodka, kahlua, espresso	€ 11,95

BROOD & BITES

BROODPLANK huisgemaakte kruidenolie & kruidenboter	VEG € 4,95
BRUSCHETTA GEDROOGDE HAM	€ 8,25
BRUSCHETTA TOMAAT	VEG € 7,95
ZEEUWSE OESTER klassieke vinaigrette	€ 3,30 ps
OESTER UIT DE JOSPER spinazie & bearnaise	€ 3,80 ps
6 OESTERS 3 oesters met klassieke vinaigrette 3 oesters uit de Josper	€ 21,00
TAGGIASCHE OLIJVEN	VEG € 4,50

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO Parmezaan krullen, rucola, pijnboompitten & truffelmayonaise	€ 13,95
BEEF TARTAAR 100% Black Angus & mosterd mayonaise	€ 14,50
BURRATA tomaat, basilicum & balsamicostroop	VEG € 13,95
GEROOSTERDE COQUILLES krokante chorizo & doperwtенpuree	€ 17,00
GAMBA'S UIT DE JOSPER gepofte knoflook, rode peper & groene kruiden	€ 13,95
GEROOKTE AUBERGINE & GEITENKAAS spinazie, noten, tomaat & granaatappel	VEG € 12,95
SOEP VAN DE DAG	VEG € 8,95

- VEGETARISCH
- VEGAN

HOOFDGERECHTEN VAN DE GRILL

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS 160 gram	€ 25,50
TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS 250 gram	€ 33,50
CHEF'S STEAK 200 gram	€ 26,50
IMPOSSIBLE STEAK 230 gram plantaardige vegan steak	VEG € 25,50
100% BLACK ANGUS BURGER briochebrood, cheddar, BBQ salsa, relish van tomaat, ui & augurk	€ 18,95
VEGA BURGER briochebrood, Jalapenos, BBQ salsa, relish van tomaat, ui & augurk	VEG € 17,95
RIB-EYE ANGUS 600 gram voor twee	€ 68,00
PIEPKUIKEN 300 gram tijm & citroen	€ 23,50
VARKENS GEBRAAD zoete oester saus	€ 24,95
HELE KREEFT 500 gram huisgemaakte kruidenolie	€ 42,95
VIS VAN DE DAG	dagprijs
CHEF SPECIAL	dagprijs
VEGAN CURRY zoete aardappel, zwarte bonen, pappadum & crème fraiche	€ 21,95
LETS SURF IT Combineer uw gerecht met een klassieke halve kreeft	+ € 21,50
KIES JE KREEFT (500 GR) Kies een topping voor je hele kreeft of twee toppings voor elke helft KIES UW TOPPING: klassiek (zout en boter) knoflookboter, peterselie en citroen bearnaise en spinazie sticky chili (zoet maar pittig)	€ 45,95
BLACK AND BLUE SALADE Salade met croutons, tomaat, komkommer, bieten, walnoten, ei, kaaschips, avocado & verse Parmezaan krullen KIES UW TOPPING: geroosterde groenten chef's steak geitenkaas gegrilde kippendij KIES UW SOORT SLA: crispy Romaine of gemengde salade	€ 21,95
SAUZEN Bearnaise kruidenboter BBQ salsa pepersaus	€ 3,25
ASPERGES groene asperges & Grana Padano	VEG € 6,50
GEROOSTERDE GROENTE	VEG € 6,50
SIDE SALADE	VEG € 6,50
TARTE TATIN geglazuurde appel, citroen zest & kaneelroomijs	VEG € 11,50
ANANAS UIT DE JOSPER gekarameliseerd, pistache & pistache ijs	VEG € 11,50
CHOCOLATE DREAM chocolade fondant & vanille ijs	VEG € 11,50
KAASPLANKJE 3 verschillende soorten kaas, panforte brood & granaatappel	VEG € 15,95
SCROPPINO Wodka, lemon sorbet & prosecco	VEG € 9,95

- VEGETARISCH
- VEGAN

BLACK AND BLUE

QUALITY STEAKS & SALADS

WAT IS EEN JOSPER GRILLOVEN?

Al onze hoofdgerechten worden bereid in een robuuste houtskoolgrill “DE JOSPER”: een gesloten barbecue, gestookt op houtskool.

Volledig gesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400 °C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor een unieke smaak, geur en textuur.

Elk stuk vlees, vis, gevogelte maar ook groenten en deegwaren worden tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rooksmak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht.
En dat proeft u!

Leliegracht 46, 1015 DH Amsterdam
Reguliersdwarsstraat 32, 1017 BM Amsterdam
Iedere dag geopend van 11:00 tot 23:00

www.restaurantblackandblue.nl
www.facebook.com/restaurantblackandblue.nl
Twitter: @SteakAmsterdam

Wifi: Restaurant Black and Blue
Wachtwoord locatie Leliegracht: leliegracht
Wachtwoord locatie Regulierdwarsstraat: reguliers

Heeft u een allergie? Laat het ons weten

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

DINNER
N E D E R L A N D S