

Parker's Winebar & Restaurant

Parker's Winebar & Restaurant is het paradepaardje van Rosarium. Finest wine & dine op het mooiste plekje van Amsterdam. Ervaar de rust van het park met de prachtige rozentuin zo dicht bij de hectiek van de stad.

Proeven is beleven, genieten én ontspannen!

Onze menukaart bestaat uit 14 gerechten waaruit u een eigen menu kunt samenstellen. De volgorde en hoeveelheid is geheel aan u. Wij hebben, om het u wat makkelijker te maken, de gerechten onderverdeeld in de 4 categorieën: voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten.

Mocht u geen keuze kunnen maken en nieuwsgierig zijn naar de gehele kookstijl dan bieden we u een wandeling door de kaart aan. De keukenbrigade neemt u mee door een groot deel van onze gerechten.



Wijnarrangement

2 gangen lunchmenu	34,50	15,00
3 gangen menu	42,50	23,50
4 gangen menu	49,50	30,00
5 gangen menu	58,50	35,00
6 gangen menu	62,50	40,00

Parker's Wandeling

Een culinaire reis door de wereld van wijn en spijs.

8 kleine gerechten met bijpassende wijnen (tastings) 95,00

Met dieetwensen en vegetarisch  of glutenvrij  wordt rekening gehouden. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

Voorgerechten

Krab

Krab met gele curry, diverse wortel bereidingen, paprika piment mousse en een gratiné met gemberbier

Ossenhaas

Rauw gemarineerde ossenhaas met Sambai azijn , beukenzwam, zilverui, pepermayonaise en shiitake bouillon

Oerbiet

Gepofte oerbiet met Pedro Xeminez sherry, geitenyoghurt, miso en dropshots

Tussengerechten

Eendenlever

Gebakken eendenlever met peer en hazelnoot

Gamba

Warme gamba mousse met kroepoek, Japanse Yuzu (citrusvrucht) en een bouillon van dashi

Gnocchi

Gnocchi met geitenkaas, cherrytomaat, spinazie en Opal basilicum

Hoofdgerechten

Tarbot

Tarbot met pompoen en Vadouvan puree, zeekraal, kefir en saus van Hollandse garnalen.

Veluws Eend



Eendenborst met Quinoa, koolrabi, kersen, een kroketje van de bout en een Eendensaus 'au naturel'

Hollandse Wagyu rund

Van de BBQ met knolselderij, topinamboer, Poivrade artisjok en saus van salie

Risotto

Aquarello risotto met Parmezaan, witte uienchutney, gepekeld groenten en een schuim van ei

Met dieetwensen en vegetarisch  of glutenvrij  wordt rekening gehouden
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers

Nagerechten

Mango

Mango savarin met passievrucht, kokos en yoghurt

'Pure' chocolat

Chocolade met Amarena kersen, gel van citroen en verschillende bereidingen van Lapsang gerookte thee.

Crème Brûlée

Crème brûlée van appeltaart met rozijnen, appel en koemelk

Kaasplankje 'Van Tricht'

Selectie van kazen, compote van dadels en vijgen met getoast notenbrood

Koffie of thee met zelf bereide friandises

6,50