



WELKOM BIJ RESTAURANT N.A.P. BLOEMENDAAL

+3,8M Normaal Amsterdams Peil

Restaurant N.A.P. Bloemendaal opende haar deuren op 17 mei 2017. Sindsdien staan eigenaar Jimmy Dobbelaar en zijn team klaar om u een heerlijke culinaire avond te bezorgen.

Jimmy deed zijn ervaring op bij vooraanstaande restaurants in onze hoofdstad. N.A.P. (Normaal Amsterdams Peil) staat dan ook symbool voor zijn gastronomische standaard; een combinatie van gastvrijheid, hoogstaande service en moderne gerechten.

Bij N.A.P. staan vis en seizoensgroenten centraal. Uiteraard gecombineerd met de beste wijnen. Naast de huiswijnen hebben we een ruime selectie aan wijnen per glas beschikbaar.

Wilt u op de hoogte blijven van onze evenementen en acties?

Schrijf u in voor onze nieuwsbrief op de website: www.restaurantnap.nl

THE KICK OFF	NOORDZEE KRAB	
<i>Koude gerechten om mee te starten</i>	<i>Aangemaakte Noordzee krab met crème fraîche en appel avocado en vinaigrette van komkommer en appel.</i>	15,00
	STEAK TARTARE	
	<i>Tartare van Hollands melkrund met truffelpecorino, gel van Amsterdamse uien, Choggia biet en ansjovis crumble.</i>	14,00
	GRAVAD LAX	
	<i>Zalm gepekeld met kruiden en licht gerookt. Geserveerd met crème fraîche, diverse soorten radijs en groene kruiden crème.</i>	14,00
	FREGOLA	
	<i>Frisse pastasalade aangemaakt met gepofte paprika een mayonaise van gerookte paprika en bieslookcrème.</i>	12,00
TUSSENDOR	OCTOPUS	
<i>Geniet van de complete ervaring</i>	<i>Langzaam gegaarde octopus geserveerd met aangemaakte venkel, Taggiasche olijven en sauce antiboise.</i>	14,00
	UMAMI	
	<i>Oosterse salade met gepofte sushirijst, zoetzure wortel en rettich en een vinaigrette van rode peper en zwarte knoflook.</i>	12,00
	<i>Geserveerd met gebrande langoustine.</i>	6,00
	MAKREEL	
	<i>Gepekeld, rauw geserveerde makreel met een vinaigrette van Buddha finger, komkommer en bleekselderij.</i>	13,00
	ERYNGII	
	<i>Gebarbeuede Koningsoesterzwam met een oosterse marinade geserveerd met morilles, radicchio en gerookte kastanjes.</i>	13,00
FINALE	LAM	
<i>De afsluiter... tot u de desserts hoort!</i>	<i>Geserveerd met een crème van doperwten, olie van munt en gepofte wilde rijst met tijm en rozemarijn.</i>	17,00
	LONGHAAS	
	<i>Geserveerd met pompoencrème, kastanjechampignons, bloedworst en een barbecuejus.</i>	14,00
	TARBOT	
	<i>Sous-vide gegaard en gebrand. Geserveerd met broccolicrème en paarse bloemkool. Saus van kokkels met beurre noisette.</i>	16,00
	KNOLSELDERIJ	
	<i>Knolselderij gegaard in een zoutkorst geserveerd met gestoofde prei en sjallottenjus.</i>	13,00

Ons advies: 3 gerechten per persoon, daarna lekker kaas of dessert. De gerechten zijn bescheiden qua omvang. Zo blijft de smaakbeleving optimaal tot de laatste hap. Lekker voor jezelf; heerlijk om te delen!

ACCESSOIRES	FRITES VAN FRIETHOES, MET MAYONAISE	5,00
<i>Lekker voor erbij</i>	<i>Huisgemaakte truffelmayonaise</i>	2,00
	POMMES DAUPHINE	5,00
	SEIZOENSGROENTE	5,00
	GROENE SALADE	5,00
	SUPPLEMENT LANGOUSTINE OF EENDENLEVER	6,00
	<i>Voor de gastronomisch lekkere trek.</i>	
STEVIGE TREK	ZEETONG — 500 GRAM	
<i>Voor diegenen die net even wat meer willen</i>	<i>Geserveerd met frites en salade.</i>	39,50
	RIB-EYE VAN HET HOLLANDS MELKRUND — 250 GRAM	
	<i>Geserveerd met frites en salade.</i>	29,50
	TOURNEDOS BEARNAISE	
	<i>Geserveerd met frites en salade.</i>	27,50
DESSERTS	ZOETE KUNSTWERKEN	
	<i>... zo noemen we onze desserts het liefst. We vertellen u er alles over aan tafel. Zo komen ze het beste tot hun recht.</i>	12,00
	KAASASSORTIMENT	
	<i>Kazen van Bourgondisch Lifestyle.</i>	15,00
MENU DU CHEF	DE VOLLEDIGE ERVARING, PERSOONLIJK SAMENGESTELD	
<i>Moeite met kiezen?</i>	<i>De chef maakt het u graag gemakkelijk! Laat u verrassen en ontdek wat onze keuken te bieden heeft. Wij houden uiteraard rekening met dieetwensen en eventuele allergieën.</i>	
	3 GANGEN	
	<i>Kick off, Finale, Dessert</i>	35,00
	<i>Kick off, Tussendoor, Finale</i>	38,00
	4 GANGEN	
	<i>Kick off, Tussendoor, Finale, Dessert</i>	42,50
WIJNARRANGEMENT	WIJN	
	<i>3 glazen</i>	20,00
	<i>4 glazen</i>	25,00
	<i>Bent u de BOB? Zeg het hardop! Dan schenken we voor u 'chauffeursglazen'.</i>	