

RESTAURANT & BAR

COLIJN

Fijn bij Colijn

AMSTELVEEN

menu



Net als 'burgervader' Arie vertegenwoordigen wij het wapen van Amstelveen met trots en dragen we vol passie ons steentje bij aan een ontspannen en zorgeloze restaurantbeleving.



In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker. Wij helpen u graag.

follow us on instagram: @restaurantcolijn

wraps & sandwiches

Verkrijgbaar tot 17:00 uur

WRAP MET OOSTERSE KIP 11,50

Wrap met pulled chicken, wokgroenten, koriander, ingelegde komkommer en hoisinsaus

HEALTHY WRAP 11,50

Wrap met avococrème, tomatensalsa, babyspinazie en falafel

CARPACCIO 14,50

Vers gesneden rundercarpaccio met donker oerbrood, parmigiano, pijnboompitten, truffelmayonaise

CLUBSANDWICH KLASSIEK 14,50

Getoast brood met ijsbergsla, kaas, gebakken ei, bacon, kiprollade en tomaat

CLUBSANDWICH ZALM KLASSIEK 14,50

Getoast brood met gerookte zalm, crème fraîche, rode ui en kappertjes

BURRATA 14,00

Burrata met cherry tomaten, watermeloen dressing en focaccia on the side

FLAT IRON STEAK 21,50

In de boter gebakken flat iron steak met brood en huisgemaakte jus

UITSMIJTER 11,50

3 gebakken eieren op oerbrood met garnituur naar keuze (bacon, ham, kaas of tomaat)

PROEVERIJ MINI KROKETJES 11,50

Kalfskroketje, kaasrucolakroketje en garnalengkroketje

12 UURTJE 14,50

Chef's choice soepje, broodje mini kroket en een gebakken eitje

NAAST BOVENSTAANDE LUNCHGERECHTEN

KUNT U OOK EEN KEUZE MAKEN UIT ONZE

VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN.

RESTAURANT & BAR

COLIJN



Shared

Paas Brunch

€ 37,⁵⁰ pp

Kinderen tot 10 jaar

€ 13,⁵⁰ pp



Kom tijdens het Paasweekend samen genieten van onze heerlijke Shared Paas Brunch. De gerechten worden per gang in het midden van de tafel geserveerd zodat men onder het genot van een drankje kan delen en genieten van de heerlijke gerechtjes.

WIJ ONTVANGEN U MET EEN GLAASJE BUBBLES

SANDWICHES

- Verse kleine broodjes met gerookte zalm
- Verse kleine broodjes met eiersalade
- Verse kleine broodjes met lams ham en huisgemaakte piccalilly
- Mini croissantjes met roomboter en jam
- Roerei met toast

WARME GERECHTJES

- Romige aspergesoep met groene kruiden
 - Lang gesudderde ronde stoof met huisgemaakte jus
 - Witte asperges met beenham, boter ei saus en mini krieltjes in de schil
- Voor de kinderen serveren wij een pannenkoek

ZOETIGHEDEN

- Selectie van kleine zoete lekkernijen en koffie of thee

zondag 9 & maandag 10 april
open vanaf 11:00 uur



salades

Healthy & Fresh

QUINOA SALADE 19,50

Quinoa salade met geroosterde groenten, artisjok en limoen dressing

CAESAR SALADE KIP 19,50

Gemengde salade met gemarineerde kip, bacon, croutons,

ansjovis en parmigiano

> Extra optie: gamba's i.p.v. kip + 2,50

COLIJN AAN ZEE 20,50

Gemengde salade met gerookte zalm, verse zalm, tonijn, Hollandse garnalen, venkel, radijs en rode ui

sharing is caring

*Wat is er romantischer
dan samen eten te delen!*

Tafels worden gevuld met een mooi stuk vlees en de lekkerste bijgerechten. De grote stukken vlees kun je vervolgens met elkaar delen. Of alleen opeten, mag ook. De bijgerechten en sausjes zorgen voor de perfecte aanvulling van het diner.

COTE DE BOEUF 65,00

Om samen te delen: 500 gr cote de boeuf, groene gegrilde asperges, bonne femme garnituur (=combinatie van doperwten, spekjes en aardappel), geserveerd met rode wijnsaus, pepersaus en friet

BRAZILIAANSE PICANHA 60,00

In de boter gebakken Braziliaanse Picanha van 500 gram geserveerd met seizoensgroenten en gebakken aardappels, geserveerd met rode wijnsaus en pepersaus

voorgerechten

Start with something special

VERSGEBAKKEN BROOD	6,00
---------------------------	-------------

Met kruidenboter, Colijndip en aioli

OESTERS	24,00
----------------	--------------

Half dozijn dagverse oesters met klassiek garnituur

HUISGEMAAKTE UIENSOEP	9,50
------------------------------	-------------

Klassieke uiensoep met gegratineerde kaas crouton

CHEF'S CHOICE SOEP	8,50
---------------------------	-------------

Wisselende soep van de dag

KLASSIEKE GARNALENCOCKTAIL	17,50
-----------------------------------	--------------

*Hollandse garnalen met ijsbergsla, mandarijn, groene appel
en cocktailsaus*

CEVICHE ZEEBAARS	14,50
-------------------------	--------------

*Ceviche van zeebaars met limoen, crème fraîche, bieslook,
zoetzure komkommer, passievrucht en komijn*

CARPACCIO	14,50
------------------	--------------

*Vers gesneden rundercarpaccio, met pesto, truffelmayonaise,
parmigiano, pijnboompitten en bieslook*

STEAK TARTAAR KLASSIEK	13,00
-------------------------------	--------------

*Vers gedraaide rundertartaar met bieslook, sjalot, cornichon,
kappertjes, eidooier, Tabasco en worcestersaus
(alle garnituren worden apart geserveerd)*

SASHIMI FLAMBE	15,50
-----------------------	--------------

*Verse tonijn en zalm met wakame, sojagel, gember
en wasabimayonaise*

DUIVELSE GAMBA'S	15,00
-------------------------	--------------

*Pittige gamba's met rode peper, knoflook in olie
geserveerd met brood*

BURRATTA	14,50
-----------------	--------------

Burratta met cherrytomaat, watermeloendressing en krokante basilicum

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN	16,50
------------------------------------	--------------

Een selectie van onze voorgerechten

hoofdgerechten

à la Carte

STEAK TARTAAR KLASSIEK 21,50

Vers gedraaide rundertartaar met bieslook, sjalot, cornichon, kappertjes, eidooier, tabasco, worcestersaus en verse friet
(alle garnituren worden apart geserveerd)

PASTA GAMBA (OOK VEGETARISCH) 22,50

Linguine pasta met pittige gamba's, knoflook en verse groenten

RISOTTO PORCINI 22,50

Risotto porcini met eekhoorntjesbrood, verse champignons, kruidenolie en parmigiano

LADY TONG 29,50

Twee in de boter gebakken lady tongetjes, geserveerd met eigen jus, frisse salade en friet

KABELJAUW 26,50

Op de huid gebakken kabeljauw met courgette, pasta a la aglio en schuim van bisque

FLAT IRON STEAK 26,50

180 gr. gegrilde steak met champignons en asperges gebakken in salieboter

TOURNEDOS 34,50

180 gr tournedos met geroosterde prei en bonne femme garnituur
(=combinatie van doperwten, spekjes en aardappel)

OPTIE: TOURNEDOS ROSSINI +7,50

Gebakken eendenlever en truffeljus

BONELESS RIBS 24,50

200 gr. perfect gegaarde spareribs zonder bot, met koolsla en verse friet

SATÉ 19,50

Gegrilde kippendij met Indonesische pindasaus, zoetzuur, cassave, koolsla en verse friet

VEGA BURGER 19,50

Miami burger op een brioche bol met avocadocrème, gekonfijte ui, jalapeño peper, tomaat en cheddar

TORTELINI 22,50

Tortellini gevuld met mascarpone, truffel, salieboter, doperwtjes en schuim van paddenstoelen

BURGERMEESTER 19,50

Huisgemaakte burger van rund met bacon, cheddar, gekonfijte ui, burgersaus, koolsla en verse friet

proeverij menu

Chef's choice

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Een selectie van onze voorgerechten

PROEVERIJ VAN HOOFDGERECHTEN

Een selectie van onze hoofdgerechten + friet

PROEVERIJ VAN NAGERECHTEN

Een selectie van onze nagerechten



49.50 pp

bijgerechten

Voor de extra trek

SEIZOENSGROENTEN 5,00

VERSE FRIET 5,00

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 5,00

GEBAKKEN AARDAPPELS 5,00

FRISSE SALADE 4,50

BON FEMME KLASSIEK 7,50

Aardappel garnituur met spek en doperwtjes



kids gerechten

Tot 12 jaar

KIDS PASTA 10,00

Pasta met tomatensaus

KIDS NUGGETS 10,00

Kip nuggets met koolsla en friet

KIDS PANNENKOEK 6,75

Pannenkoek met suikerstroop en poedersuiker

desserts

Sweet or Savory

SCROPPINO 7,50

Huisgemaakte cocktail van citroensorbetijs, cava en vodka

TIRAMISU 9,50

Huisgemaakte tiramisu met huisgedraaid oreo ijs

BAVAROIS VAN FRAMBOZEN 9,50

Bavarois van frambozen, witte chococrumble, vers fruit en vanille ijs

CRÈME BRÛLÉE 9,50

Klassieke vanille crème brûlée geserveerd met huisgedraaid
karamel zeezout roomijs

OEPS...I DROP MY LEMON PIE 9,50

Huisgemaakte lemon pie met vers fruit en beurre noiset ijs

KAASPLANKJE 12,50

Vier soorten kaas geserveerd met notenbrood en vijgen compote

BOLLETJE HUISGEDRAAID IJS v.a. 3,50

Karamel zeezout ijs, oreo ijs, beurre noisette, aardbeiensorbet, vanille ijs

KOFFIE COMPLEET 7,50

Koffie naar keuze met een selectie van kleine zoete lekkernijen

koffie specials

A hug in a mug

IRISH COFFEE 8,50

Koffie, Irish whiskey, donkere basterdsuiker en geslagen room

CALYPSO COFFEE 8,50

Koffie, Tia Maria, donkere basterdsuiker en geslagen room

BAILEY'S KOFFIE 8,50

Koffie, Bailey's en geslagen room

COFFEE COLIJN 8,50

Geheim recept met geslagen room

KOFFIE COMPLEET 7,50

Koffie naar keuze, met een selectie van kleine zoete lekkernijen

FRAPPUCCINO 6,50

Huisgemaakte ijskoffie