

OPEN SANDWICHES

- Carpaccio** €
Brood naar keuze | rundercarpaccio | pijnboompitten | Grana Padano | sla | truffelmayonaise
Bread of your choice | beef carpaccio | pine nuts | Grana Padano | lettuce | truffle mayonnaise
- BLT** €
Brood naar keuze | bacon | sla | tomaat | mosterdsaus
Bread of your choice | bacon | lettuce | tomato | mustard sauce
- Gerookte Zalm | Smoked salmon** €
Bagel | gerookte zalm | kruidenroomkaas | sla | rode ui | dille
Bagel | smoked salmon | herb cream cheese | lettuce | red onion | dill
- Oude kaas | Aged cheese** €
Brood naar keuze | mango chutney | sla | komkommer
Bread of your choice | mango chutney | lettuce | cucumber
- Brie** €
Brood naar keuze | brie | walnoten | sla | honing | mosterdsaus
Bread of your choice | brie | walnuts | lettuce | honey | mustard sauce
- Broodkeuze | Bread of choice**
Ambachtelijk bruin- of witbrood
Traditional brown or white bread

MAALTIJDSALADES | SALADS

- Gerookte zalm | Smoked salmon** €
Komkommer | groene appel | tuinkruidendressing
Cucumber | green apple | garden herb dressing
- Caesar** €
Gegrilde kip | bacon | ei | Caesardressing | suikersla | ansjovis
Grilled chicken | bacon | egg | Caesar dressing | sugar lettuce | anchovies
- Gefrituurde brie | Fried brie** €
Groene asperges | noten | honingmosterddressing
Green asparagus nuts | honey mustard dressing

🌿 Vegetarisch gerecht | Vegetarian dish

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar
Our allergens menu listing is available on request

SOEPEN | SOUPS

- Huisgemaakte tomatensoep | Homemade tomato soup** €
Basilicumroom | rundergehaktballetjes
Basil cream | beef meatballs
- Seizoenssoep | Soup of the season** €

AMRÂTH GIO FAVORIETEN | FAVOURITES

- Tosti | Grilled cheese sandwich** €
Tosti kaas | grilled cheese sandwich -of/or-
Tosti ham en kaas | grilled cheese sandwich with ham
- Uitsmijter | Fried eggs** €
3 gebakken spiegeleieren | brood en beleg naar keuze
3 fried eggs | choice of bread and topping
Keuze beleg: ham | kaas | bacon
Choice of topping: ham | cheese | bacon
- Gio's Burger** €
Biologische hamburger | brioche bun | bacon | tomaat | kaas | frites
Organic hamburger | brioche bun | bacon | tomato | cheese | fries
- Bourgondische rundvleeskroket** €
2 rundvleeskroketten | brood | mosterd
2 beef croquettes bread | mustard
- Club Giovanni sandwich** €
Gerookte scharrelkipfilet | bacon | ei | tomaat | komkommer | mayonaise
Smoked free range chicken fillet | bacon | egg | tomato | cucumber | mayonnaise
- Saté Amrâth** €
Scharrelkipfiletsaté | pindasaus | atjar | kroepoek | frites | gado gado
Free-range chicken fillet | peanut sauce | atjar | prawn crackers | fries | gado gado
- Amrâth steak** €
Gegrilde kogelbiefstuk | groene pepersaus | side salad | frites
Grilled top round steak | green pepper sauce | side salad | fries
- Gio's vegaburger** 🌿 €
Champignonburger | rode ui | oesterzwam | brioche bun | frites
Mushroom burger | red onion | oyster mushroom | brioche bun | fries



GRAND HOTEL
★★★★★
AMRÂTH
AMSTERDAM



Bar
LOUNGE

SMALL DISHES, BEVERAGES
AND LIGHT SNACKS

12:00 - 22:00

WARME DRANKEN | HOT DRINKS

Koffie <i>Coffee</i>	€ 3,70
Caffeine-vrije koffie <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 3,70
Ronnefeldt thee <i>Tea</i>	€ 3,70
Verse munt thee met honing <i>Fresh mint tea with honey</i>	€ 3,70
Espresso	€ 3,70
Dubbele espresso <i>Double espresso</i>	€ 5,00
Latte Macchiato	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,20
Koffie verkeerd <i>Latte</i>	€ 4,20
Warme chocolademelk <i>Hot chocolate</i>	€ 3,95
met slagroom <i>with whipped cream</i>	€ 4,50

SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEE

Irish coffee met <i>with</i> Irish Whiskey	€ 8,85
Italian coffee met <i>with</i> Amaretto	€ 8,85
Spanish coffee met <i>with</i> Tia Maria	€ 8,85
French coffee met <i>with</i> Grand Manier	€ 8,85

GEBAK | PASTRY

Appelgebak 'Amrâth' met slagroom <i>Amrâth apple pie with whipped cream</i>	€ 5,10
Gebak van het huis <i>Pastery of the house</i>	€ 5,60

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Coca Cola, -light, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€ 3,70
Finley Tonic, Finley Bitter lemon, Rivella, Ginger ale	€ 4,00
Fuze Tea: Lemon sparkling, Green, Perzik <i>Peach</i> Hibiscus	€ 3,70
Chaudfontaine still & sparkling 0,2 ltr	€ 3,70
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€ 5,20
Appelsap, tomatensap <i>Apple juice, tomato juice</i>	€ 4,00
Fristi, chocolademelk <i>Fristi, chocolat milk</i>	€ 3,70
Vers geperste sinaasappelsap <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€ 4,75

BIER VAN DE TAP | DRAUGHT BEER

Gulpener fluitje 0,2 ltr	€ 3,85
Gulpener vaasje 0,25 ltr	€ 4,10
Gulpener 0,5 ltr	€ 7,10
Seizoensbieren, vanaf <i>Seasonal beers, starting at</i>	€ 4,05

BIEREN PER FLES | BOTTLED BEER

Amstel Malt alcohol vrij <i>Malt alcohol free</i>	€ 4,50
Amstel Radler 2%	€ 4,35
Gulpener Korenwolf witbier <i>Gulpener Korenwolf wheat beer</i>	€ 5,85
Chateau Neuborg	€ 5,85
Westmalle Trappist dubbel <i>double</i>	€ 5,85
Duvel Blond	€ 5,85
Speciale bieren, vanaf <i>Special beers, starting at</i>	€ 5,60

WIJN | WINES

WITTE WIJNEN | WHITE WINES

	glas <i>glass</i> fles <i>bottle</i>
Sauvignon Blanc, Cheval Imperial	€ 5,75 € 29,50
Chardonnay, Montes Winemakers Choice	€ 5,75 € 29,50

RODE WIJNEN | RED WINES

Merlot, Cheval Imperial	€ 5,75 € 29,50
Malbec, Finca el Origin	€ 5,75 € 29,50

ROSÉ WIJNEN | ROSE WINES

Rosé, Cheval Imperial	€ 5,75 € 29,50
-----------------------	----------------

MOUSSERENDE WIJN | SPARKLING WINE

Prosecco Yello Frizzante	€ 9,00 € 47,50
--------------------------	----------------

AMRÂTH COCKTAILS

Remy Ginger, cognac met ginger-ale <i>brandy with ginger-ale</i>	€ 9,60
Famous Ginger, whisky met ginger-ale <i>whiskey with ginger-ale</i>	€ 8,10
Licor Balon 43, likeur 43 met bruisend water <i>Liqueur 43 with sparkling water</i>	€ 7,60

PORT, SHERRY & VERMOUTH

Kopke Fine Ruby Port	€ 4,60
Kopke Fine Tawny	€ 5,60
Kopke Fine White Port	€ 4,60
Martini Bianco, Rosso	€ 4,60
Sherry Dry, Medium	€ 4,60

LIKEUREN | LIQUEUR

Campari	€ 7,10
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€ 7,10
Baileys original, DiSaronno originale Amaretto	€ 7,10
Licor 43, Tia Maria	€ 7,10

GIN

Gordon's dry Gin	€ 6,60
Tanqueray Gin	€ 6,60
Damrak Gin	€ 7,60
Hendrick's Gin	€ 12,60

WHISKY | WHISKEY

Johnny Red label, Famous Grouse Scotch	€ 6,60
Jameson, Jack Daniel's Whisky old No.7	€ 7,60
Johnny Walker Black Label 12 Y, Glenfiddich single malt 12 Y	€ 9,10
Tallisker Skye single malt	€ 10,10
Lagavulin Islay Single malt 16 Y	€ 14,60

COGNAC | BRANDY

Courvoisier V.S.O.P. fine	€ 8,60
Remy Martin V.S.O.P	€ 8,60
Hennessy Fine	€ 9,60

GEDISTILLEERD | HARD LIQUORS

Jonge Graanjenever Bols	€ 4,60
Oude Graanjenever Gildester	€ 4,60
Bessenjenever Coebergh	€ 4,60
Corenwijn Bols	€ 4,60
Jägermeister Bitter	€ 4,60
Vieux Bols grand superieur	€ 4,60
Berenburg Sonnema	€ 4,60
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€ 7,60
Vodka Ketel One	€ 10,10
Bacardi Carta Blanca	€ 6,60
Captain Morgan Spiced Gold	€ 6,60
Villa Massa Limoncello	€ 7,60
Aperol Spritz	€ 6,60

BORRELGARNITUUR | SNACKS

Provençaalse olijven <i>olives</i>	€ 6,00
--------------------------------------	--------

Bourgondische rundvleesbitterballen grove mosterd (6 stuks) <i>Burgundian beef ragout nuggets mustard (6 pieces)</i>	€ 7,50
---	--------

Portie oude kaas Fuet grove mosterd <i>Matured cheese Fuet sausage mustard</i>	€ 8,00
---	--------

Oude kaasloempias chilisaus (8 stuks) <i>Matured cheese spring roll chili sauce (8 pieces)</i>	€ 9,00
---	--------

Breekbrood ham olijven tapenade kruidenboter aoli <i>Pull apart bread ham olives tapenade herb butter aoli</i>	€ 10,00
---	---------

Plateau "Amrâth", mix van koude en warme snacks (16 stuks) <i>Plateau "Amrâth", mix of cold and hot snacks (16 pieces)</i>	€ 18,35
---	---------