

RESTAURANT & BAR

COLIJN

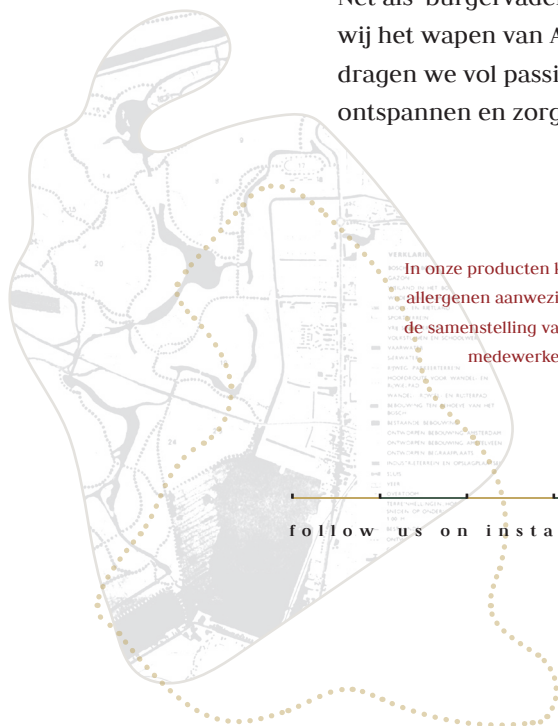
Fijn bij Colijn

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**

Pulled chicken, wokgroenten, koriander, ingelegde komkommer en hoisinsaus

HEALTHY WRAP **11,50**

Avococrème, tomatensalsa, babypinazie en falafel

CARPACCIO **14,50**

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

CLUBSANDWICH KLASSIEK **13,50**

Getoast brood, little gem, kaas, gebakken ei, bacon, kiprollade en tomaat

CLUBSANDWICH ZALM **13,50**

Getoast brood, gerookte zalm, tomaat en avococrème

FOCACCIA CAPRESE **13,00**

Focaccia gebakken met tomaat en kappertjes, verse avocado, radijs en venkel

KOGELBIEFSTUK **21,50**

In de boter gebakken kogelbiefstuk met brood met huisgemaakte jus

UITSMIJTER **11,50**

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

RUNDVLEESKROKETTEN **6,00 / 9,50**

1 of 2 rundvleeskroketten met donker oerbrood, mosterd en roomboter

CROQUE COLIJN **8,50**

Luxe tosti met ham, kaas en bechamelsaus

NAAST BOVENSTAANDE LUNCHGERECHTEN

KUNT U OOK EEN KEUZE MAKEN UIT ONZE

VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN.

RESTAURANT & BAR

COLIJN

KerstMenu

4 gangen
plus
amuse
€ 65,00

5 gangen
plus
amuse
€ 78,00

7 gangen
plus
amuse
€ 120,00

plus
supplement
gratis



AMUSE

Amuse van de dag

1STE GANG

Hollandse garnalen – cocktailsaus – appel – little gem

2DE GANG

Knolselderij creme soep – paling – beurre noiset

3DE GANG

Kalfstartaar – eidooier – ingelegde radijs – houtskoololie – pommes paille

4DE GANG

Heilbotfilet – groene kool – bisque

5DE GANG

Runderwang – rode kool – eigen jus

6DE GANG

Parelhoen – zuurkool – pommes fondant – saus van eendenlever

7DE GANG

Gateau chaud – chocolade bros – witte chocolade crumble – dragon sorbet

SUPPLEMENT € 10,00

Selectie van kazen – appelstroop – notenbrood



KIDS
MENU
3-gangen
€ 24,50



24/25/26 dec.

Reserveren: 020 - 822 86 51

info@restaurantcolijn.nl

salades

Healthy & Fresh

AVOCADO SALADE **18,50**

Little gem, baby spinazie, verse avocado, gegrilde paprika, avocadocrème, gedroogde tomaat en croutons

CAESAR SALADE KIP **18,50**

Little gem, gemarineerde kippendijen, bacon, croutons en ansjovis

COLIJN AAN ZEE SALADE **19,50**

Little gem, gerookte zalm, verse zalm, tonijn en Hollandse garnalen

sharing is caring

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

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

CÔTE DE BOEUF **65,00**

Om samen te delen: 600 gr Côte de boeuf, groene gegrilde asperges, bonne femme garnituur (=combinatie van doperwten, spekjes en aardappel), geserveerd met rode wijnsaus en pepersaus

ENTRECÔTE DOUBLE **58,00**

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

voorgerechten

Start with something special

VERSGEBAKKEN BROOD 5,50

Met kruidenboter, Colijndip en aioli

OESTERS 21,50

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

LANGOUSTINE 14,50

Gebrande langoustine met miso hollandaisesaus, krokante kappertjes, bieslook en limoenolie

TONIJN & WATERMELOEN 14,50

Dagverse tonijn met watermeloen, gerookte sjalot vinaigrette, sojagel, wasabimayonaise en wasabikrokantje

CARPACCIO 14,50

Vers gesneden rundercarpaccio, pesto, truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitten en bieslook

STEAK TARTAAR KLASSIEK 12,50

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

SASHIMI 14,50

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

DUIVELSE GAMBA'S 14,50

Pittige gamba's, rode peper, knoflook geserveerd met brood

CAPRESE 14,00

Buffelmozzarella, dingesneden tomaat, groene kruidenolie, avocadocrème

Optie: pata negra 5,50

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN 14,50

Een selectie van onze voorgerechten

hoofdgerechten

à la Carte

STEAK TARTAAR KLASSIEK 21,50

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

PASTA GAMBA (OOK VEGETARISCH) 22,50

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

PORTOBELLO 22,50

gebakken portobello gevuld met truffelrisotto, gebakken paddestoelen en courgette

TARBOT 26,50

In de boter gebakken tarbot geserveerd met eigen jus, groene asperges, knolselderijcrème en verse friet

DORADE 27,50

Hele gebakken dorade gevuld met citroen en tijm, geserveerd met antiboise, frisse salade en gebakken aardappels

HEILBOT 24,50

Gebakken heilbot met spinazie, gebakken polenta en antiboise

KOGELBIEFSTUK 26,50

Graan afgevoerde kogelbiefstuk met eigen jus, snijbonen en gebakken aardappels

TOURNEDOS 34,50

180 gr tournedos, gegrilde groene asperges, bonne femme garnituur (=combinatie van doperwten, spekjes en aardappel)

SPARERIBS 23,50

Perfect gegaarde spareribs met koolsla en verse friet

SATÉ 19,50

200 gr gemarineerde kippendij, Indonesische pindasaus, zoetzuur, cassave, koolsla en verse friet

VEGA BURGER 19,50

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

CANNELLONI 22,50

Huisgemaakte cannelloni gevuld met ricotta en spinazie met tomaat-paprikasaus

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

HOOFDGERECHT

Keuze tussen vis, vlees of vegetarisch

GRAND DESSERT

Proeverij van desserts



44.50 pp

bijgerechten

Voor de extra trek

SEIZOENSGROENTEN 5,00

VERSE FRIET 5,00

Met huisgemaakte mayonaise

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 5,00

GEBAKKEN AARDAPPELS 5,00

FRISSE SALADE 4,50



kids gerechten

Tot 12 jaar

KIDS BIEFSTUK 10,00

Seizoensgroenten en friet

KIDS NUGGETS 10,00

Koolsla en verse friet

KIDS PANNENKOEK 6,75

Suikerstroop, poedersuiker

desserts

Sweet or Savory

SCROPPINO 7,50

Huisgemaakte cocktail van citroensorbetijs, cava en vodka

HUISGEMAAKTE TIRAMISU 9,50

Met huisgemaakt oreo ijs

CRÈME BRÛLÉE 9,50

Klassieke vanille crème brûlée geserveerd met huisgedraaid

karamel zeezout roomijs

BLONDIE 9,50

Witte chocolade brownie met pure chocolade ijs

KAASPLANKJE 12,50

Vier soorten kaas, notenbrood, vijgen compote

BOLLETJE HUISGEDRAAID IJS v.a. 3,50

Karamel zeezout ijs, oreo ijs, pure chocolade ijs, aardbeiensorbet

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