

BREDA
AMSTERDAM



LUNCH

3 COURSES
44.50

4 COURSES
56.50

5 COURSES
68.50



CHEESE PLATTER
14.50

DINNER

Kleine selectie aan gerechten
Small selection of dishes
72.50

Ruime selectie aan gerechten
Wide selection of dishes
86.50

De hele mikmak
All we've got
99.50



SPARKLING_{glass}

Pares Balta, Cava Brut Nature NV (ES) <i>Macabeo, Xarel-lo, Parrellada</i>	10.5 ~ 57
Sylvie Moreau, Champagne Brut “Racines” NV (FR) <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	16 ~ 85

WHITE_{glass}

Parusso, Langhe Bianco, Piemonte ‘22 (IT) <i>Sauvignon Blanc</i>	9.5 ~ 52
Etienne Fort, “Samo”, Limoux ‘23 (FR) <i>Chardonnay – vin nature</i>	9.5 ~ 52
Stern, Pfalz ‘23 (DE) <i>Gewürztraminer</i>	12 ~ 65
Hees, Riesling Trocken Steingewann ‘23 (DE) <i>Riesling</i>	10.5 ~ 57

NON ALCOHOLIC

Cognato, Red 0% (SA) <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault</i>	9.5 ~ 52
Geierslay, Riesling Alkoholfrei 0.0%, Mosel ‘23 (DE) <i>Riesling</i>	9.5 ~ 52
Alkoholfrei Hochriegl 0% (AT) <i>Grüner Veltliner, Welschriesling</i>	11 ~ 65



WINE PAIRING

5 COURSES 41.5
7 COURSES 57.5

Some of the vintages may change depending on availability

ROSE_{glass}

Ada Nada, Langhe, Piemonte '22 (IT)
Nebbiolo

9.5 ~ 52

Château Barbebelles, Aix-en-Provence, '23 (FR)
Grenache, Cinsault, Syrah

10.5 ~ 57

RED_{glass}

Johanneshof Reinisch, Thermenregion '22 (AT)
Pinot noir

12 ~ 65

La Morandina, Barbera d'Asti, Piemonte '23 (IT)
Barbera

11 ~ 60

Rioja Reserva 'Viña Alberdi', La Rioja Alta '20 (SP)
Tempranillo

12 ~ 65



WINE OF THE WEEK

11

WHITE

Parusso, Langhe bianco, Piemonte '23 (IT) <i>Sauvignon Blanc</i>	52.00
Hees, Riesling "Nahe" Steingewann '23 (DE) <i>Riesling</i>	57.00
Domaine de Marcoux, 'Raisin de Loup', Côtes du Rhône (FR) <i>Clairette</i>	52.00
Yannick Cadiou, Chablis, Bourgogne '23 (FR) <i>Chardonnay</i>	95.00
Suavia, Soave Classico, 'Monte Carbonare', Veneto '22 (IT) <i>Garganega</i>	90.00
Gilles Guerrin, Pouilly-Fuissé 1er Cru "En France", Bourgogne '22 (FR) <i>Chardonnay</i>	90.00
Hunter McKirdy, 'Chemin des Épines Noir', Alsace '23 (FR) <i>Pinot blanc, Auxerrois</i>	132.00
Château des Rontets, Pouilly-Fuissé, Pierrefolle, Bourgogne '21 (FR) <i>Chardonnay</i>	98.00
Maison Róisín Curley, Beaune Blanc, Bourgogne '22 (FR) <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	185.00
Domaine Mazilly, Meursault, "Les Meurgers", Bourgogne '22 (FR) <i>Chardonnay</i>	119.00

RED

Stern, Pfalz '21 (DE) <i>Spatburgunder</i>	60.00
Pietro Carciorgna, "Ciauria", Etna rosso, Sicilia '23 (IT) <i>Nerello mascalese</i>	75.00
Domaine Les Garçons, Brouilly, Beaujolais villages, '23 (FR) <i>Gamay</i>	78.00
Parusso, Barolo Perarmando D.O.C.G., Langhe, Piemonte '21 (IT) <i>Nebbiolo</i>	125.00
Gérard Boulay, Sancerre rouge "Oriane", Loire '18 (FR) <i>Pinot noir</i>	105.00
Domaine de Marcoux, Côtes du Rhône '22 (FR) <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	65.00
Suertes del Marqués, "7 Fuentes", Valle de la Orotava '21 (SP) <i>Listán negro, Castellana negra</i>	70.00
Domaine Gille, Nuits Saint George "Les Brulees", Bourgogne '21 (FR) <i>Pinot Noir</i>	120.00
Azienda Agricola Trabucchi d'Illassi, Amarone della Valpolicella, Veneto '11 (IT) <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rodinella, Oslete</i>	125.00
Domaine Gille, Nuits Saint Georges 1er Cru "Aux Boussetots", Bourgogne '20 (FR) <i>Pinot Noir</i>	145.00
Saint-Émilion "La Réserve" Château Jean Faure '22 (FR) <i>Bordeaux blend</i>	85.00
Azienda Agricola Trabucchi d'Illassi, Amarone della Valpolicella, Veneto '07 (IT) <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rodinella, Oslete</i>	155.00
Château Yvonne, "La Folie", Saumur Champigny, Loire '22 (FR) <i>Cabernet Franc</i>	90.00

SPARKLING

Weingut Faubel, Kostbar Burgunder Sekt, Brut, Pfalz N.V. (DE) <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	67.00
Ada Nada, "Dilva", Dosaggio Zero, Rosado, Piemonte '16 (IT) <i>Nebbiolo</i>	74.00
Pascal Doquet, 1er Cru Vertus, Cœur de Terroir, Champagne '09 (FR) <i>Chardonnay</i>	195.00
La Parcelle, "La Capelle", Brut Nature, Champagne '15 (FR) <i>Pinot Meunier ~ 'Vin Nature'</i>	205.00
Daniel Dumont, Brut rose 1er Cru, Champagne NV (FR) <i>Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay</i>	80.00
Jérôme Prevost, La Closerie, Grand Cru, Extra Brut N.V. (FR) <i>Pinot Meunier</i>	750.00

SWEET

10 Years old Tawny Port (glass)	10.5
Exceptional Harvest PX, Jerez (SP)	11.5



