

EXTRA INFO & ACTIEDAGEN

POORT VAN AMSTERDAM

EEN VERBORGEN SCHAT AAN HET MARKERMEER

Restaurant Poort van Amsterdam is een verborgen schat aan het Markermeer. Mét een prachtig terras aan het water, een mooie keuken met verse streekproducten en een sfeervolle ambiance in het historisch Uitdam. Het dorp ontstond in de 13e eeuw met de aanleg van een dam, waar een veenriviertje uitmondde in de Zuiderzee. Gelegen aan de Waterlandse Zeedijk, was het de woonplaats van schippers van zogenaamde scheepskamelen. Deze speciaal toegeruste schepen hielpen de VOC- en andere vrachtschepen over het ondiepe water van de nabijgelegen zandbank Pampus. Sinds 1991 maakt Uitdam deel uit van de gemeente Waterland.



LOBSTER WEDNESDAY
Elke woensdag | een hele kreeft | keuze uit traditioneel of thermidor

25.⁰⁰

BRASSERIE DE DIJK

“HET NIEUWE ZUSJE VAN RESTAURANT DE POORT VAN AMSTERDAM”

Brasserie De Dijk is het nieuwe zusje van Restaurant de Poort van Amsterdam! Een gezellige brasserie en uitermate geschikt voor het hele gezin. Brasserie De Dijk bevindt zich op Europarcs Resort De Rijk en heeft haar naam te danken aan de omliggende plaatsjes Oost-Graftdijk en West-Graftdijk. Het restaurant ligt op de dijk aan het water van het in 1824 afgeronde Noordhollandsch kanaal. Een prachtige historische omgeving. Brasserie De Dijk heeft een heerlijk terras aan het water, serveert verse streekproducten vanuit de keuken en gezellige avonden staan centraal in deze zaak! Meer info?

www.brasserie-dedijk.nl

DESSERT

Crème brûlée

Oreozand |
bloedsinaasappels

7.⁵⁰

Chocolade

Amaretto | praline | ijs

7.⁵⁰

Notentaart

Gezouten caramel |
vanille-ijs

7.⁰⁰

Kaasplankje

Kletsenbrood | vijgenjam |
walnoot

8.⁵⁰

Special coffee

O.a. Brazil | Spanish | Irish

8.⁰⁰

POORT VAN AMSTERDAM

EEN VERBORGEN SCHAT AAN HET MARKERMEER

MEER INFORMATIE VIA WWW.RESTAURANTPOORTVANAMSTERDAM.NL



OPENINGS TIJDEN

MAA - ZON **10.00 - 23.00**
KEUKEN SLUIT OM **21.00**



12.⁵⁰

Geniet van onze eigen Gin & Tonic!

Onze chef Rob heeft voor Restaurant Poort van Amsterdam eigen speciale gins geselecteerd. Rob is een groot liefhebber van gin. Hij heeft thuis een groot assortiment aan verschillende smaken en is altijd bezig met hem maken van de heerlijkste combinaties. Hij is zelfs lid van de gin club! Onze eigen gins hebben de smaak hout en citrus en deze combineren wij met een passende tonic. Bestel je favoriet bij ons team!



[f @POORTVANAMSTERDAM](https://www.facebook.com/POORTVANAMSTERDAM)

[i @POORTVANAMSTERDAM](https://www.instagram.com/POORTVANAMSTERDAM)

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplankje

Gezouten boter | aioli |
tomatentapenade

6.⁵⁰

Spaans plankje

Serrano ham | chorizo |
olijffes

8.⁵⁰

Pata negra

48 maanden gerijpt
Iberico | ham

11.⁰⁰

Amsterdams plankje

Old Amsterdam |
ossenvorst | leverworst

8.⁵⁰

Gamba's pil pil

Knoflook | rode pepers |
tomaat

9.⁰⁰

Gin & Tonic 10.⁰⁰

BEZOEKADRES
Zeedijk 2, Uitdam

www.restaurantpoortvanamsterdam.nl

TELEFOONNUMMER
088 070 8115

LUNCHKAART

LUNCH: 11.30 - 16.00

SNEE AMBACHTELIJK OERBROOD, WIT OF BRUIN

Carpaccio

Balsamicostroop | parmezaanse kaas

8.⁰⁰

Gerookte zalm

Limoenmayonaise | kapperappeltjes

8.²⁵

Tonijnsalade

Huisgemaakt | rode ui

7.²⁵

Gezond

Kaas | ham | ei

7.⁰⁰

SALADES

Volendams

Gerookte zalm | paling | hollandse garnalen | tonijnsalade

KLEIN 17.⁰⁰
GROOT 22.⁰⁰

Burrata

Pompoen | beukenzwammetjes | pijnboompitjes

13.⁰⁰ 18.⁰⁰

Carpaccio

Truffelmayonaise | zongedroogde tomaat | Parmezaanse kaas

13.⁰⁰ 18.⁰⁰

UITSMIJTERS

Ham en kaas

8.²⁵

Gerookte zalm

10.²⁵

Avocado

Feta | gegrilde paprika | kruidenolie

7.⁵⁰

PANINI'S

Ham en kaas

7.⁰⁰

Hete kip

Kaas

8.⁰⁰

Caprese

Tomaat | Mozzarella

7.⁰⁰

WARM

Pomodorisoe

Bosui | room

7.⁵⁰

Oma Bobs kroketten

Amsterdams | draadjesvlees

8.⁵⁰

Kreeftenbouillon

Gamba | gerookte zalm | Hollandse garnaltjes

11.⁵⁰

Hollandse biefstuk

Keuze | brood | friet

19.⁵⁰

Black Angus burger

Briochebol | spek | uit | Old Amsterdam

18.⁵⁰

VOORGERECHTEN

DINER: 17.00 - 21.00

Hertenham

Gerookt | rode uiencompote | kruidensla

10.⁵⁰

Poort van Amsterdam

Gerookte paling | gerookte zalm | garnalencocktail

18.⁰⁰

Burrata

Coeur de Boeuf | balsamicostroop | rucola

11.⁰⁰

Vitello tonnato

Kalfshaas | tonijn | kappertjesmayonaise

11.⁰⁰

Kreeftenbouillon

Gamba | gerookte zalm | Hollandse garnaltjes

11.⁵⁰

Steak tartaar

Aan tafel bereid | boerenbrood

17.⁵⁰

Gamba's thermidor

Mosterd | pasta | kaas

12.⁰⁰

Broodplankje

Gezouten boter | aioli | tomatentapenade

6.⁵⁰

Carpaccio

Truffelmayonaise | zongedroogde tomaat | Parmezaanse kaas

11.⁰⁰

HOOFDGERECHTEN

Bij onze hoofdgerechten serveren we verse friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.
Op verzoek een groene salade.

Hollandse biefstuk

Kruidenboter | polenta | gegrilde groenten

20.⁵⁰

Hele kreeft

Keuze | traditioneel | thermidor

38.⁰⁰

Wildstoofschotel

Aardappelmousseline | rode kool

19.⁵⁰

Eendenborst

Gekarameliseerde witlof | rode port saus

21.⁰⁰

Black Angus burger

Brioche Bol | spek | ui | Old Amsterdam

18.⁵⁰

Groenten tajine

Naanbrood | komkommerdip

17.⁵⁰

Dorade

Filet | champagne beurre blanc | kruidenolie

20.⁵⁰

Zeetong

Roomboter | seizoensgroenten

DAGPRIJS

KINDERMENU - 13.⁵⁰

TOT 12 JAAR

Voorgerecht

Tomatensoep of Fruitsalade

Hoofdgerecht

Biefstuk met friet of Kibbeling met friet of Spaghetti Bolognese

Nagerecht

Bombe kinder carnaval