

GRAND CAFÉ  
KRASNAPOLSKY



HÔTEL & CAFÉ RESTAURANT KRASNAPOLSKY  
AMSTERDAM, WARMOESSTRAAT, 177, 183.

# HISTORY

## GESCHIEDENIS

In 1856 the 22-year-old A.W. Krasnapolsky arrives in Amsterdam. With a tailor's diploma in his pocket, the young man starts working eagerly, following in the footsteps of his father and grandfather. Following a long day's labour, he seeks relaxation in one of the coffee houses around Dam square and befriends the waiter of the café, August Volmer. After being convinced by August, A.W. Krasnapolsky takes over an old and run-down coffee house in 1866. With the help of the waiter the coffee house becomes one of the most famous cafés of Amsterdam.

The newfound café is popular and due to the good quality soon becomes the town's favourite. Today the legacy of A.W. Krasnapolsky encompasses much more than just a café. As times are evolving, the pillars of excellent quality, fine products, and a warm welcoming ambiance continue to define revered Grand Café Krasnapolsky in the twenty-first century.

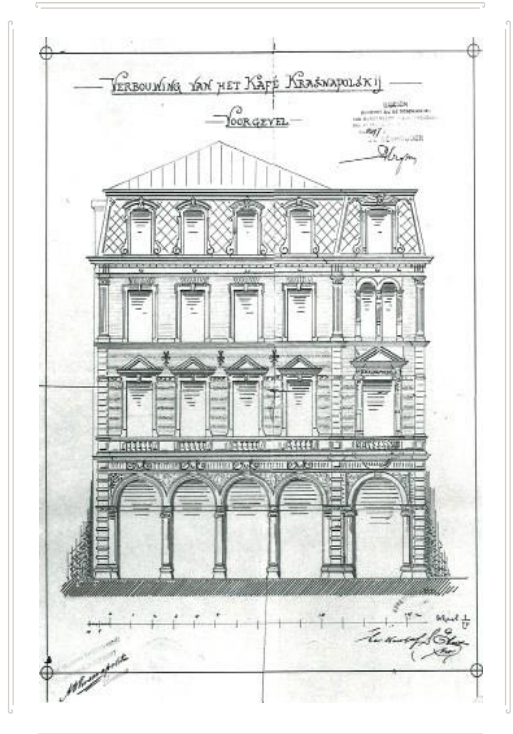
In 1856 arriveert de dan 22-jarige A.W. Krasnapolsky in Amsterdam. Met een kleermakersdiploma in zijn achterzak gaat de jonge kleermaker gretig aan de slag en treedt hiermee in de voetsporen van zijn vader en grootvader. Na een lange dag werken zoekt hij ontspanning in één van de koffiehuisen rondom de Dam en raakt hier bevriend met de kelner, August Volmer. Deze overtuigt hem om in 1866 een oud en vervallen koffiehuis in de Warmoesstraat over te nemen. Met de hulp van August groeit het café in korte tijd uit tot één van de beroemdste horecagelegenheden van Amsterdam.

Het nieuwe café is populair en de goede kwaliteit van het eten brengen het café faam. Tegenwoordig bestrijkt de nalatenschap van A.W. Krasnapolsky veel meer dan alleen een café. Hoeveel er ook is veranderd; uitstekende kwaliteit, goede producten en een warme ambiance zijn ook in de eenentwintigste eeuw de ingrediënten van Grand Café Krasnapolsky.

# FOOD MENU

We introduce our crafted food menu that is built around supporting sustainability by using indigenous products delivered by local farmers and suppliers within the Netherlands to keep the unique and ancient flavours of our native culture. Please inquire with our team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

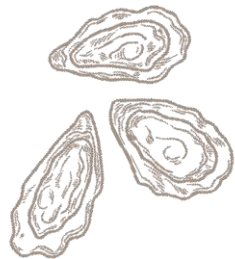
Met trots presenteren wij onze menukaart, geïnspireerd door de seizoenen en met producten passend bij het jaargetij. Wij werken waar mogelijk alleen met lokale ondernemers in Amsterdam en boeren en landerijen in de omgeving van Noord-Holland. Laat het ons weten indien er speciale dieetwensen of allergieën zijn.



# KRASNAPOLSKY BITES

Served all day | Geserveerd de hele dag

<b>CHARCUTERIE</b> <sup>1, 7, 8</sup>	24	
Varies per season   Ask us about the options		
<b>CHARCUTERIE</b>		
Variërend per seizoen   Vraag ons naar de mogelijkheden		
<b>OYSTERS</b> <sup>6</sup>	40	12 pc
Raspberry vinaigrette   Shallot	21	6 pc
<b>OESTERS</b>	4	1 pc
Frambozen   Vinaigrette   Sjalot		
<b>GAMBA'S</b> <sup>2, 6</sup>	15	
Garlic   Chives   Bread		
<b>GAMBA'S</b>		
Knoflook   Bieslook   Brood		
<b>CAS &amp; KAS</b> <sup>2, 3, 7 vg</sup>	14	6 pc
Truffle   Mushroom   Lime Mayonnaise		
<b>CAS &amp; KAS</b>		
Truffel   Champignons   Limoen Mayonaise		
<b>GYOZA</b> <sup>2, 9, 10, v</sup>	12	
Vegetarian or duck   Hoi sin		
<b>GYOZA</b>		
Vegetarisch of eend   Hoi sin		
<b>DUTCH BITTERBALLS (6pc)</b> <sup>1, 2, 10</sup>	12	
Holland's favourite snack: deep-fried and crispy, filled with beef ragout, served with savoury mustard- mayonnaise.		
<b>NEDERLANDSE BITTERBALLEN (6 pc)</b>		
Nederlands favoriete snack: gefrituurd en knapperig, gevuld met een ragout van rundvleeslees en geserveerd met mosterd mayonaise.		



# KRASNAPOLSKY LUNCH

Served daily from 11.00 - 16.30 | Dagelijks geserveerd van 11.00 - 16.30

<b>CROQUETES HOLTkamp</b> <sup>1, 2, 3, 7, 9, 10, v</sup>	18
Veal or vegetarian   Mustard	
<b>KROKETTEN HOLTkamp</b>	
Kalves of vega   Mosterd	
<b>CLUB SANDWICH</b> <sup>1, 2, 3, 8</sup>	23
Pulled chicken   Bacon   Omelet   Curry mayonnaise   Little gem   Fries	
<b>CLUB SANDWICH</b>	
Pulled chicken   Bacon   Omelet   Kerrie mayonnaise   Little gem   Friet	
<b>SANDWICH STEAK TARTARE</b> <sup>2, 3, 5</sup>	18
Ox sausage   Anchovy   Egg   Chives	
<b>SANDWICH STEAK TARTAAR</b>	
Ossenworst   Ansjovis   Ei   Bieslook	
<b>SANDWICH SMOKED RIB-EYE</b> <sup>1, 2, 3</sup>	18
Parmesan   Artichok   Pequeno	
<b>SANDWICH GEROOKTE RIB EYE</b>	
Parmezaan   Artisjok   Pequeno	
<b>BAGEL MARINATED SALMON</b> <sup>1, 2, 5</sup> 	19
Pickled cucumber   Cream cheese   Radish	
<b>BAGEL GEMARINEERDE ZALM</b>	
Zoetzure komkommer   Roomkaas   Radijs	
<b>EGGS BENEDICT</b> <sup>1, 2, 3, 5, 8, v</sup> 	18
Avocado   Spinach   Hollandaise   Salmon, Ham or Vegetarian	
<b>EGGS BENEDICT</b>	
Avocado   Spinazie   Hollandaise   Zalm, Ham of Vega	
<b>CROQUE MONSIEUR</b> <sup>1, 2, 3, 7, 8</sup>	15
Farmers ham   Old cheese   Gratin	
<b>TOSTI CROQUE MONSIEUR</b>	
Boerenham   Oude kaas   Gratin	

# SIDES

Served daily from 11.00 - 16.30 and 17.30 - 22.00

Dagelijks geserveerd van 11.00 - 16.30 en 17.30 - 22.00

SWEET POTATO FRIES   ZOETE AARDAPPEL FRIET <sup>v</sup>	8
TRUFFLE FRIES   TRUFFEL FRIET <sup>2, 3, 7, v</sup>	8
FRIES   FRIET <sup>1, v</sup>	7
SEASONAL VEGETABLES   SEIZOENS GROENTEN <sup>1, v</sup>	7
SIDE SALAD   SALADE <sup>2, 3, 7, v</sup>	7
HOLLANDAISE SAUCE   BEARNAISE SAUCE	5
PEPPER SAUCE   BEURRE CAFE DE PARIS <sup>1, 3, 7, 9, 12, v</sup> <sup>æ</sup>	

# FLAMMKUCHEN

Served all day | Geserveerd de hele dag

SALMON FLAMMKUCHEN <sup>1, 2, 5</sup> 	19
Marinated salmon   Spring onion   Dille crème	
ZALM FLAMMKUCHEN	
Huisgemarineerde zalm   Lente ui   Dille crème	
BURRATA FLAMMKUCHEN <sup>1, 2, v</sup>	19
Tomato jam   Basil	
BURRATA FLAMMKUCHEN	
Tomatenjam   Basilicum	
IBERICO HAM FLAMMKUCHEN <sup>1, 2, 8</sup>	19
Truffle crème fraîche	
IBERICO HAM FLAMMKUCHEN	
Truffel crème fraîche	

# KRASNAPOLSKY CLASSICS

Served daily from 11.00 - 16.30 and 17.30 - 22.00

Dagelijks geserveerd van 11.00 - 16.30 en 17.30 - 22.00

<b>TOMATO SOUP</b> <sup>1, 2, 10, v</sup>	15
Croutons   Basil oil	
<b>TOMATENSOEP</b>	
Croutons   Basilicum olie	
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>1, 2, 3, 5, 7</sup>	21
Chicken   Anchovies   Egg   Parmesan   Croutons	
<b>CAESAR SALADE</b>	
Kip   Ansjovis   Ei   Parmezaan   Croutons	
<b>PORTOBELLO SALAD</b> <sup>1, 3, 4, v</sup>	18
Goat cheese   Honey   Pumpkin seeds   Arugula	
<b>PORTOBELLO SALADE</b>	
Geitenkaas   Honing   Pompoenpitten   Rucola	
<b>KRASNAPOLSKY BURGER</b> <sup>1, 2, 3, 7, 8, 13</sup>	27
Bacon   Brioche bun   Curry mayonnaise   Lettuce   Onion compote   Cheese   Fries	
<b>KRASNAPOLSKY BURGER</b>	
Bacon   Brioche bun   Kerrie mayonaise   Kropsla   Ui compote   Kaas   Friet	
<b>RAGOUT</b> <sup>1, 2, 3, 6</sup>	18
Pheasant   Puff pastry   Tarragon   "Bokbier"   Anise mushrooms	
<b>RAGOUT</b>	
Fazant   Bladerdeeg   Dragon   Bokbier   Anijs champignons	
<b>STEAK TARTARE</b> <sup>1, 2, 3</sup>	18
Ox sausage   Amsterdam pickles   Brioche	
<b>STEAK TARTARE</b>	
Ossenworst   Amsterdams zuur   Brioche	
<b>GRILLED ENTRECOTE</b> <sup>1, 3</sup>	34
Béarnaise sauce   Seasonal vegetables   fries	
<b>GEGRILDE ENTRECOTE</b>	
Bearnaisesaus   seizoensgroenten   friet	
<b>TURBOT FILLET</b> <sup>1, 5</sup> 	35
Salsify   Parsnip   Porcini mushroom sauce	
<b>TARBOT FILET</b>	
Schorseneer   Pastinaak   Topinamboer   Saus van eekhoortjesbrood	
<b>ROASTED HEIRLOOM VEGETABLES</b> <sup>9, VG</sup> 	27
Raw mushroom   King's Boletus   Lovage   Mushroom gravy	
<b>GEGROOSTERDE VERGETEN GROENTEN</b>	
Rauwe champignon   Koningsboleet   Lavas   Paddenstoelenjus	






# KRASNAPOLSKY DINNER

Served daily from 17.30 - 22.00 | Dagelijks geserveerd van 17.30 - 22.00

## STARTERS | STARTERS

**SEABASS** <sup>1, 3, 5</sup>  18

Structure tomato | lemon | Crispy potatoes | balsamic ice cream

**GEBRANDE ZEEBAARS**

Structuur tomaat | Citroen | Krokante aardappel | Balsamico ijs

**TERRINE OF VENISON** <sup>2, 7, 13</sup> 19

Cranberry | brioche | Mushroom duxelles | Savora mustard

**TERRINE VAN HERT**

Cranberry | brioche | champignon duxelles | savora mosterd

**WATERMELON** <sup>2, 13, v</sup>  19

Dashi | wasabi | sesame | rice cracker

**WATERMELOEN**

Dashi | wasabi | sesam | rijst cracker



## MAIN COURSES | HOOFDGERECHTEN

<b>COD WITH EEL</b> <sup>1, 5</sup> 	32
Artichoke   radish   smoked eel beurre blanc   lovage oil	
<b>KABELJAUW MET PALING</b>	
Artisjok   radijs   gerookte paling beurre blanc   lavas olie	
<b>“VELUWSE” DUCK BREAST</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10</sup>	32
Apple syrup lacquer   celery and carrot gratin   puffed shallot   Pulled Duck Tartlet   clove gravy	
<b>VELUWSE EENDENBORST</b>	
Appelstroop lak   gratin van knol en wortel   gepofte sjalot   tartelette pulled duck   kruidnageljus	
<b>FOREST MUSHROOM RISOTTO</b> <sup>1, 2, v</sup>	27
Parmesan   chives   Crispy oyster mushroom   truffle	
<b>BOSPADDENSTOEL RISOTTO</b>	
Parmezaan   bieslook   krokante oesterzwam   truffel	

## TO SHARE | OM TE DELEN

Please note that the preparation time will be 30 - 40 minutes

Graag rekening houden met een bereidingstijd van 30 - 40 minuten

<b>IBERCO RIB ROAST</b> <sup>1, 8</sup>	500 GR	65
<b>BEEF PICANHA</b> <sup>1</sup>	600 GR	75
<b>BEEF ENTRECOTE</b> <sup>1</sup>	700 GR	90
<b>BEEF COTE DE BOEUF</b> <sup>1</sup>	800 GR	105

Served with: Fries | Salad | Red wine gravy <sup>3, 7</sup>

Geserveerd met: Friet | Salade | Rode wijn jus



# KRASNAPOLSKY DESSERTS

Served daily from 11.00 - 16.30 and 17.30 - 22.00

Dagelijks geserveerd van 11.00 - 16.30 en 17.30 - 22.00

**PANNA COTTA** <sup>1, 2, 3, v</sup> 16

Lemongrass | Sugared ginger | Coconut crisp | Thai curry ice cream

**PANNA COTTA**

Citroengras | Gesuikerde gember | Kokos krokantje | Thai curry ijs

**CANNELLONI** <sup>1, 2, 3, 4, v</sup> 16

Pistachio | White chocolate | Spongecake | Fig

**CANNELLONI**

Pistache | Witte chocolade | Spongecake | Vijg

**MOELLEUX** <sup>1, 2, 3, v</sup> 16

Amarena cherry | meringue | buttermilk sorbet

**MOELLEUX**

Amarena kers | meringue | karnemelk sorbet

**CHEESE FROM "DE KAASKAMER"** <sup>1, 2, 4, v</sup> 20

Kletzen bread | Marmelade

**KAAS VAN DE KAASKAMER**

Kletzen brood | Marmelade



# KRASNAPOLSKY HIGH TEA

Served daily from 12.00 - 17:00 | Dagelijks geserveerd van 12:00 - 17:00

The Anantara Afternoon Tea might be the best known afternoon tea in Amsterdam and its surroundings. This is not without reason! Enjoy our tastiest homemade cakes, small savory delicacies and of course the beautiful view over the dam.

De Anantara Afternoon Tea is misschien wel de bekendste van Amsterdam en omstreken, en dat is niet voor niets! Geniet van onze lekkerste soorten huisgemaakte cake, hartige kleine lekkernijen én natuurlijk het prachtige uitzicht over de dam.

## SINGLE-COURSE HIGH TEA

The renowned afternoon tea reimagined in a single course, combining the finest of sweet and savoury in one gourmand, sitting quick and utterly delicious.

De beroemde afternoon tea opnieuw uitgevonden in een enkele gang, waarbij het beste van zoet en hartig wordt gecombineerd in één gourmand-zitting - snel en absoluut heerlijk.

48 for 2 persons  
voor 2 personen

## THREE-COURSE HIGH TEA Advance booking is required Vooraf reserveren is vereist

With our traditional Afternoon Tea you can enjoy three courses of delicious bites freshly prepared by our chefs.

Bij onze traditionele Afternoon Tea kun je genieten van drie heerlijke gangen vers bereid door onze chefs.

49



# CAKE ROOM MENU

Served daily from 10:00 - 22:00 | Dagelijks geserveerd van 10:00 - 22:00

The Cake Room is a room full of sweet delicacies in Grand Café Krasnapolsky. All items are handmade in our own pastry. Treat yourself in combination with coffee or tea or take your favorite cake home. Looking for a personal touch? We also create customized delicacies. Contact us to discover the possibilities!

The Cake Room is een speciale ruimte vol met zoete lekkernijen in Grand Café Krasnapolsky. Alle items zijn handgemaakt in onze eigen patisserie. Verwen uzelf bij de koffie of thee of neem een favoriet mee voor thuis. Een persoonlijke touch? Wij maken ook cakes en taarten op maat. Neem contact met ons op om te mogelijkheden te ontdekken!

**TARTE AU CITRON MERINGUÉE** <sup>1, 2, 3</sup> 7  
CITROENTAART MERENGUE

**CHEESECAKE | VANILLA | HAZELNUT** <sup>1, 2, 3, 4</sup> 7  
CHEESECAKE | VANILLE | HAZELNOOT

**APPLE PIE** <sup>1,2,3,4</sup> 7  
APPELTAART

Scan the QR-code and discover our integral sweet collection. Scan de QR-code en ontdek onze zoete lekkernijen.



---

**CAFÉ GOURMAND** 15  
Coffee or tea with a selection of homemade Friandises  
Koffie of thee met een selectie van huisgemaakte lekkernijen

SHARE YOUR SWEET MOMENT WITH US VIA  
@GRANDCAFEKRASNAPOLSKY



# HOT BEVERAGES | WARME DRANKEN

COFFEE KOFFIE	5
CAPPUCCINO	6
FLAT WHITE	6
CAFFE LATTÉ KOFFIE VERKEERD	6
LATTE MACCHIATO	6
ESPRESSO	5
DOUBLE ESPRESSO DUBBELE ESPRESSO	7
HOT CHOCOLATE WARME CHOCOLADEMELK	7
CARAMEL, HAZELNUT OR VANILLA SYRUP KARAMEL, HAZELNOOT OF VANILLE SIROOP	1

<b>SPECIAL COFFEES</b> (CONTAINS ALCOHOL) <b>SPECIALE KOFFIES</b> (BEVAT ALCOHOL) Irish coffee, Italian coffee, Spanish coffee, French coffee, Amsterdam coffee	12
--	----

Our coffee is sustainably produced and organic.

# HOT BEVERAGES | WARME DRANKEN

## SIGNATURE

**KRASNAPOLSKY MILKY OOLONG** 8

Formosa Oolong infused with vapour from steamed buffalo milk

**KRASNAPOLSKY GREEN BLEND** 7

A delicate green tea blended with fresh herbs like mint and ginger

**KRASNAPOLSKY HERITAGE BLEND** 7

Black tea, bergamot and sunflower petals

**KRASNAPOLSKY BLACK ROSE & BERGAMOT** 7

Black tea blended to perfection adorned with rose petals and a hint of bergamot

## WHITE & YELLOW

**SUPERIOR SILVER NEEDLE** 11

Highest quality white tea from only the tips, unprocessed and dried charcoal

**CHINA WHITE WINGS** 8

Bai Mu Dan white tea from the Hunan Province

**CHINA YELLOW SUN** 8

Grown in the Huang Shan Yellow Mountains with a light colour and nutty flavour

Our tea is sustainably produced and organic



# HOT BEVERAGES | WARME DRANKEN

## GREEN

**JAPAN SAKURA BLISS** 9

Green tea infused and adorned with Sakura blossom

**CHINA JASMINE DRAGON PEARLS** 8

Hand-rolled and infused, these pearls take over a month to create after harvest

**CHINA ZHU LIE SHAN** 7

Early spring plucked green tea from the Zhejiang Province

**MARRAKECH MINT** 7

Green tea with Moroccan Nana mint

## BLACK

**JAPAN SMOKED WHISKY SOUCHONG** 11

Black tea smoked over fire from Ichiro Distillery Whisky barrels

**DARJEELING FIRST FLUSH** 8

Vibrant spring tea comes from Darjeeling in India

**CLASSIC STRONG ENGLISH BLEND** 7

Blend of tea specialties from Ceylon, Assam & Darjeeling

**TRADITIONAL EARL GREY** 7

Black tea blend enriched with Bergamot oil

## HERBAL & INFUSIONS

**MADAGASCAR REDBUSH** 7

Rooibos with vanilla

**CHAMOMILE BLOSSOM** 7

Egyptian Chamomile

**TROPICAL FRUIT COCKTAIL** 7

Currants, papaya, mango and hibiscus blossom

**GINGER SPICE** 7

Powerful herbal blend with ginger, nutmeg, rosa peppers and sweet blackberry leaves

**FRESH MINT** 7

**FRESH GINGER** 7



# COLD DRINKS | KOUDE DRANKEN

<b>SPARKLING AMSTERDAM WATER 0.25L</b> Amsterdam bruist water	5
<b>SPARKLING AMSTERDAM WATER 0.75L</b> Amsterdam bruist water	8
<b>STILL AMSTERDAM WATER 0.25L</b> Plat Amsterdams water	5
<b>STILL AMSTERDAM WATER 0.75L</b> Plat Amsterdams water	8
<b>COCA-COLA</b> Coca-Cola   Cola-Zero	6
<b>FANTA</b> Fanta Orange   Fanta Cassis	6
<b>SPRITE</b>	6
<b>FUZE TEA</b> Sparkling lemon   Green   Black tea peach	6
<b>FEVER TREE</b> Indian Tonic   Mediterranean tonic   Ginger ale	6
<b>FENTIMAN</b> Victorian lemonade   Rose lemonade	7

# JUICES | SAPJES

<b>FRESH ORANGE JUICE</b> VERSE JUS D'ORANGE	7
<b>APPLE JUICE</b> APPELSAP	6
<b>BIG TOM TOMATO</b> BIG TOM TOMAAT	6
<b>CRANBERRY JUICE</b> CRANBERRYSAP	6
<b>DAILY FRESH SMOOTHIE</b> VERSE SMOOTHIE	7
<b>HOMEMADE ICE TEA</b> HUISGEMAAKTE ICE TEA	7

# THE CHAMPAGNE ROOM

We serve a wide range of champagnes, both by the glass and by the bottle. Let our staff advise you on the cuvées available.

Wij serveren een uitgebreid assortiment champagnes zowel per glas als per fles. Laat ons bedienend personeel u adviseren over de beschikbare cuvées.

<b>DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013</b> PER BOTTLE   PER FLES	499
--	-----

<b>VEUVE CLICQUOT RESERVE CUVÉE</b>	23	115
<b>MOËT &amp; CHANDON ROSE IMPÉRIAL</b>	25	125
<b>MOËT &amp; CHANDON IMPÉRIAL</b>	21	102
<b>MOËT &amp; CHANDON GRAND VINTAGE BLANC 2015</b>		160
<b>MOËT &amp; CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ 2015</b>		175
<b>RUINART ROSÉ</b>		165
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>		170

## GRAND CAFÉ KRASNAPOLSKY & ANNA DUTCH <sup>1, 2, 3, 5</sup>

Dutch farmed Osetra Caviar by Anna Dutch. Dark olive, brown pearls with a unique flavour profile. Hints of nuts & light sweet & creamy patterns.

Nederlands gekweekte Osetra kaviaar van Anna Dutch. Olijfkleurige tot donkerbruine eitjes. Unieke pure smaak, tonen van noten & romige zoete tinten.

### ROYAL CAVIAR (50 GRAMS)

Blini | Crème fraîche

### ROYAL KAVIAAR (50 GRAM)

Blini | Crème fraîche



105

SHARE YOUR CHAMPAGNE MOMENT WITH US VIA  
[@GRANDCAFEKRASNAPOLSKY](https://www.instagram.com/grandcafekrasnapsky)



All prices are in euros and are inclusive applicable government tax.  
Alle prijzen zijn in euro's en zijn inclusief BTW.

## WHITE WINE | WITTE WIJN

<b>MODELLO MASI PINOT GRIGIO DELLA VENEZIA</b>  Italië   Italy - Venezia Pinot Grigio	14	56
<b>LAURENT MIQUEL-HERITAGE VINEYARDS</b>  Frankrijk   France - Cessenon sur Orb Chardonnay Reserve	12	48
<b>FEMMES AU JARDIN SAUVIGNON BLANC</b>  Frankrijk   France - Pays d'OC - Sauvignon Blanc	12	48
<b>STEININGER GRÜNER VELTLINER KAMPTAL</b>  Oostenrijk   Austria - Kamptal Grüner Veltliner	10	42
<b>CHANSON VIRÉ-CLESSÉ</b>  Frankrijk   France - Bourgondy - Mâcon Chardonnay & Moscaté		58
<b>RAMÓN BILBAO VERDEJO</b>  Spanje   Spain - Rueda Verdejo		52
<b>YALUMBA THE Y SERIES</b>  Australië   Australia - Barossa Riesling		48
<b>WIJNGOED THORN AUXERROIS</b>  Nederland   The Netherlands - Limburg Auxerrois		48
<b>VALÉE BLANCH</b>  Frankrijk   France - Roussillon Viognier		42
<b>LES AUZINES ALBARINO</b>  Frankrijk   France - Languedoc Albarino		42

## ROSE WINE | ROSE WIJN

<b>CHÂTEAU SAINTE ROSELINE PRESTIGE</b>  Frankrijk   France - Provence Grenache, Cinsault, Syrah	14	68
<b>ROUBINE ROSÉ 'LA VIE EN ROSE'</b>  Frankrijk   France - Provence Grenache, Cinsault, Syrah	11	52



## RED WINE | RODE WIJN

<b>FEMMES AU JARDIN CABERNET SAUVIGNON</b> 	12	48
Frankrijk   France - Pays d'OC Cabernet Sauvignon		
<b>OXFORD LANDING ESTATES SHIRAZ</b> 	12	48
Australië   Australia - Nuriootpa Shiraz-Viognier		
<b>RAMÓN BILBAO CRIANZA</b> 	12	48
Spanje   Spain - Rioja Tempranillo		
<b>FARINA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE</b> 	10	42
Italië   Italy - Veneta Corvina, Corvinone, Rondinella		
<b>CHATEAU PEYRELONGUE A.C. SAINT-EMILION GRAND CRU</b> 		61
Frankrijk   France - Bordeaux		
<b>SALENTEIN PORTILLO MALBEC</b> 		52
Argentinië   Argentina - Andes Malbec		
<b>EPICURO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> 		48
Italië   Italy - Abruzzo Montepulciano		
<b>ELLERMANN- SPIEGEL SPATBURGUNDER</b> 		42
Duitsland   Germany - Pfalz Spatburgunder		
<b>BOSCHENDAL SHIRAZ</b> 		42
Zuid-Afrika   South-Africa - Franschoek - Shiraz		

## DESSERT WINE | DESSERT WIJN

<b>BOSCHENDAL VIN D'OR (0,375)</b> 	12	32
Zuid-Afrika   South Africa - Franschoek, Chenin Blanc, Riesling		
<b>WIJNGOED THORN RIESLING</b> 		54
Nederland   The Netherlands - Limburg, Riesling		



# BEER | BIER

HEINEKEN DRAFT 5%	6
HOMELAND AMSTERDAM WHITE 5%	8
HOMELAND NEW ENGLAND IPA 7.1%	8
LA CHOUFFE 8%	8
DUVEL 8.5%	8
HEINEKEN 0.0%	6

## HOMELAND TAILOR BAR SUIT UP! 6% 8

Introducing "Suit Up!" A Jenever botanical infused blonde beer, brewed in collaboration with Homeland Brewery for Anantara Krasnapolsky. Citrusy, herbal, and malty notes with a hint of bitterness and floral blossom.

Wij introduceren "Suit Up!" Een botanisch gebrouwen blond bier met tonen van gin, gecreëerd in samenwerking met Brouwerij Homeland voor Anantara Krasnapolsky. Citrusachtige, kruidige tonen met een vleugje bitterheid en bloesem en een moutige smaak.

# SPIRITS | STERKE DRANKEN

## APERITIF

Grahams port six	8
grapes Offley port ruby	7
Campari	7
Aperol	7
Fernet branca	7
Gonzalez px nectar sherry	7

## GIN

Bobby's	11
Hendrick	11
s	9
Beefeater	

## VODKA

Belvedere Vodka	11
Grey Goose	11
Vodka	

## RUM

Union 55	9
Havana	9
7 Bacardi	9

## WHISKEY

Talisker 10	11
year	11
Glenfiddich	9
Jameson	9
Jack Daniel's	9
Johnnie Walker black	

## COGNAC

Rémy Martin XO	45
Rémy Martin	10
VSOP	

# WYNAND FOCKINK

Wynand Fockink is our favourite neighbour and that's with a reason! They are the oldest distillery of Amsterdam and we have a special relationship with them. Below liqueurs are substitutes of well-known international brands, all served as a "slurpje".

Wyand Fockink zijn onze favoriete burenen en dat is met een reden! Het is de oudste distilleerderij van Amsterdam, wij hebben een speciale band met het bedrijf. Onderstaande likeuren zijn vervangers van internationaal grote merken en worden allemaal geserveerd als "slurpje".

<b>DUTCH LIQUERS FROM WYNAND FOCKINK</b>	<b>6</b>
NEDERLANDSE LIKEUREN VAN WYNAND FOCKINK	
<b>BOTERBABELAAR</b>	
<b>CITROEN LIKEUR</b>	
<b>BITTERKOEKJES</b>	
<b>KAFFA KOFFIE</b>	
<b>ANIJS LIKEUR</b>	

<b>JENEVERS   LOCAL SPIRIT SELECTION</b>	<b>6</b>
<b>OUDE Jenever</b>	
<b>JONGE Jenever</b>	
<b>CORENWIJN</b>	

# SPIRITS | STERKE DRANKEN

## APERITIF

Grahams port six	8
grapes Offley port ruby	7
Campari	7
Aperol	7
Fernet branca	7
Tio pepe dry sherry	7

## GIN

Bobby's	11
Hendrick	11
s	9
Beefeater	

## VODKA

Belvedere Vodka	11
Grey Goose	11
Vodka	

## RUM

Union 55	9
Havana	9
7 Bacardi	9

## WHISKEY

Talisker 10	11
year	11
Glenfiddich	9
Jameson	9
Jack Daniel's	8
Johnnie Walker	
red	

## COGNAC

Rémy Martin XO	45
Rémy Martin	10
VSOP	



# WYNAND FOCKINK

Wynand Fockink is our favourite neighbour and that's with a reason! They are the oldest distillery of Amsterdam and we have a special relationship with them. Below liqueurs are substitutes of well-known international brands, all served as a "slurpje".

Wyand Fockink zijn onze favoriete burenen en dat is met een reden! Het is de oudste distilleerderij van Amsterdam, wij hebben een speciale band met het bedrijf. Onderstaande likeuren zijn vervangers van internationaal grote merken en worden allemaal geserveerd als "slurpje".

<b>DUTCH LIQUERS FROM WYNAND FOCKINK</b>	<b>6</b>
NEDERLANDSE LIKEUREN VAN WYNAND FOCKINK	
<b>BOTERBABELAAR</b>	
<b>CITROEN LIKEUR</b>	
<b>BITTERKOEKJES</b>	
<b>KAFFA KOFFIE</b>	
<b>ANIJS LIKEUR</b>	

<b>JENEVERS   LOCAL SPIRIT SELECTION</b>	<b>6</b>
<b>OUDE Jenever</b>	
<b>JONGE Jenever</b>	
<b>CORENWIJN</b>	

# ALLERGENS | ALLERGENEN

Our waiters are happy to assist you with any questions concerning food allergies.

All prices are in euros and include VAT.

Onze bediening helpt u graag indien u vragen betreffende allergenen heeft.  
Alle prijzen zijn in euro's en zijn inclusief BTW.

<b>1</b> Lactose Lactose	<b>2</b> Gluten Gluten	<b>3</b> Eggs Eiern	<b>4</b> Nuts Noten
<b>5</b> Fish Vis	<b>6</b> Shellfish Schaaldieren	<b>7</b> Mustard Mosterd	<b>8</b> Pork Varkensvlees
<b>9</b> Soy Soja	<b>10</b> Celery Selderij	<b>11</b> Peanuts Pinda	<b>12</b> Alcohol Alcohol
<b>13</b> Sesame Sesam	<b>VG</b> Vegan Veganistisch	<b>V</b> Vegetarian Vegetarisch	 Health Gezond
 Certified seafood & fish			



@grandcafekrasnapolsky