MENU

APERITIF

HENDRICK'S GIN & TONIC € 12,95
komkommer

PROSECCO € 8,50

SPRITZ APEROL € 9,95
Aperol, prosecco, bruisend water & sinaasappel

THE PERFECT STORM € 11,95
bruine rum, limoen, gingerbeer & gembersiroop

KIEV MULE € 11,95
wodka, limoen, gingerbeer & munt

ESPRESSO MARTINI € 11,95
wodka, kahlua, espresso

BROOD & BITES

BROODPLANK € 4,95
huisgemaakte kruidenolie & kruidenboter

BRUSCHETTA GEDROOGDE HAM € 8,50

BRUSCHETTA TOMAAT € 8,50

ZEEUWSE OESTER € 3,50 ps
klassieke vinaigrette

OESTER UIT DE JOSPER € 3,85 ps
spinazie & bearnaise

6 OESTERS € 21,95
3 oesters met klassieke vinaigrette
3 oesters uit de Josper

TAGGIASCHE OLIJVEN € 4,50

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO € 14,50
parmezaan krullen, rucola, pijnboompitten & truffelmayonaise

BEEF TARTAAR € 14,95
100% Black Angus & mosterd mayonaise

BURRATA € 13,95
tomaat, basilicum, capers, onion & balsamicostroop

GEROOSTERDE COQUILLES € 17,25
krokante chorizo & doperwtenpuree

GAMBA'S UIT DE JOSPER € 14,50
gepofte knoflook, chili & groene kruiden

GEROOKTE AUBERGINE & GEITENKAAS € 13,95
spinazie, noten, tomaat & granaatappel

SOEP VAN DE DAG € 8,95

VEGETARISCH
VEGAN

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

HOOFDGERECHTEN VAN DE GRILL

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS | 160 gram € 25,95

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS | 250 gram € 33,95

CHEF'S STEAK | 230 gram € 26,95

VEGAN STEAK | 150 gram € 33,95
redefine 100% plantaardige vegan steak

VEGAN CHEF'S STEAK | 150 gram € 26,95
plantaardige vegan steak

100% BLACK ANGUS BURGER € 19,95
briochebrood, cheddar, BBQ salsa, relish van tomaat, ui & augurk

VEGA BURGER € 18,95
briochebrood, Jalapenos, BBQ salsa, relish van tomaat, ui & augurk

RIB-EYE ANGUS | 600 gram € 68,00
voor twee

PIEPKUIKEN | 300 gram € 26,50
tijm & citroen

VARKENS GEBRAAD € 24,95
zoete oester saus

VIS VAN DE DAG dagprijs

CHEF SPECIAL dagprijs

VEGAN CURRY € 22,95
zoete aardappel, zwarte bonen, pappadum & crème fraiche

LETS SURF IT + € 22,95
Combineer uw gerecht met een klassieke halve kreeft

HELE KREEFT | 500 gram € 45,95
knoflook & boter

BLACK AND BLUE SALADE € 22,50
Salade met croutons, tomaat, komkommer, bieten, walnoten, ei, kaaschips, avocado & verse parmezaan krullen
KIES UW TOPPING:
geroosterde groenten | chef's steak | geitenkaas
KIES UW SOORT SLA:
crispy Romaine of gemengde salade

CEASAR SALADE € 22,50
romaine sla, gegrilde kip, crispy bacon, parmezaanse kaas, croutons & Ceasar dressing

SUPPLEMENTS

SAUZEN € 3,25
Bearnaise | kruidenboter | BBQ salsa | pepersaus

ROMIGE SPINAZIE & PARMEZAAN € 6,50

GEROOSTERDE GROENTE € 6,50

SIDE SALADE € 4,50

ZOETE AARDAPPEL FRITES € 6,50
parmezaan & truffle mayonnaise

DESSERTS

TARTE TATIN € 11,50
geglazuurde appel, citroen zest & kaneelroomijs

ANANAS UIT DE JOSPER € 11,50
gekarameliseerd & pistache ijs

CHOCOLATE DREAM € 11,95
chocolade fondant & vanille ijs

KAASPLANKJE € 16,50
3 verschillende soorten kaas, panforte brood & granaatappel

SCROPPINO € 9,95
Wodka, lemon sorbet & prosecco

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

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 rooksmaak. 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

NEDERLANDS