

SOEP

- V** CITROENGRAS-KOKOSSOEP met chili, gember en een crostini van tomaat & koriander 9.50
- V** CRÈMESOEP VAN GEROOSTERDE TROSTOMATEN met marjoleincroutons 9.50
- SOEP VAN DE DAG 8.50

VOORGERECHTEN

- BAERI KAVIAAR 10 gram**
met huisgepekelde zalm, blini's, crème fraîche, ei en peterselie 44.50
 - zonder huisgepekelde zalm 37.50
- G** KORT GEROOSTERDE TONIJN
met zoetzure rettich, huisgemaakte huzarensalade, jalapeño en passievrucht-lavas vinaigrette 21.50
- GEPEKELDE ZALM**
gelakt in appelstroop, gepekelde groenten en avocadocrème 16.50
- G** DUN GESNEDEN RUNDERLENDE
met frambozendressing en een salade van beukenzwammetjes 16.00
- TERRINE DE CAMPAGNE**
varkenspaté, mosterd crème fraîche en Amsterdams zuur 14.50
- V** BLOEMKOOL BAVAROIS
met drie structuren van paprika 13.50
- G V** OTIUM SALADE
met quinoa, tuinkruiden, hennep- en chiazaad, goij bessen en granaatappeldressing 13.50
- CAESAR SALADE**
Little Gem, ansjovis, Parmezaanse kaas, ei en crostini 12.50
 - met geroosterde kip + 5.50
 - met tiggergarnalen + 8.50

VAN DE GRILL

- TOURNEDOS ***
De tournedos is een van de meest malse stukken vlees van het Black Angus rund. Het vlees heeft een fijne structuur en bevat bijna geen vet, hierdoor smelt het in uw mond bij elke hap.
 - Tournedos 250 gram 42.00
 - Tournedos 180 gram 34.00
- RIBEYE ***
Het vlees komt uit de buitenzijde van de ribben van het Black Angus rund. Dit vlees is malser dan dat van de lende, omdat het rund aan de voorkant minder gespierd is. Er is een duidelijke marmere structuur, waardoor het vlees nog voller van smaak is.
 - Ribeye 350 gram 46.50
 - Ribeye 250 gram 37.50

* Geserveerd met seizoensgroenten, steakhouse friet en béarnaise saus

G GEZONDE KEUZE **V** VEGETARISCH

CHEF'S CHOICE MENU

ONS CULINAIRE TEAM HEEFT EEN HEERLIJK 2, 3 OF 4 GANGEN MENU VOOR U SAMENGESTELD. KIJK GERUST NAAR HET SPECIALE MENU!

MENU OTIUM	4 GANGEN	(11.30 UUR - 22.00 UUR)	42.50
MENU TASTE	3 GANGEN	(11.30 UUR - 22.00 UUR)	36.50
MENU FLAVOR	2 GANGEN	(11.30 UUR - 22.00 UUR)	29.50

VAN HET LAND & DE ZEE

- G** GEGRILDE TONIJNSTEAK
met conchiglioni pasta, seizoensgroenten en olijvensalsa 34.50
- G** LANGZAAM GEGAARDE ZALM
met tomaat, citroenvinaigrette en grof geprakte aardappelpuree 26.00
- GESTOOFDE RUNDERWANG**
met VOC kruiden (nootmuskaat, kruidnagel, kaneel), seizoensgroenten en aardappelmousseline 24.50
- PARELHOEN**
met pommes duchess, seizoensgroenten en een jus van sjalotten 24.50
- V** GEBAKKEN LASAGNE
met ricotta, ratatouille en antiboise 21.50
- G V** CURRY VAN KIKKERERWTEN & ZOETE AARDAPPEL
met verse groenten, koriander en zelfgemaakt naanbrood 20.50

BIJGERECHTEN

STEAKHOUSE FRIET	4.00	GROENE SALADE	4.00
ZOETE AARDAPPEL FRIET	5.00	SEIZOENSGROENTEN	4.00
ROZEMARIJN AARDAPPELEN	5.00	BASMATI RIJST	4.00

OM AF TE SLUITEN

- KAASPLATEAU** variatie van 5 verschillende kazen met kletzenbrood en tomatenjam 15.50
- CRÈME BRÛLÉE** met tonka bonen en vanilleroomijs 11.50
- VERS FRUIT** met rozenwater hangop en passievrucht-mangosorbetijs 11.50
- CHOCOLADE CAKE** met vloeibaar hart van chocolade, walnotenroomijs en een mangocoulis 11.50
- PRALINES** 6 bonbons 8.50

SOMMIGE GERECHTEN KUNNEN ALLERGENEN OF TOEVOEGINGEN BEVATTEN. VRAAG GERUST OM UITLEG AAN EEN VAN DE OTIUM TEAMLEDEN. DE KEUKEN IS OPEN TOT 23.00 UUR.