



VOORGERECHTEN

Steak tartaar, gepocheerd ei, mierikswortel, kappertjes, cornichons, rode ui, waterkers.....13

Tartaar van vleestomaat, little gem, avocadocrème, ricotta, peterseliemayonaise, crouton.....13

Langzaam gegaard lam, groene olijven, cherrytomaat, komkommer, radijs, appel, paprika, koriander.....16

Gerookte zalm, Pergamena, zoetzure komkommer, rode ui, mierikswortel, hrbs®-cress.....15.

SALADES

Poké Bowl, krab, selderij, appel, wasabi, sushirijst, avocado, limoen, sesamdressing..... 16

Caesar salade, Romaine sla, kip, bacon, gepocheerd ei, crouton, makreelmayonaise..... 15

Linzen, zoete aardappel, spinazie, dadels, geitenkaas, kerriedressing.....13

SOEPEN

Pomodori, basilicumshuim, Parmezaan.....8.

Courgette, gerookte zalm, roomkaas, focaccia.....8.

Strandkrabben, saté van garnaal.....12

Frisse spinazie, kropsla, zuring, kervel, Granny Smith, focaccia.....8

ITALIAANS

Caprese, rigatoni, pesto, cherrytomaatjes, kappertjes, mozzarella, Landcress.....14

Kip, rigatoni, puntpaprika, moerbessen, muntolie, rode peper, Provolone.....14

Bisque, rigatoni, venkel, dille, limoen, groene peper, Parmezaan.....14

HOOFDGERECHTEN

Tamme eendenborst, abrikozencompote, kastanjechampignons.....24

Kalfsrib-eye, rucola, pijnboompitten, balsamico classico, Parmezaan, polenta.....24

Black Angus short ribs, cajun, Artemis BBQ saus, friet van het Friethoes.....24

Gemarineerde gebakken zalm, Roseval aardappelsalade, seizoensgroenten, hrbs®-cress.....25.

Zeehaan, geroosterde paprika, aubergine, bospeen, bimi, wilde rijst.....25

Bloemkool, King Oester, gepocheerd ei, zuring, amandelen.....20

d&a^{nl} EXPO MENU 15

DE KEUZE VAN DE "OLD MASTERS"

Pulled beef op huisgemaakte toast

Laagjes fijn gesneden fruit in gelei overgoten met likeur

Gegaard varkens nek met appelmousse compote

Toast met olijfolie

Wijnsuggestie van Thomas 12
(3 glazen)

KLASSIEKERS

"Dubeldoelburger" 200gr, piccalillymayonaise, tomaat, komkommer, augurk, rode ui, Cheddar, ui, bacon, friet van het Friethoes, sesambrioche.....18

USA Sucade, chimichurri, friet van het Friethoes, koolsalade.....23

Kipdijen saté, satésaus, atjar, seroendeng, uitjes, kroepoek.....17

Fish & Chips, remouladesaus, citroen, mosterdzaad, koolsalade, friet van Het Friethoes.....18.

Extra te bestellen

Friet van Het Friethoes; verse friet van de gebroeders Hoes uit Haarlem.....5

NAGERECHTEN

Kaasplateau van Thomas, kletzenbrood, notenmelange, marmelade.....15

Koffie Artemis.....10.

Panna cotta, gepocheerde peer, Vadouvan, crumble.....10

Citroentaartje, bosvruchtenmerengue, bosvruchtengel, gedroogde citroen, yoghurtijs..... 10

Bloedsinaasappel, geraspte witte chocolade, Atsina cress, passievruucht, grapefruitijs..... 9

De Stijl is een Nederlandse kunstbeweging, vernoemd naar het in 1917 in Leiden opgerichte tijdschrift *De Stijl*. De belangrijkste leden van *De Stijl* waren o.a. Theo van Doesburg, Piet Mondriaan, Jan Wils, Gerrit Rietveld. De leden van *De Stijl* streefden naar een radicale hervorming van de kunst, die gelijke tred hield met de technische, wetenschappelijke en sociale veranderingen in de wereld. Deze hervorming bestond uit het gebruik van een minimum aan kleuren (primaire kleuren, gecombineerd met zwart, wit en grijs) en een zo eenvoudig mogelijke vormgeving (bij voorkeur volgens het orthogonaal stelsel). Hoewel er van het tijdschrift *De Stijl* nooit meer dan 300 exemplaren verkocht werden, had het een grote invloed op de kunst in Nederland en daarbuiten. Internationaal is *De Stijl* beter bekend onder de naam neoplasticisme of Nieuwe Beelding waarbij het vanaf de jaren 30 een centrale rol in de Europese avant-garde speelde.

Onze gerechten zijn heel fotogeniek!

#dutchdesign #artemisamsterdam #ARTplatform #dnaconnected #restaurantdestijl



STARTERS

- Steak tartare**, poached egg, horseradish mayonnaise, capers, cornichons, red onion, watercress.....13.
- Beef tomato tartare**, little gem, avocado cream, ricotta, parsley mayonnaise, crouton.....13.
- Slow cooked lamb**, green olives, cherry tomatoes, cucumber, radish, apple, bell pepper, coriander.....13
- Smoked salmon**, Pergamena, sweet and sour cucumber, red onion, horseradish, hrbs@-cress.....15

SALADS

- Poké Bowl**, crab, celery, apple, wasabi, sushi rice, avocado, lime, sesame dressing..... 16
- Caesar salad**, Romaine lettuce, chicken, bacon, egg, crouton, mackerel mayonnaise..... 15
- Lentil**, sweet potato, spinach, dates, goat cheese, curry dressing.....13

SOUPS

- Pomodori**, basil foam, Parmesan.....8.
- Courgette**, smoked salmon, cream cheese, focaccia bread.....8
- Beach-crab**, shrimp sate.....12.
- Cold Spinach**, cabbage lettuce, sorrel, chervil, Granny Smith apple, focaccia bread.....8

ITALIAN

- Caprese**, rigatoni, pesto, cherry tomatoes, capers, mozzarella, Landcress.....14
- Chicken**, rigatoni, pointed pepper, mulberries, mint oil, red pepper, Provolone.....14
- Bisque**, rigatoni, fennel, dill, lime, green pepper, Parmesan.....14

MAIN DISHES

- Duck breast**, abricot compote, chestnut mushrooms24
- Veal rib-eye**, rocket , pine nuts, classic balsamic, Parmesan, polenta.....24
- Black Angus short ribs**, Cajun, Artemis BBQ sauce, fries from "Het Friethoes".....24
- Marinated and grilled salmon**, Roseval potato salad, in season vegetables, hrbs@-cress.....25.
- Red gurnard**, roasted bell pepper, eggplant, carrots, bimi,, wild rice.....25
- Cauliflower**, Eryngi mushrooms, poached egg, sorrel, almonds.....20

d&a^{nl} EXPO MENU 15

THE CHOICE OF THE "OLD MASTERS"

Pulled beef, homemade toast

Thin sliced fruit, jelly, liqueur

Pork neck, apple compote

Toast, olive oil

Wine suggestion by Thomas 12
(3 glasses)

CLASSICS

- "Dubbeldoelburger" 200 gr**, piccalilli mayonnaise, tomato, pickles, Cheddar, onion, bacon, fries from "Het Friethoes", sesame brioche.....18
- USA steak**, Chimichurri, fries from " Het Friethoes", cabbage salad.....23
- Chicken thigh sate**, satay sauce, atjar, serundeng, onions, krupuk, fries from "Het Friethoes"17.
- Fish & Chips**, remoulade sauce, lemon, cabbage salad, fries from "Het Friethoes"..... 18

Extra to order

Fries from "Het Friethoes" : Fresh fries from the Hoes brothers from Haarlem.....5

DESSERT

- Cheese platter by Thomas**, "kletzenbrood"(clot bread),nuts, marmalade.....15
- Coffee Artemis**.....10.
- Panna cotta**, pear, Vadouvan, crumble.....10
- Lemon Pie**, forest fruit meringue, forest fruit gel, lemon, yoghurt ice-cream.....10
- Blood orange**, white chocolate, Atsina cress, passion fruit, grapefruit ice-cream.....9

De Stijl, Dutch for "The Style", also known as Neoplasticism, was a Dutch artistic movement founded in 1917 in Leiden. De Stijl consisted of artists and architects. In a narrower sense, the term De Stijl is used to refer to a body of work from 1917 to 1931 founded in the Netherlands. Proponents of De Stijl advocated pure abstraction and universality by a reduction to the essentials of form and colour; they simplified visual compositions to vertical and horizontal, using only black, white and primary colors. De Stijl is also the name of a journal that was published by the Dutch painter, designer, writer, and critic Theo van Doesburg that served to propagate the group's theories. Along with Theo van Doesburg, the group's principal members were the painters Piet Mondrian, architects Gerrit Rietveld, Jan Wils.

Our dishes are selfproof!

#dutchdesign #artemisamsterdam #ARTplatform #dnaconnected #restaurantdestijl

Allergen information available upon request