

THE LIVINGROOM

FOOD • DRINKS • AMSTERDAM

LUNCH

SANDWICHES

Steak and Cheese Sandwich // 13,5

Gegrilde steak met gesmolte cheddar en gepofte tomaat

Chicken Sandwich // 12

Gegrilde kip met spicy hummus, avocado en pistachenoten

Goat Cheese Sandwich // 12,5

Geiten kaas met peer, rucola, walnoot en pesto

Pastrami Egg // 13.5

Pastrami met spinazie, tomaat, gepocheerde eieren en hollandaise saus

Norwegian Eggs // 15

Gerookte zalm met spinazie, gepocheerde eieren en hollandaise saus

Eggs Benedict // 13.5

Met spinazie, gepocheerde eieren, gepofte tomaat, avocado en hollandaise saus

2 Kalfskroketten "Oma Bob's" // 8,5

brood en mosterd

ROLLS

Vegan Roll // 14

Vietnamese roll, groentes en koolsla

Spicy Tuna Roll // 13

Tonijn met madame janet peper, geroosterde paprika en citroen mayo

BBQ Jack Fruit // 13

Nangka met tomaat en aioli op basis van jalapeño

Chicken Taouk // 13,5

Met aioli, tomaat en geroosterde paprika

SOUP

Soup of the Day // 8

Vraag de bediening!

BURGERS

The Experience Burger // 15,5

Hamburger, brioche brood, jalapeño, gekarameliseerde uien, cheddar en andalouse saus!

The Vegan Burger // 16

Rode biet en wortel burger, sesam, spicy hummus en vegan cheddar

SALADES

Something of everything salad // 14,5

met pompoen, vinagrette, pecannoten en vegan kroket

Classic Ceasar salad // 12

Romeinse sla, croutons, parmezaanse kaas, gekookt ei, ansjovis en pistachenoten!

- **Optioneel met kip // 17**

SIDE DISHES

Friet uit Zuyd // 6

Zoete aardappel friet // 6

Fiesta // 13

Zoete aardappel friet met jalapenos, aziatische koolsla, paarse knoflook mayo, groene pepers en rode ui

Special // 13

Poffertjes met seizoensfruit en poedersuiker (glutenvrij mogelijk!)

SNACKS

Oma Bob's Bitterballen // 7

Vegan Selection Oma Bob // 7

Thaise kerrie, vegan bitterballen, champignons

Oma Bob's Grandsnacks // 13

Bitterballen, rendang, garnalen

Vlammetjes XL 70g 3 stuks // 7

Gyoza Dumplings Chicken // 10

Gyoza Dumplings Shrimp // 11

Olives with Feta // 6

Bread Basket // 7

Met huisgemaakte hummus

fried sushi roll // 8,5

Met wasabi, unagi sauce

Gerookte padron pepers // 8,5

Met Pastrami

Fondue Camembert // 16,5

Gesmolten Camembert met rozemarijn, knoflook en brood

DESSERTS

Vraag de bediening!

- Veel van onze gerechten worden in onze houtskool KOPA oven bereid.
- Heeft u een allergie? Laat het ons weten!
- Vegan gerechten duiden wij aan met 🌱



Deel jouw ervaring op social media!

<https://thelivingroom.amsterdam>

THE LIVINGROOM

FOOD • DRINKS • AMSTERDAM

DINNER

STARTER

Wagyu A5 Steak Tataki // 29

met ponzu tapioca, topinamboerchips, creme van sushi rijst en rucola

Tuna Tartar // 17

met wasabi, kappertjes, avocado, shallotjes en ponzu

Vegan Roll 🌱 // 14

gemaakt met groentes en aziatische koolsla

mini steak taco's // 8

bavette, kimchi, sriracha mayo

Soup of the day // 8

vraag de bediening!

Caviar (30g) // 120

met blini, kappertjes, eiwit, eigeel, verse room

Fried sushi roll // 8.5

met wasabi, unagi sauce

MAIN COURSES

Tenderloin Togarashi (180g) // 26

Tenderloin steak met togarashi boter & geroosterd beenmerg.

Sizzling Butter Steak (200g) // 47.5

Gerookte tournedos bereid in 300 °C geclarificeerde boter, keuze uit een bijgerecht

Konro Grill Experience (100g / 200g) // 55 / 90

Wagyu A5 met ponzu tapioca, bimi en rucola salade

Lamb Filet (200g) // 26

met babaganoush, topinamboer en vijgen

Chicken supreme // 22

met pastinaak, gevulde kool, cantharellen en jus

Tomahawk steak (1,5kg) // 130

met truffle aardappels en keuze uit 2 bijgerechten

Butterfly seabass // 26

met citroen en citroen mayo

Tuna steak // 24.5

met geroosterde groentes

Cataplana // 42

vis van de dag, gambas, schelpen, tomatensaus, maïs en brood

Zucchini Tonde 🌱 // 19

met wilde rijst, mais en tomaat

KIDS MENU

Chicken Nuggets // 10

met Friet en saus

Mini Burger // 10

met Friet en saus

BURGERS

The Experience Burger // 15.5

Hamburger, brioche brood, jalapeño, gekarameliseerde uien, cheddar en andalouse saus

The Vegan Burger 🌱 // 16

Rode biet en wortel burger, sesam, spicy hummus en vegan cheddar

Wagyu beef burger (200g) // 25

Japanse wagyu beef geblend met prime hollands natuurvlees, vraag de bediening voor mogelijkheden!

SALADS

Something of everything salad 🌱 // 14.5

met pompoen, vinagrette, pecannoten en vegan kroket

Classic Ceasar salad // 12

romeinse sla, croutons, parmezaanse kaas, gekookt ei, ansjovis en pistachenoten

- **Optioneel met kip // 17**

SIDE DISHES

Friet uit Zuyd // 6

Zoete aardappel friet // 6

Haricots verts // 7

met hazelnoot

Bimi // 7

gekonfijte knoflook, tomaat, pijnboomspitten

Geroosterde bloemkool // 7

met beurre noisette, kappertjes, hazelnoot

Groene salade 🌱 // 5

Fiesta 🌱 // 13

zoete aardappel friet met jalapenos, aziatische koolsla, parsee knoflook mayo, groene pepers en ui

DESSERTS

Vraag de bediening!

- Veel van onze gerechten worden in onze houtskool KOPA oven bereid.
- Heeft u een allergie? Laat het ons weten!
- Vegan gerechten duiden wij aan met 🌱



Deel jouw ervaring op social media!

<https://thelivingroom.amsterdam>



THE LIVINGROOM

FOOD • DRINKS • AMSTERDAM

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Impérial // 100

De diep gouden tinten met subtiele hints van amber en aroma's van tropisch fruit. Rijpe explosie van fruitige smaken, zoete aroma's met een verfrissende afdronk.

Moët & Chandon Brut Impérial // 90 // 280

Bleek, witgoud van kleur met een mooie mousse. Levendig en romig van smaak. Aroma's van lindebloesem, brooddeeg en toast.

Moët Rose // 90 // 280

Bruisende, jonge en fruitige smaak met rood fruit en een soepele afdronk. De inweersaanbare geur heeft aroma's van aardbeien, rode bessen en op de achtergrond is een vleugje peper te ontdekken.

Ruinart Blanc de Blancs // 200

100 % Chardonnay en gekenmerkt door frisheid, elegantie en complexiteit. Je proeft witte bloemen zoals lelies, perzik, citroen en peer.

DESSERTS

Our Famous Cheesecake // 8,50

Chocolate Brownie // 9

Vegan brownie met hazelnote

Crème Brûlée // 9

Een franse klassieker

Grand dessert // 25

Cheesecake, Chocolate brownie, Crème Brûlée

Grand Dessert Deluxe // 55

Een wisselend palet van luxe, zoete hapjes met droog ijs (3 a 4 pers)



Deel jouw ervaring op social media!

<https://thelivingroom.amsterdam>

