

Polly Goudvisch

—> GROEPSMENU <—

shared dining

— VOOR —

Steak tartare
klassiek garnituur en krokante aardappel

Ravioli (V)
*tomaten-basilicum boter, geroosterde tomaten,
rucola en pesto*

Gemarineerde zalm
saffraanmayonaise en dille-crème fraîche

— HOOFD —

Knolselderij (V)
*bleekselderij, walnoten, bundelzwammen
en puree van knolselderij*

Kabeljauw
*dragon beurre blanc, geglaceerde bimi
en aardappelpuree*

Halve kip
portjus

Bavette
aardappelpuree en seizoensgroenten

BIJGERECHTEN

Groene salade (V) +€5,50

Geroosterde voorjaarsgroenten (V) +€6,95

Frites uit Zuyd (V) +€5,50
met mayonaise

— DESSERT —

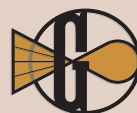
Chocolademousse
pindakruim en karamel

Cheesecake
coulis van rood fruit

Kazen van Kef +€3,50 p.p.
appelstroop en zuurdesemtoast

2-gangen shared - voor- en hoofdgerechten - €31,95
3-gangen shared - alle bovenstaande gerechten - €39,95

(V) vegetarisch (V) vegan



Polly Goudvisch

GROUP MENU

shared dining

STARTER

Steak tartare
classic garnish and crispy potato chips

Ravioli ⑤
*tomato basil butter, roasted tomatoes,
rocket and pesto*

Marinated salmon
saffron mayonnaise and dille creme fraiche

MAIN

Celeriac 🌱
*celery, walnuts, mushrooms
and celeriac puree*

Cod
*dragon beurre blanc, glazed bimi
and mashed potatoes*

Half chicken
port gravy

Bavette
mashed potato and seasonal vegetables

SIDES

Green salad ⑤ +€5,50

Roasted spring vegetables ⑤ +€6,95

Frites uit Zuyd ⑤ +€5,50
with mayonnaise

DESSERT

Chocolate mousse
peanut crumble and caramel

Cheesecake
with red fruit coulis

Cheeses from Kef +€3,50 p.p.
apple syrup and sourdough toast

2-courses shared - starters & mains - €31,95

3-courses shared - all above - €39,95

⑤ vegetarian 🌱 vegan

