



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

A LA CARTE**NOORDZEE KRAB**

Aangemaakte Noordzee krab met crème fraîche en appel avocado en vinaigrette van komkommer en appel. 15,00

STEAK TARTARE

Tartare van Hollands melkrund met truffelpecorino, gel van Amsterdamse uien, Choggia biet en ansjovis crumble. 14,00

GRAVAD LAX

Zalm gepekeld met kruiden en licht gerookt. Geserveerd met crème fraîche, diverse soorten radijs en groene kruiden crème. 14,00

FREGOLA

Frisse pastasalade aangemaakt met gepofte paprika een mayonaise van gerookte paprika en bieslookcrème. 12,00

OCTOPUS

Langzaam gegaarde octopus geserveerd met aangemaakte venkel, Taggiasche olijven en sauce antiboise. 14,00

UMAMI

Oosterse salade met gepofte sushirijst, zoetzure wortel en rettich en een vinaigrette van rode peper en zwarte knoflook. 12,00
Geserveerd met gebrande langoustine. 6,00

MAKREEL

Gepekeld, rauw geserveerde makreel met een vinaigrette van Buddha finger, komkommer en bleekselderij. 13,00

ERYNGII

Gebarbecuede Koningsoesterzwam met een oosterse marinade geserveerd met morilles, radicchio en gerookte kastanjes. 13,00

LONGHAAS

Geserveerd met pompoen crème, kastanjechampignons, bloedworst en een barbecuejus. 14,00

TARBOT

Sous-vide gegaard en gebrand. Geserveerd met broccolicrème en paarse bloemkool. Saus van kokkels met beurre noisette. 16,00

MENU DU CHEF**3-GANGEN LUNCH MENU**

Moeite met kiezen? 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 allergieën. 30,00

DESSERTS**ZOETE KUNSTWERKEN**

... zo noemen we onze desserts het liefst. We vertellen u er alles over aan tafel. Zo komen ze het beste tot hun recht. 12,00

KAASASSORTIMENT VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE

3 kazen 10,00

5 kazen 15,00

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