

## SPECIALLS TO ADD

TOE TE VOEGEN AAN HET CHEF'S MENU

### Oesters Cru 2 stuks 9

Roggebrood | Citroen | Sjalot

### Gepocheerde oester 2 stuks 10

Sambaizu | Nori | Zwarte Knoflook

### 30 gr. Heritage Kaviaar Connoisseurs 80

Blinis | Crème Fraîche

### 50 gr. Patanegra 10

Verse toast van Brioche

### Foie 28 \*

Cranberry | Kers | Aceto

### Selectie van ons Kaasaltaar 20

Notenbrood | Garnituur

## À LA CARTE

VERS UIT ONS HOMARIUM

### Bisque Ceremonie 80 \*

Hele Kreeft in 2 serviezen geserveerd

Te bestellen voor 2 personen 40,- p.p.

### Kreeft 35 / 60 \*

Orzo | Venkel | Dragon

\* ± 30 min. bereidingstijd

# AMBROZIJN. VOEDSEL EN DRANK VAN DE GODEN.

Welkom in de Irene kerk.

Deze in 1891 gebouwde kerk (een Rijksmonument) is in de loop der jaren verschillende keren van functie gewijzigd. De laatste jaren was het in gebruik als Grieks restaurant.

In 2018 is de kerk bij een grote brand voor een belangrijk deel verwoest en in 2021 volledig gerestaureerd. Van binnen hebben we de kerk omgetoverd tot 'fine dining' restaurant.

In de open keuken maakt chef Sven Nijenhuis, samen met zijn brigade, de mooiste gerechten voor u klaar.

Aan de Chef's Table ziet u letterlijk wat er stap voor stap met de producten gebeurt.

What you see is what you get!

Sven heeft een Franse klassieke basis maar combineert dat met moderne kook technieken en nieuwe smaken.

Met passie heeft hij de gerechten op de kaart uitgewerkt en wenst hij u als gast een mooie beleving.



AMBROZIJN  
BY SVEN NIJENHUIS

## MENU PRIJZEN

\*4 gangen 80  
zonder: Langoustine | Iberico | Roos  
5 gangen 95  
zonder: Langoustine | Roos  
6 gangen 110  
zonder: Roos  
7 gangen 120

Neem een kijkje in onze wijnbijbel,  
of laat u verrassen met bijpassende wijnen vanaf €11 per glas.

\* Niet te bestellen op vrijdag & zaterdag

## CHEF'S MENU

### Skrei

Selderij | Anapurna | Lavas  
*supplement 10 gram kaviaar*  
*Imperial Heritage Kaviaar Connoisseurs €25*

### Langoustine

Palmhart | Mango | Sereh

### Mul

Saffraan | Tomaat | Colatura

### Iberico

Boemboe | Wortel | Kokos

### Wagyu

Sjalot | Topinamboer | Dashi

### Roos

Granaatappel | Yoghurt  
*of*

### Selectie van ons Kaasaltaar

Notenbrood | Garnituur  
*supplement €10*

### Ananas

Basilicum | Roze peper

\*Heeft u allergieën? Geef dit door aan ons team.

\*Bij wijzigingen in het menu wordt er een supplement gerekend van €10