

MENU

BROOD & BITES

| | |
|--|---------|
| CIABATTA keuze uit: kruidenboter of Nduja aioli | € 6,50 |
| BRUSCHETTA IBERICO HAM ricotta spread, zongedroogde tomaat, nectarine & zwarte knoflook | € 11,50 |
| BRUSCHETTA TOMAAT antiboise, ingelegde cherry tomaat & balsamico | € 11,50 |
| BLACK AND BLUE OESTER frambozen azijn, limoenblad & sinaasappel | € 4,50 |
| OESTER UIT DE JOSPER 1 STUK spinazie & bearnaise | € 4,95 |
| OESTERPLATEAU drie black and blue oesters & drie oesters uit de Josper | € 27,50 |
| TAGGIASCHE OLIJVEN | € 4,95 |

VOORGERECHTEN

| | |
|--|---------|
| RUNDERCARPACCIO parmezaan, rucola, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, kruidensla & truffelmayonaise | € 16,00 |
| STEAK TARTAAR klassieke bereiding | € 17,00 |
| TONIJN TARTAAR verse tonijn, avocado crème & bonito crumble | € 19,00 |
| GAMBA'S UIT DE JOSPER knoflook, chili & kruidenolie | € 16,00 |
| VITELLO TONATO kalfsmuis, verse tonijn tartaar, gefrituurde kappertjes & tonijnmayonaise | € 18,00 |
| COQUILLES bisque, zoete aardappel crème, hazelnoot beurre noisette & kruidensla | € 21,50 |
| BURRATA antiboise, tomaten crème, pistache & kruidensla | € 17,00 |
| WATERMELOEN UIT DE JOSPER feta, witte bonen crème & taggiasche olijven | € 15,50 |
| AUBERGINE DIP ciabatta, zoetzure ui & geitenkaas crème | € 14,50 |
| SOEP VAN DE DAG wisselende soep | € 11,00 |

SALADES

| | |
|---|---------|
| BLACK AND BLUE SALADE mesclun, citrus vinaigrette, komkommer, tomaat, avocado crème, pijnboompitten, ei, croutons & parmezaan KIES UW TOPPING: gamba's chef's steak geitenkaas | € 25,50 |
| VEGETARISCHE SALADE mesclun, komkommer, zoete aardappel, walnoten, zongedroogde tomaat, zoetzure ui, avocado crème, parmezaan & frambozen vinaigrette | € 24,50 |
| CEASAR SALADE little gem, kip, bacon, parmezaan & croutons | € 25,50 |

SIGNATURES DISHES

geserveerd met friet en saus naar keuze

| | |
|--|---------|
| TOURNEDOS BLACK ANGUS 180 gram | € 36,50 |
| TOURNEDOS BLACK ANGUS 250 gram | € 43,00 |
| CHEF'S STEAK BLACK ANGUS 200 gram | € 33,00 |
| RIB EYE BLACK ANGUS 600 gram om te delen | € 75,00 |
| HELE KREEFT UIT DE JOSPER 500 gram gebrande limoen & kruidensla | € 52,00 |

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met friet

| | |
|---|----------|
| 100% BLACK ANGUS BURGER brioche, cheddar, little gem & pico de gallo | € 23,00 |
| VEGA BURGER brioche, cheddar, little gem & pico de gallo | € 23,00 |
| ZEEBAARS FILET antiboise, saffraan beurre blanc, zeekraal & tomaten olie | € 32,00 |
| PIEPKUIKEN salsa verde saus, puntpaprika, tomaten crumble & groene olie | € 29,50 |
| PROCUREUR UIT DE JOSPER zoete oester saus, kruiden crumble, bieslook crème & crispy knoflook | € 29,00 |
| GEROOSTERDE SPITSKOOL beurre blanc, bieslook crème, walnoot chutney & tomaten crumble | € 28,00 |
| CATCH OF THE DAY | dagprijs |
| CHEF'S SPECIAL | dagprijs |
| LET'S SURF IT combineer je gerecht met een lobster tail | € 27,00 |

SUPPLEMENTEN

| | |
|--|--------|
| SAUZEN bearnaise kruidenboter pepersaus chimichurri truffeljus choronsaus | € 4,50 |
| GROENE ASPERGES hazelnoot, limoenzout & choronsaus | € 9,00 |
| GEROOSTERDE SEIZOENS GROENTE | € 8,50 |
| SIDE SALAD mesclun, komkommer, tomaat, zoetzure ui & citrus vinaigrette | € 7,00 |
| ZOETE AARDAPPEL FRIET parmezaan & trufflemayonaise | € 8,50 |
| ARTISJOK citrus | € 7,00 |

DESSERTS

| | |
|---|---------|
| CHOCOLATE DREAM amarene kers, crumble & vanille roomijs | € 13,50 |
| BIJBLAUW CURAÇAO pannacota, rum cake, mango coulis & witte chocolade crumble | € 14,00 |
| APPLE CRUMBLE PIE appel & kaneel roomijs | € 13,50 |
| SGROPPINO vodka, prosecco & citroen sorbetijs | € 11,00 |
| KAASPLANKJE wisselende kazen & panforte brood | € 17,00 |



BLACK AND BLUE

QUALITY STEAKS & SALADS

WAT IS EEN JOSPER GRILOVEN?

Al onze hoofdgerechten worden bereidt in een robuuste houtskoolgrill "DE JOSPER": Een gesloten barbecue, gestookt op houtskool.

Volledig gesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400°C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor een unieke smaak, geur en textuur.

Elk stuk vlees, vis, gevogelte maar ook groenten en deegwaren worden tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rookmaak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht.

En dat proeft u!




Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

LELIEGRACHT

Leliegracht 46,
1015 DH Amsterdam
020 625 0807

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: restaurant black and blue
Wachtwoord: leliegracht

 Restaurant Black and Blue
 @restaurantblackandblue
 @restaurantblackandblue

REGULIERSDWARSSTRAAT

Reguliersdwarsstraat 32,
1017 BM Amsterdam
020 218 4554

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: black and blue
Wachtwoord: reguliers

 Restaurant Black and Blue - Reguliersdwarsstraat
 @blackandblue_reguliers
 @blackandbluereguliers

BLACK AND BLUE RESTAURANT GROUP



Prinsengracht 703,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantblack.nl



Keizersgracht 594,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantred.nl



Kaya Wilson Papa Godett 82-84,
Willemstad
Curaçao
www.bijblauw.com



Prinsenstraat 10HS,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantbeu.amsterdam

BLACK AND BLUE QUALITY STEAKS & SALADS

DINER

N E D E R L A N D S

DEUTSCH
ESPAÑOL
FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS
& ALLERGY LIST