

Welkom bij Senses

Bij Senses zijn verfijning en beleving de kern van elk gerecht. Onder leiding van chef Renaud Goigoux, Joao Marques en hun gepassioneerde team viert onze keuken de mooiste seizoensgebonden en duurzame producten uit de Noordzee en van Nederlandse bodem, aangevuld met vlees en kaas, zorgvuldig geselecteerd uit de regio Amsterdam. Met een focus op groenten en zeevruchten zijn onze creaties geïnspireerd door de verfijnde balans van de Japanse keuken en de elegantie van de Franse flair.

Ons menu nodigt u uit voor een culinaire reis die desgewenst ook volledig plantaardig kan worden beleefd. Om uw ervaring te verrijken, hebben onze sommeliers een selectie samengesteld van klassieke, natuurlijke en biodynamische wijnen, zorgvuldig afgestemd op elk gerecht.

Laat uw zintuigen prikkelen, omarm het onverwachte en laat ons u begeleiden op een reis van ontdekking.

CHEF'S MENU

- 4 - gangen €75
- 5 - gangen €85
- 6 - gangen €95

VEGETARISCH

- 4 - gangen €65
- 5 - gangen €75
- 6 - gangen €85

Wijn arrangement per glas €9 Soft arrangement €7

Ons All-in menu wordt gereserveerd met aperitief, chefs menu, wijn arrangement, water, koffie of thee met friandises en digestief.

ALL-IN

- 4 - gangen €145
- 5 - gangen €165
- 6 - gangen €185

VEGETARIAN ALL-IN

- 4 - gangen €135
- 5 - gangen €155
- 6 - gangen €175

À LA CARTE

VOORGERECHT

Raw kingfish, kokos en tom yum bisque	22
BBQ koolrabi, witteponzu and lavas (V)	15

TUSSEN

Prei, scheermes en béarnaise (V)	18
Doperwten, sepia, gerookte miso (V)	18
Tempura paddenstoel, oesters en toszu (V)	18

HOOFD

Entrecote (400gr) béarnaise en dragon	49
Roodbaars, wortel en américaine sauce	27
Kool met beurre blanc	22

DESSERT

Kaasselectie van Kaasfort Amsterdam	14
Gepocheerde peer, hazelnoot en chocolade	12
Friandises met koffie of thee	9

(V) Vegetarische of veganistische mogelijk. Laat het ons weten als u allergieën heeft.

S E N S E S

restaurant

MOUSSEREND

N.V - Gales, cuvée premiere, Rosé Brut Luxembourg, Pinot noir	11,00
N.V - Michel Genet, Grand Cru Blanc de Blancs Brut Spirit Frankrijk, Champagne, Chardonnay	19,00
Gran Barón, sparkling 0.0% Spanje, Catalunya, Macabeo	8,00

WIT

2022 Parlez Vous? Frankrijk, Sauvignon Blanc	6,50
2022 Macôn-Villages Les préludes Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay	9,00
2023 Cuvée 'George' Hongarije, György-Hegy, Riesling	11,50
2023 Geierslay Duitsland, Mosel, Gewürztraminer	9,00
2024 Gustave Lorentz Réserve Frankrijk, Alsace, Pinot Blanc	9,,50

ROSÉ

2023 Famille J.M Cazes L'Ostal Rosé Frankrijk, Syrah, Grenache	8,00
---	------

ROOD

2022 Chateau des tours, Brouilly Frankrijk, Beaujolais, Gamay	7,50
2022 De Moya, Justina Spanje, Valencia, Bobal, Cabernet, Syrah	7,50