

**STUY
VE
SANT**
WIJNLOKAAL



SANDWICHES & SOUPS 8.75

*Sandwiches tot 16.00 uur

OLD AMSTERDAM

Zuurdesem met Old Amsterdam, druivenpit-mosterd, tomaat en salade (V)

ZALM

Zuurdesem met salade van zalm, venkel, dille, waterkers

PASTRAMI

Zuurdesem met pastrami en balsamico ui, dressing van groene mosterd

CROQUE MONSIEUR

Brioche met ham, gesmolten kaas en Mornaysaus

TOMAAT

Soep van pomodori tomaat met majoraanroom (V)

ZOETE AARDAPPEL

Soep van zoete aardappel, met toast van brioche en pistache-pesto

SWEETS 8

CHOCOLADE

Mousse van donkere chocola en granaatappel

TARTELETTE

Tartelette gevuld met limoen crème, Turkse yoghurt en sinaasappel

SWEETS TO SHARE

Havermout-cranberry cookies, boterkoek, paté-fruit, bonbon en macaron

BITES

OLIJVEN, huis gemarineerd 3.75

NOTENMIX van Amsterdamse notenbrander Gotjé 4.75

KAASPLANK Vier soorten kaas met vijgenbrood 15

STUYVESANT PLANK 19

Gambakroketjes, Spinata, Old Amsterdam, Groentekroketjes, Olijven en Amsterdamse ui

OMA BOB'S BITTERBALLEN 7.25

Rundvleesbitterballen van Oma Bob (6 stuks)

ZEEUWSE OESTER Hollands trots met limoen 3.25

GAMBA KROKETJES met chipotle mayo (6 stuks) 9.5

SATÉ kip en Tempeh met ketjapsaus (2+2 sticks) 8.75

BORRELPLANK 10

Bretzels, Rundertartaar, Doruvel, Gemarineerde wortel, Citroenhummus en Chipotle-mayonaise

ETEN

DISHES 9.75

CAESAR SALADE

Romaine sla met ei, croûtons, spek, ansjovis en Parmezaanse kaas

ZALM

Zalm, zacht gegaard, met venkelcrème, waterkers en Japanse radijs

BURRATA

Buffel-burrata met gemarineerde tomaat, basilicum en Taggiasche olijven (V)

BULGUR

Salade van bulgur met venkel, zoetzure sjalot, limoen, en granaatappel (V)

TARTAAR

Spicy rundertartaar met piccalilly van voorjaarsgroenten en mizuna

DISHES 18.5

KABELJAUW

Filet van kabeljauw met Roseval aardappel, groene groenten en salsa verde

STEAK

Biefstuk van rund met paddenstoelen, rode ui, Citroentijm en jus van rode wijn

LAM

Lam, langzaam gegaard in tomaat en geroosterde paprika met bimi en bataat

BOERDERIJKIP

Filet van boerderijkip in citroen, met beluga-linzen, munt en ras-el-hanout

LENTE GROENTEN

Geroosterd in de oven: zoete aardappel, kikkererwten en tomaat, met munt en sinaasappel (V)

PARELGORT

Gratin met pompoen, peterselie, sumak, Marokkaanse citroen en harissa (V)

SIDE DISHES

- Frites met zeezout en mayo 4.75
- Vers gebakken brood met aioli en olijfolie 4.75
- Groene salade van kropsla en Citroendressing 4.75

ETEN



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, heren-logement, 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

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

www.taste.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!