

**STUY
VE
SANT**
WIJNLOKAAL



SANDWICHES (12:00 – 15:00)

OLD AMSTERDAM Old Amsterdam met druivenpit-mosterd, tomaat en salade	8.5
PECORINO Pecorino met citroen-hummus en spinazie	8.5
SPINATA Spinata met pesto van pecannoot, paprika en salade	8.5

BITES

OLIJVEN , huis gemarineerd	3.5
NOTENMIX van Amsterdamse notenbrander Gotjé	4.5
KAAS PLANK Vier soorten kaas met Kletzenbrot	14.5
STUYVESANT PLANK Gambakroketjes, Spinata, Old Amsterdam, groentekroketjes, olijven en Amsterdamse ui	18.5
OMA BOB'S BITTERBALLEN Rundvleesbitterballen van Oma Bob (6 stuks)	7
ZEEUWSE OESTER Zeeuwse oester met limoen	3
SATĚ Van kip en van tempeh, met ketjapsaus (2+2 stokjes)	8.5
CROSTINI Plank met crostini, steak tartaar, Doruvel-kaas, gemarineerde wortel, citroen-hummus en chipotle-mayonaise	7.5

SWEETS

PANNACOTTA Pannacotta van limoen met aardbei en rabarber	6.5
STICKY TOFFEE Sticky toffee cake met hangop en sinaasappelchips	6.5
APPEL Tartelette met compote van appel, crème fraîche en karamel-balsamico	6.5

DISHES

9.5

CAESAR SALADE Romaine sla met ei, ansjovis, Parmezaan, croûtons en citroen-knoflookdressing
ZALM Zalm met komkommerpickle, baby-spinazie en oesterdressing
BURRATA Burrata met pesto van pistache en peterselie, tomatenolie en mesclun (V)
BULGUR Bulgur met artisjok en citroenmayonaise (V)
STEAK TARTAAR Rundertartaar met aioli, zoet-zure ui, soldaatjes en salade
TOM KAI Tom Kai soep van langoustine en gamba, met koriander en citroenolie
GAZPACHO Gazpacho van tomaat en watermeloen, met radijs en groene kruiden

DISHES

17.5

KABELJAUW Groene curry met kabeljauw, aardappel, asperge en doperwtjes	
STEAK Biefstuk met chimichurri, limabonen en aardappel-mascarpone mousseline	
DORADE Filet van dorade met gepofte aubergine, krieltjes en marjoraan	
BOERDERIJKIP Filet van boerderijkip met venkel, kruidenolie en gerookte amandel	
GEVULDE PAPRIKA Geroosterde puntpaprika met aubergine, gerookte tomaat, walnoot en Pecorino (V)	
GROENE ASPERGES Groene asperges met stampotje van lamsoor, waterkers en geroosterde tomaat (V)	
SIDE DISHES	
• Frites met zeezout en mayo	4.5
• Vers gebakken brood met olijfolie	4.5
• Groene salade	4.5



WEST INDISCH HUIS

1614, Amsterdam barst uit haar voegen. Achter de dijk die de stad beschermde tegen hoog water op het IJ (de Haarlemmerdijk) werd de Brouwersgracht gegraven, waarna de aanleg van de drie hoofdgrachten volgde. De nieuwe ruimte werd al snel volgebouwd, echter één plek werd door het stadsbestuur vrijgehouden voor een varkensmarkt met een vleeshal. Op de verdieping van het gebouw kwam het wachtlokaal van de Schutterij, die waakte over de veiligheid van Amsterdam.

1620, De West-Indische Compagnie kreeg de vleeshalruimte in huur van het stadsbestuur. Deze Compagnie was het instrument in de oorlog tegen Spanje en voor het behoud van de kolonies. De bewindhebbers van de West-Indische Compagnie stonden bekend als de "Heeren Negentien" en vergaderden in de huidige Compagnieszaal van het West-Indisch Huis.

De eerste kolonie was Nieuw-Nederland, ook wel Nieuw Amsterdam genoemd. Peter Stuyvesant, wiens standbeeld momenteel in de fontein op de binnenplaats staat, werd benoemd tot Gouverneur-Generaal van alle overzeese bezittingen. Zijn standplaats was fort Nieuw Amsterdam op Manhattan. In 1664 capituleerde hij voor een Engelse vloot. Sindsdien draagt Nieuw Amsterdam de naam New York.

De Compagnie raakte langzaam in verval en vertrok uit het pand. Daarna heeft het gebouw dienst gedaan als o.a. weeshuis, herenlogement, wees- en ouderentehuis en textielopslag.

1975, Het West-Indisch Huis brandde af door een vuurpijl, waarna een jarenlange restauratie plaatsvond en het pand weer in oude luister werd hersteld.

1989, Event-cateraar 'a matter of TASTE' exploiteert dit prachtige, prestigieuze gebouw. Het monumentale West-Indisch Huis biedt naast STUYVESANT Wijnlokaal, ook ruime zalen en een unieke binnenplaats voor diner, feest, huwelijk en congres.

2016, STUYVESANT geopend, in de voormalige Commandeurszaal

lets te vieren of te organiseren? Aarzel dan niet om contact op te nemen. Wij geven u graag eventadvies op maat.

www.taste.nl

www.hetwestindischhuis.nl

www.stuyvesant.amsterdam

of bel 020-6257528

OPENINGSTIJDEN

Iedere dag open!

ma-do 12.00 - 23.00

vrij 12.00 - 01.00

za 11.00 - 01.00

zo 11.00 - 23.00

Keuken open:

zo-di 12.00 - 21.30

wo-za 12.00 - 22.00

STUYVESANT,
Haarlemmerstraat 75,
Amsterdam

Tel: 020-530 98 48

www.stuyvesant.amsterdam

WiFi: STUYVESANT

Wachtwoord: wijnlokaal

Wij zijn ook te vinden op:
facebook, twitter & instagram

Heeft u een allergie?
Meld het ons!