



DINERKAART

Laat u verrassen en kies voor het verrassingsmenu:


3 gangen	€ 38,50
Bijpassend wijnarangement	€ 18,00
4 gangen	€ 45,00
Bijpassend wijnarangement	€ 24,00

VOORGERECHTEN

Ambachtelijke broodjes, diverse smeersels 	€ 6,75
Krokante pakketjes geitenkaas, rucola, gepofte tomaatjes en honing/tijmsaus 	€ 10,75
Carpaccio, huispesto, parmakaas, rucola, knoflookcroutons	€ 11,50
Tonijntartaar met saffraanuitjes, dragoncrème en poftomaatjes	€ 11,75
Huisgemaakte bitterballen van Enkhuizer gerookte paling, zeewiersalade en Zaanse mosterdsaus	€ 10,75
Oosters gemarineerde zalm met groentespaghetti en dressing Szechuan	€ 11,50




SOEPEN

Trostomatensoep met lente-ui en basilicumcrème 	€ 8,00
Henkuzer vissoep, rijkelijk gevuld, kruidenmascarpone	€ 8,75
Wisselende weeksoep	€ 8,00

Alle soepen worden geserveerd met een huisgemaakte verse soepstengel.

SALADES

Zomerse salade, kikkererwten, gemarineerde paddestoelen, sontomaatjes, bieslook en dressing Amsterdamse ui 	€ 12,50
Cesar salade, Romainesla, gemarineerde kip, Parma flakes, krokante bacon, croutons en Caesar dressing	€ 13,75
Salade geroosterde knoflookgamba's (gepeld), zeewier, tomaatjes en smokey cocktailsaus	€ 13,00

Salade by NAP: Royale vissalade voor twee personen met tonijnsalade, rauwkost en mesclun, met diverse verse vissoorten en hun bereidingen. Bordje gerookte zalm wordt ingezet met citroen, kappertjes en rode ui. Geserveerd met ambachtelijk brood en smeersels, **voor 2 personen** € 54,00

HOOFDGERECHTEN VLEES

Gegrilde rundersteak met geroosterde groenten, gepofte knoflookjus en krokante aardappel	€ 23,50
Lamscurry met Basmati rijst, zoetzure komkommer en pappadum	€ 23,00
Ketjap procureur (varkensfilet) met Oosterse groenten, rijstnoedels en eigen saus	€ 21,00
Rosé gebraden parelhoenfilet op een zuurkooltaartje, met krokante bacon en gevogeltejus met dragon	€ 22,50

HOOFDGERECHTEN VIS

Gepocheerde moot zalm op inktvispasta, gegrilde courgettes en een verse krab-saus	€ 23,50
Verse kabeljauwfilet met een tomatenkorst uit de oven, romige gnocchi en een kruidensaus	€ 24,00
Op de huid gebakken zeebaarsfilets op truffelrisotto, groene boontjes en een saus van champagne.....	€ 23,75
Catch of the day.....	dagprijs

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH




Gratin zoete aardappel met Halloumi (Griekse gegrilde kaas), noten, zaden en een roomsaus met kerrie-olie 	€ 21,00
Curry van rode bietjes  met kardemom, kokosmelk, basmatirijst en naan-brood 	€ 21,50

PLATE SERVICE

Saté van kippendijen met huisgemaakte pindasaus, atjar tjampoer en kroepoek.....	€ 19,00
By NAP-burger (200 gram) met bacon, jalapeños, cheddarkaas, tomaat, sla en onze speciale saus	€ 18,00
Onze fameuze spareribs van de chef met drie koude sauzen.....	€ 19,50

Alle plates worden geserveerd met frites, gemengde salade en mayonaise.

KINDERMENU

Frietjes met mayo, ketchup, kuipje appelmoes, met naar keuze:

- kroket
- frikadel
- kipnuggets
- kaassouflé

Inclusief verrassing en mooie kleurplaat € 10,00

DESSERTS

Sorbet, vers fruit, saus rood fruit, drie bollen sorbetijs en slagroom.....	€ 10,50
Coupe Romanoff, Hollandse aardbeien, sinaasappel-wodkasaus, vanille roomijs en slagroom.....	€ 10,50
Hot fudge brownie met toffee, rood fruitcompote, muntcoulis, slagroomijs en slagroom.....	€ 8,50
Dame Blanche, drie bollen vanille roomijs, warme chocoladesaus en slagroom.....	€ 8,50
Kaasplankje van 'de Graaff van Enckhuysen' met druiven, notencrunch en perenstroop	€ 12,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

