

# NY BASEMENT

RESTAURANT & COCKTAILBAR

Welkom bij NY Basement.  
Fine-dining, mooie wijnen en heerlijke cocktails.  
"Sit down, relax and enjoy!"

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

#### Eendenborst

*Eendenrillette / Eendenlever crème / Witlof / Gekonfijte sinaasappel / Sherry vinaigrette / Macadamia* **17,5**

#### Langoustine

*Gebrande langoustinestaart / Tomaattartaar / Hollandse garnalenbouillon / Daslookolie / Shiso purple* **20**

#### Pompoen

*Mousse / Zoetzuur/ Toffeepompoen crème / Pompoen pitten / Gepofte boekweit / Szechuan olie* **15**

#### Aardpeer

*Aardpeer - truffel salade/ Zoet zuur / Chips / Rucola emulsie / Rucola cress* **17,5**

### TUSSENGERECHTEN

#### Tom Kha Pla

*Schelvis / Gepofte shiitake / Bosui / Taugé* **15**

#### Zwezerik

*Spruiten met gerookte spek, knoflook en sjalot / Knolselderij crème / Walnoot / Kalfsjus / Mosterdress* **22,5**

#### Knolselderij

*Kerrie spitskool rouleau / Hazelnoot / Witte balsamico beurre blanc / Beurre noisette* **15**

#### Gepofte biet

*Bieten crème / Gerookte Burrata crème / Krokante ui / Aceto ui / Adjicress* **15**

### HOOFDGERECHTEN

#### Hertenrugfilet

*Hertenstoofjus / Aardappeltaartje met tijm / Savooiekool / Kweepeergel / Waterkers* **37,5**

#### Wilde zeebaarsfilet

*Langoustinejus / Mosselen / Brandade / Venkel / Gepofte tomaatjes* **37,5**

#### Paddenstoelenrisotto

*Gebakken paddenstoelen / Parmezaan / Pitten / Mizuna salade* **37,5**

### SPECIALITEITEN VAN DE BIG GREEN EGG

#### Flat Iron steak

*Rode wijn jus / Geglaceerde schorseneren / Schorseneren chips / Uiencreme / Waterkers* **37,5**

#### Côte de Boeuf (2 pers.)

*Pommes Pont Neuf / Merg / Salade / Bearnaisesaus* **87,5**

### NAGERECHTEN

#### Kaas

*4 soorten kaas / Notenbrood / Brioche / Vijgencompote* **19,5**

#### Stoofperen

*Gieser Wildeman peren / Pistache / Kaneel ijs / Atsina cress / Sirop* **12,5**

#### Moelleux au Chocolat

*Vanille / Kardemom ijs / Pecannoten* **15**

#### Panna cotta

*Saffraan rijst / Sinaasappel / Sereh-ijs / Kokos crumble* **15**



## CHEF'S MENU

### Eendenborst

*Eendenrillette / Eendenlever crème / Witlof /  
Gekonfijte sinaasappel / Sherry vinaigrette /  
Macadamia*

### Langoustine \*

*Gebrande langoustinestaart /  
Tomaattartaar /  
Hollandse garnalenbouillon / Daslookolie /  
Shiso purple*

### Tom Kha Pla

*Schelvis / Gepofte shiitake / Bosui / Taugé*

### Zwezerik \*\*

*Spruiten met gerookte spek, knoflook en  
sjalot / Knolselderij crème /  
Walnoot / Kalfsjus / Mosterdress*

### Hertenrugfilet

*Hertenstoofjus / Aardappeltaartje met tijm /  
Savooiekool /  
Kweepeergel / Waterkers*

### Panna cotta

*Saffraan rijst / Sinaasappel / Sereh-ijs /  
Kokos crumble*

*Kaas ipv Panna cotta - € 7,50*

*Kaas toevoegen aan menu - € 12,50*

#### MENUPRIJS

**4 gangen - € 60**  
**5 gangen \* - € 70**  
**6 gangen \*\* - € 85**

#### WIJNARRANGEMENT

**4 glazen - € 30**  
**5 glazen - € 40**  
**6 glazen - € 45**

*Wijzigingen in bovenstaande menu's zijn alleen mogelijk  
in overleg met NY Basement. Houd er rekening mee dat  
er een toeslag per wijziging kan ontstaan.  
De toeslag is afhankelijk van de wijziging.*

## CHEF'S MENU VEGETARISCH

### **Pompoen**

*Mousse / Zoetzuur / Toffee-pompoen crème /  
Pompoen pitten / Gepofte boekweit /  
Szechuan olie*

### **Aardpeer \***

*Aardpeer - truffel salade / Zoet zuur / Chips /  
Rucola emulsie / Rucola cress*

### **Gepofte biet**

*Bieten crème / Gerookte Burrata crème /  
Krokante ui / Aceto ui / Adji cress*

### **Knolselderij \*\***

*Kerrie spitskool rouleau / Hazelnoot / Witte  
balsamico beurre blanc / Beurre noisette*

### **Paddenstoelenrisotto**

*Gebakken paddenstoelen / Parmezaan /  
Pitten / Mizuna salade*

### **Panna cotta**

*Saffraan rijst / Sinaasappel / Sereh-ijs /  
Kokos crumble*

*Kaas ipv Panna cotta - € 7,50*

*Kaas toevoegen aan menu - € 12,50*

#### MENUPRIJS

**4 gangen - € 60**  
**5 gangen \* - € 70**  
**6 gangen \*\* - € 85**

#### WIJNARRANGEMENT

**4 glazen - € 30**  
**5 glazen - € 40**  
**6 glazen - € 45**

*Wijzigingen in bovenstaande menu's zijn alleen mogelijk  
in overleg met NY Basement. Houd er rekening mee dat  
er een toeslag per wijziging kan ontstaan.  
De toeslag is afhankelijk van de wijziging.*

# NY BASEMENT

RESTAURANT & COCKTAILBAR

Welcome at the NY Basement.  
Fine-dining, fine wines and delicious cocktails.  
"Sit down, relax and enjoy!"

## A LA CARTE

### APPETIZERS

#### Duck breast

*Duck rilette / Duck liver cream / Chicory / Candied orange / Sherry vinaigrette / Macadamia* 17,5

#### Langoustine

*Roasted langoustine tail / Tomato tartare / Dutch shrimp broth / Wild garlic oil / Shiso purple* 20

#### Pumpkin

*Mousse / Sweet and sour / Toffee-pumpkin cream / Pumpkin seeds / Puffed buckwheat / Szechuan oil* 15

#### Jerusalem artichoke

*Jerusalem artichoke and truffle salad / Sweet and sour / Chips / Arugula emulsion / Arugula cress* 17,5

### INTERMEDIATE COURSE

#### Tom Kha Pla

*Haddock / Roasted shiitake mushrooms / Spring onions / Bean sprouts* 15

#### Sweetbreads

*Brussels sprouts with smoked bacon, garlic, and shallots / Celeriac cream / Walnut / Veal gravy / Mustard cress* 22,5

#### Celeriac

*Curry pointed cabbage rouleau / Hazelnut / White balsamic beurre blanc / Beurre noisette* 15

#### Roasted beetroot

*Beetroot cream / Smoked Burrata cream / Crispy onion / Aceto Balsamico onion / Adji cress* 15

### MAINCOURSE

#### Venison fillet

*Venison stew gravy / Thyme potato tart / Savoy cabbage / Quince jelly / Watercress* 37,5

#### Wild sea bass fillet

*Langoustine gravy / Mussels / Brandade / Fennel / Roasted cherry tomatoes* 37,5

#### Mushroom risotto

*Pan-fried mushrooms / Parmesan / Kernels / Mizuna salad* 37,5

### SPECIALS FROM THE BIG GREEN EGG

#### Flat Iron steak

*Red wine gravy / Glazed salsify / Salsify chips / Onion cream / Watercress* 37,5

#### Côte de Boeuf (for 2 people)

*Pommes Pont Neuf / Marrow / Salad / Bearnaise sauce* 87,5

### DESSERTS

#### Cheese

*4 types of cheese / Nut bread / Brioche / Fig compote* 19,5

#### Cooking pears

*Gieser Wildeman pears / Pistachio / Cinnamon ice cream / Atsina cress / Syrup* 12,5

#### Chocolate Moelleux

*Vanilla / Cardamom ice cream / Pecans* 15

#### Panna cotta

*Saffron rice / Orange / Lemongrass ice cream / Coconut crumble* 15



## CHEF'S MENU

### Duck breast

*Duck rilette / Duck liver cream / Chicory /  
Candied orange / Sherry vinaigrette /  
Macadamia*

### Langoustine \*

*Roasted langoustine tail / Tomato tartare /  
Dutch shrimp broth / Wild garlic oil / Shiso  
purple*

### Tom Kha Pla

*Haddock / Roasted shiitake mushrooms /  
Spring onions / Bean sprouts*

### Sweetbreads \*\*

*Brussels sprouts with smoked bacon, garlic,  
and shallots / Celeriac cream / Walnut /  
Veal gravy / Mustard cress*

### Venison fillet

*Venison stew gravy / Thyme potato tart /  
Savoy cabbage / Quince jelly / Watercress*

### Panna cotta

*Saffron rice / Orange / Lemongrass ice  
cream / Coconut crumble*

*Cheese for dessert - € 7,50*

*Cheese added to the menu - € 12,50*

#### MENUPRICE

**4 courses - € 60**  
**5 courses \* - € 70**  
**6 courses \*\* - € 85**

#### WINE PAIRING

**4 glasses - € 30**  
**5 glasses - € 40**  
**6 glasses - € 45**

*Changes to the above menus are only possible in consultation with NY Basement. Please note that there may be an additional charge for each modification. The surcharge depends on the nature of the change.*

## CHEF'S MENU VEGETARIAN

### **Pumpkin**

*Mousse / Sweet and sour / Toffee-pumpkin  
cream / Pumpkin seeds / Puffed buckwheat  
/ Szechuan oil*

### **Jerusalem artichoke \***

*Jerusalem artichoke and truffle salad /  
Sweet and sour / Chips / Arugula emulsion /  
Arugula cress*

### **Roasted beetroot**

*Beetroot cream / Smoked Burrata cream /  
Crispy onion / Aceto Balsamico onion /  
Adji cress*

### **Celeriac \*\***

*Curry pointed cabbage rouleau / Hazelnut /  
White balsamic beurre blanc / Beurre  
noisette*

### **Mushroom risotto**

*Pan-fried mushrooms / Parmesan / Kernels  
/ Mizuna salad*

### **Panna cotta**

*Saffron rice / Orange / Lemongrass ice  
cream / Coconut crumble*

*Cheese for dessert - € 7,50*

*Cheese added to the menu - € 12,50*

#### MENUPRICE

**4 courses - € 60**  
**5 courses \* - € 70**  
**6 courses \*\* - € 85**

#### WINE PAIRING

**4 glasses - € 30**  
**5 glasses - € 40**  
**6 glasses - € 45**

*Changes to the above menus are only possible in  
consultation with NY Basement. Please note that there  
may be an additional charge for each modification. The  
surcharge depends on the nature of the change.*