


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

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

- Gelakte makreelfilet** 17,5
Rettich / Kimizu / Wasabisorbet
- Terrine van eendenborst, bout en lever** 22
Toast / Vijg / Port
- Tomatentartaar**  17,5
Lavas / Ui / Zeevenkel / Champagne

TUSSENGERECHTEN

- Risotto** 20
Paling / Beurre blanc / Ei
- Zwezerik** 22
Bloedworst / Brioche / Balsamico
- Tartelette van Vacherin Mont d'Or**  17,5
Witte asperge / Morilles / Doperwt / Eidooier crème

HOOFDGERECHTEN

- Zeeduivelfilet** 37,5
Inktvis / Kerrie / Citrus / Witte ui
- Bavette van de Green Egg** 37,5
Bietjes / Duxelles / Waterkers / Daslookboter
- Lamsrack** 37,5
Witte asperge / Voorjaarsgroenten / Bonenkruid / Pistache
- Bloemkool & Romanesco**  35
Ras el Hanout / Radijs / Hazelnoten / Sesam
- Chateaubriand voor 2 personen** 85
Pommes Pont Neuf / Bearnaise saus / Salade

NAGERECHTEN

- Kaas** 19,5
4 soorten kaas / Kletzenbrood / Brioche / Vruchtencompote
- Citroen meringue** 15
Amandel / Frambozen / Yoghurtsorbet
- Mokka panna cotta** 15
Chocoladecake / Aardbei / Gezouten karamelijs

SUPRISE MENU (WISSELEND MENU)

- Chef's menu 4 gangen** 60
- Chef's menu 5 gangen** 70
- Chef's menu 6 gangen** 80

Informeer bij de kelner wat de menu's inhouden.
Voor gasten met speciale dieetwensen / allergenen zullen wij, indien van te voren bekend, een speciaal menu samenstellen.



Welcome at NY Basement.
"Sit down, relax and enjoy!"

A LA CARTE

STARTERS

- Glazed mackerel fillet** 17,5
Radish / Kimizu / Wasabi sorbet
- Terrine of duck breast, leg, and liver** 22
Toast / Fig / Port
- Tomato tartare** ✓ 17,5
Lovage / Onion / Sea Fennel / Champagne

INTERMEDIATE COURSES

- Risotto of green herbs** 20
Eel / Beurre blanc / Egg
- Sweetbread** 22
Black pudding / Brioche / Balsamic
- Tartelette of Vacherin Mont d'Or** ✓ 17,5
White asparagus / Morel / Green pea / Egg yolk cream

MAIN COURSES

- Monkfish fillet** 37,5
Squid / Curry / Citrus / White onion
- Flank steak from the Green Egg** 37,5
Beets / Duxelles / Watercress / Wild garlic butter
- Rack of Lamb** 37,5
White asparagus / Spring vegetables / Savory / Pistachio
- Cauliflower & Romanesco** ✓ 35
Ras el Hanout / Radish / Hazelnuts / Sesame
- Chateaubriand for 2 people** 85
Pommes Pont Neuf / Bearnaise sauce / Salad

NAGERECHTEN

- Selection of 4 cheeses** 19,5
Brioche / Fruit loaf / Fruit compote
- Lemon meringue** 15
Almond / Raspberries / Yogurt sorbet
- Mocha panna cotta** 15
Chocolate cake / Strawberry / Salted caramel ice cream

SUPRISE MENU (CHANGING MENU)

- Chef's 4-course menu** 60
- Chef's 5-course menu** 70
- Chef's 6-course menu** 80

Ask your host about the menu's.

For guests with special dietary requirements / allergens, we will, if known in advance, create a special menu.

