

# FLOOR KLASSIEKERS

Bij ons dineren betekent dineren in uw eigen tempo, de hele avond is van u. Zorgeloos genieten van gerechten die met liefde en passie voor u worden bereid, een kelner die u op uw wensen bedient & een ambiance die ontspanning garandeert.

Wanneer u tijdsgebonden bent, adviseren wij u graag over de mogelijkheden. We verzorgen een diner voorafgaand aan een theatervoorstelling of film zoals u van ons gewend bent.

We zijn trots op elk gerecht dat een plekje op onze kaart heeft gekregen. We helpen u graag bij het maken van een keuze, vraag gerust om de aanbevelingen van onze kelners.

Een selectie maken blijft dan ook een uitdaging die wij graag aangaan. Natuurlijk verdienen uw favorieten een blijvende plek, deze vindt u onder "Floor Klassiekers",

## Salades

### Caesarsalade 14<sup>00</sup>

Little gem, spek, croutons, oude kaas, maiskipfilet, gefrituurd eitje, sud'n'sol tomaatjes, dressing van ansjovis & knoflook

### Caesarsalade met gamba's 16<sup>75</sup>

### Floor's Caesarsalade 20<sup>75</sup>

Maiskipfilet, spek & gamba's, little gem, croutons, oude kaas, gefrituurd eitje, sud'n'sol tomaatjes, dressing van ansjovis & knoflook

### Pompoen & parelgort Salade 13<sup>50</sup>

Salade van geroosterde pompoen & parelgort, dressing van Griekse yoghurt

## Burgers

### Hamburger 15<sup>75</sup>

Hamburger, spek, cheddar, gekarameliseerde ui met aceto balsamico, koolsalade, little gem en onze eigen hamburgersaus, friet

### Bonenburger 15<sup>75</sup>

Bonenburger, guacamole, gepofte paprika, little gem en vegan mayonnaise met jalapeño, friet

## Supplementen

Friet met Zaanse mayonaise	4 <sup>50</sup>
Gemengde salade	4 <sup>50</sup>
Truffelmayonaise	0 <sup>75</sup>

## Voorgerechten

### Bisque van Hollandse garnalen 10<sup>25</sup>

Hollandse garnalen

### Carpaccio 12<sup>00</sup>

Rundvlees, oude kaas, pijnboompitten, truffelmayonaise, uitgebakken spekjes, rucola, kappertjes

## Hoofdgerechten

### Noorse kabeljauwfilet 24<sup>50</sup>

Op de huid gebakken kabeljauwfilet, knolselderij mousseline, gestoofde bleekselderij

### MRY Steak 24<sup>50</sup>

Gegrilde steak, heksenmix, taartje van aardappel en knolselderij, kalfsjus met blauwe kaas

## Desserts

### Chocolade Cheesecake 8<sup>50</sup>

Cheesecake, witte chocolade, chocolade mousse, crumble, koffie roomijs

### Kaasplankje 10<sup>50</sup>

Rotterdamse oude kaas, bastiaanse blauwe, bettine blanc, munster

# SLOW DINING

Het tempo in het dagelijks leven ligt tegenwoordig hoog, daarom hebben we voor u slow dining op de kaart. Een avond waarin u in alle rust de tijd kunt vergeten.

Voor u ligt ons slow dining menu, u kiest zelf het aantal gangen en de daarbij behorende gerechten. Een, twee, drie, vier of vijf-gangen menu, kies wat bij u past. Als u een keuze heeft gemaakt, zorgt uw kelner ervoor dat de gerechten met een kort intermezzo geserveerd worden.

Geniet ervan!  
Floor

---

## Voorgerechten

**Broodmand Ciabatta & Focaccia 8<sup>75</sup>**  
Smeersels van rouille, crepes boter, aioli

**Salade orzo 9<sup>75</sup>**  
Salade van orzo, geroosterde venkel, walnoot & granaatappel

**Mozzarella & tomaat 9<sup>25</sup>**  
Gerookte mozzarella, basilicumcrème, tapenade van knoflooktomaatjes, gedroogde olijven  
krokantje van oude kaas

**Tonijntartaar 10<sup>25</sup>**  
Tonijn, guacamole, komkommer, granny smith, sesammayonaise

**Steak tartaar 11<sup>25</sup>**  
Tartaar, cornichons, sjalotjes, kappertjes

---

## Soep

**Curry-kokossoep 4<sup>25</sup>**  
Curry-kokossoep met granny smith, koriander

**Tomatensoep 4<sup>25</sup>**  
Tomaat, basilicum, crème fraîche

**Uiensoep 4<sup>25</sup>**  
Ui, spek, croutons, oude kaas

**Bisque 7<sup>25</sup>**  
Van Hollandse garnalen

# SLOW DINING

## Tussengerechten

### Mosselen 10<sup>50</sup>

Gekookte mosselen, tartaarsaus

### Portobello 9<sup>50</sup>

Geroosterde portobello, duxelles van portobello in filodeeg

### Runderwang 10<sup>50</sup>

Runderwangen gestoofd in eigen jus, bleekselderij, ui, winterpeen

### Loempia 10<sup>50</sup>

Loempia gevuld met pulled pork, koolsalade, barbecue saus

### Wortel-pompoen risotto 9<sup>50</sup>

Risotto, waterkers, gepocheerd ei, pecorino, wortel, pompoen

---

## Hoofdgerechten half/heel

### Poke Bowl 13<sup>00</sup> / 18<sup>50</sup>

Gemarineerde tonijn, edamame, sushirijst, avocado, radijs, mais, sesam mayonaise

### Doradefilet 14<sup>50</sup> / 24<sup>50</sup>

Gebakken doradefilet, risotto van parelgort, gegrilde witlof, dragonolie

### Rendang van spitskool en oesterzwam 13<sup>00</sup> / 21<sup>00</sup>

Vegan rendang, zoetzuur van groenten, basmatirijst

### Tarte tatin 22<sup>00</sup>

Banaansjalot, waterkers, geitenkaas crumble, geroosterde rozeval creme van geroosterde pastinaak, stroop van aceto balsamico en rode wijn

### Livar procureur 14<sup>00</sup> / 24<sup>00</sup>

Langzaam gegaard varkensvlees, Zaanse mosterdjus, herfst ratatouille, tuttifrutti

---

## Nagerechten

### Chocolade cheesecake 7<sup>25</sup>

Cheesecake, witte chocolade, crumble, koffie roomijs, mousse van pure chocolade

### Bladerdeeg tompouce 7<sup>25</sup>

Zwitserse room en compote van bosvruchten

### Ijsscoupe 7<sup>25</sup>

Coupe met de smaken stroopwafel, vanille, amarene

### Chef's dessert 7<sup>25</sup>

Een verrassing van onze keuken

### Taart 4<sup>50</sup>

Keuze uit onze huisgemaakte taarten;  
Appeltaart, dadeltaart & witte chocolade cheesecake