

CLASSIC BOAT DINNERS

Occo at The Dylan

STARTERS

NOORSE ZALM / NORWEGIAN SALMON

snijboon / avocado / rode ui / zoete aardappel / koffie / rozenwater
string bean / avocado / red onion / sweet potato / coffee / rose water
19.00

CAESAR

Salade / gebakken gamba's / ei / croutons / ui / Parmezaanse kaas
Salad / roasted prawns / egg / croutons / onion / Parmesan cheese
17.00

NICOISE SALAD

Gebakken tonijn / ei / haricots verts / ansjovis / aardappel / olijf
Seared tuna / egg / French beans / anchovies / potatoes / olives
18.00 / 26.00

BURRATA

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie
Tomatoes / burrata / basil / San Mauro olive oil
19.00

STEAK TARTARE

"Holsteiner" bavette / flank steak
Pan cristal
19.00

EENDENLEVER / DUCK LIVER

Terrine / rode ui / geroosterde hazelnoot / bieslook / brioche
Terrine / red onion / roasted hazelnut / chives / brioche
28.00

JAMON IBERICO BELLOTA GUIJUELO & PAN CON TOMATE

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Sliced Spanish Iberico ham / bread / tomato

25.00 ZEEUWSE OESTERS (6) / DUTCH OYSTERS (6)

de Oesterij, Yerseke

Citroen & mignonette saus / Lemon & mignonette sauce

27.00

THE DYLAN BURGER

Brioche / kropsla / ui / ingelegde komkommer / friet

Brioche / butter lettuce / onion / homemade pickle / fries

22.00

CLUB SANDWICH

Spek / kip / gebakken ei / tomaat / ui / friet

Bacon / chicken / sautéed egg / tomato / onion / fries

19.00

IMPERIAL KAVIAAR / CAVIAR

by Akef, Persian caviar

Blini / zure room / sjalot / ei / peterselie / kappertjes

Blini / sour cream / shallot / egg / parsley / capers

10 gram 75.00 // 30 gram 180.00 // 50 gram 285.00

NL

*Het lunch menu is bedoeld voor groepen tot en met 6 personen.

Meer dan 6 personen is mogelijk in overleg met de chef.

* Maximaal 4 verschillende gerechten per gang.

Beperkingen per restaurant zijn mogelijk.

* Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud.

Per restaurant om servies terug te brengen € 30,-

ENG

*The lunch menu is intended for groups up to 6 people.

More than 6 people is possible in consultation with the chef.

*Maximum 4 different dishes per course.

Restrictions per restaurant are possible.

*Prices and modifications under reserve.

Per restaurant for bringing back the china € 30,-



AMSTEL RESTAURANT


VOORGERECHTEN

Baerii Kaviaar (30gr.) 150
Klassiek geserveerd

Oysri Oesters (6) 42
Yuzu, Riesling Vinaigrette


Gemarineerde Forelfilet 22
Dille, Forelkuit, Venkel

Geelstaart Koningsvis Ceviche 26
Sinaasappel, Lardo, Tomaat

Gemarineerde Gele Biet 18
Geitenkaas, Zonnebloempitten, Limoen 


Gerookte Ribeye 24
Rémoulade, Opperdoezer, Mierikswortel

Langoustine Bisque 18
Brioche, Gerookte Paprika, Mosselen

Watermeloen 18
Feta, Pistache, Spieringen
 Beschikbaar in vegetarisch

HOOFDGERECHTEN


Gekonfijte Buikspek 34
Aardappel Dumpling, Mandarijn, Venkel

Gekonfijte Knolselderij 24
Bonen, Spinazie, Manzanilla 

Amstel Burger 29
Brioche, Cheddar, Uiencompote, Piccalilly, Friet

Kabeljauw 31
Zolderspek, Hollandse Garnalen, Quinoa

Ribeye Dry-Aged 55
Geroosterde Rode Ui, Aardappel Kriel, Girolle Jus

Tomaten Risotto 29
Burrata, Tomaten, Basilicum 

Schelvis 28
Prei, Knolselderij, Bisque

BIJGERECHTEN

Broodplank 7
Gezouten Boter, Geroosterde Knoflook Aioli

Friet, Truffelmayonaise 7

Zoete Aardappel Friet 8
Parmezaanse Kaas, Limoenmayonaise

Groene Asperges 8
Hennepzaad, Citroen

Tomaten Risotto 7

Aardappel Kriel 7

DESSERTS

Ananas Crème Brûlée 16
Kokosijs, Witte Chocolade, Ananas

Koffie & Chocolade 16
66% Pure Chocoladeroomijs,
Arabische Koffieschuim, Pecannoten

Aardbei 17
Hangop, Meringue, Vanille-Ijs

Sinaasappel Mousse 16
Chocola uit Ecuador, Gember, Zeezout

Huisgemaakte IJsoorten 16
Selectie van Roomijs & Sorbets

Kaas Plateau 20
Selectie van Nederlandse Kazen

M
E
N
U



AMSTEL RESTAURANT


STARTERS

Baerii Caviar (30gr.) 150
Served Classically

Oysri Oysters (6pcs) 42
Yuzu Pearls, Riesling Vinegar


Marinated Trout Filet 22
Dill, Trout Roe, Almond Oil

Yellow Tail Kingfish Ceviche 26
Lardo, Rosemary, Orange, Tomato

Yellow Beetroot 18
Goat Yogurt, Sunflower Seeds, Lime 


Smoked Ribeye 24
Rémoulade, Opperdoezer, Horseradish

Langoustine Bisque 18
Brioche, Smoked Paprika, Sour Mussels

Watermelon 18
Marinated Fetta, Pistachio, Fried Smelt
 *Vegetarian upon request*

MAINS

Confit Pork Belly 34
Potato Dumpling, Mandarin, Fennel

Confit Celeriac 24
Trio of Beans, Spinach, Manzanilla Sauce 

Amstel Burger 29
Brioche, Cheddar, Onion Jam, Piccalilli, Fries

Cod Fillet 31
Zolder Speck, Dutch Shrimps, Quinoa

21 Day Dry Aged Ribeye 55
Roasted Red Onions, Kriel Potatoes, Girolle Jus

Tomato Risotto 29
Burrata, Tomatoes, Basil 

Haddock 28
Buttered Leek, Celeriac, Bisque

SIDE DISHES

Bread Basket 7
Salted Butter, Roasted Garlic Aioli

Fries, Truffle Mayonnaise 7

Sweet Potato Fries 8
Parmesan, Lime Mayonnaise

Green Asparagus 8
Hemp Seed, Lemon

Roasted Potatoes 7

Tomato Risotto 7

DESSERTS

Pineapple Crème Brûlée 16
Coconut Ice Cream, White Chocolate Powder,
Pineapple Compote

Coffee & Chocolate 16
66% Dark Chocolate Ice Cream,
Arabic Coffee Foam, Candied Pecans

Strawberry 17
Hangop, Meringue, Vanilla Ice Cream


Orange Mousse 16
Ecuador Chocolate Ice Cream,
Ginger, Sea Salt

Homemade Ice Cream 16
Selection of Homemade Ice Cream & Sorbets

Cheese Platter 20
Selection of Dutch Cheeses

M
E
N
U

We would like to ask you to inform us of any dietary requirements.

 Vegetarian dishes

SERRE.

Creëer uw eigen Bibendum-menu

3-gangen keuzemenu	49
Voor-, hoofd- & nagerecht	
Tussengerecht i.p.v. nagerecht	suppl. 10
4-gangen keuzemenu	64
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht	

Voorgerechten

Tartaar 'Natuur'	20	✓
Watermeloen, tomaat & Amsterdams zuur		
Tonijn	23	
Avocado, sesam & yuzu		
Varkenswang	19	
Mais, radijs & tandoori		

Tussengerechten

Geroosterde bloemkool	19	✓
Kokos, amandel & kaffir limoen		
Corvina	20	
Dashi, shiitake & ponzu		

Hoofdgerechten

Koolraap in zoutkorst	26	✓
Raapstelen, rammenas & geitenyoghurt		
Dorade	26	
Fregola, venkel, gezouten citroen & ansjovis		
Lamsrump	27	
Asperge, aubergine & ras el hanout		

Nagerechten

Kaas	20 / suppl. 9
Selectie van 5 kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam	
Serre Sundae	11
Chocolade, caramel & vanille	
Baba au rhum	13
Geroosterde ananas & crème Chantilly	
Hollandse aardbei	13
Aardbeienmousse, pistache & rabarber	



Bib Gourmand is een kwalificatie van Michelin die staat voor een uitstekende prijskwaliteitsverhouding.



SERRE.

Create your own Bibendum-menu

3-course menu of your choice	49
Starter, main course & dessert	
Second dish instead of dessert	suppl. 10
4-course menu of your choice	64
Starter, second dish, main course & dessert	

Starters

Tartar 'Nature'	20	🌱
Watermelon, tomato & Amsterdam pickles		
Tuna	23	
Avocado, sesame & yuzu		
Pork cheek	19	
Corn, radish & tandoori		

Second dishes

Roasted cauliflower	19	🌱
Coconut, almond & kaffir lime		
Corvina	20	
Dashi, shiitake & ponzu		

Main courses

Kohlrab in saltcrust	26	🌱
Turnip, black radish & goat yoghurt		
Sea bream	26	
Fregola, fennel, salted lemon & anchovies		
Lamb rump	27	
Asparagus, aubergine & ras el hanout		

Desserts

Cheese	20 / suppl. 9
Selection of 5 cheeses from Fromagerie Kef in Amsterdam	
Serre Sundae	11
Chocolate, caramel & vanilla	
Baba au rhum	13
Roasted pineapple & Chantilly cream	
Dutch strawberry	13
Strawberry mousse, pistachio & rhubarb	



Bib Gourmand is a Michelin qualification which represents excellent value for money.



SERRE.

Om te delen

Iberico ribs van de Big Green Egg Barbecue & mais	17	
Karage Krokante kip, sesam & kimchi mayonaise	17	
Gamba tempura Okonomiyaki style	20	
Pani puri Tartaar 'Natuur', Amsterdams zuur & picalilly Tonijn tartaar, avocado, sesam & yuzu Steak tartaar, Amsterdam zuur & picalilly	19 5 stuks 24 5 stuks 24	🌱 🌱
Pimientos de Padron Maldon flakes & aioli	13	🌱
Kaas Selectie van 5 kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam	20	🌱
Terse Oysri oester Klassiek	6 / 12 stuks 35 / 69	
Ponzu & komkommer Rockefeller	6 / 12 stuks 38 / 72	
Sharing platter	6 / 12 stuks 38 / 72	
Hollandse bitterballen	6 stuks 11	
Tartaar & kreeft Steak tartaar Oesters / Kreeft / Kaviaar	suppl. 6 / 32 / 80	26
Koude kreeft Kleine Caesar salade & friet	half / heel 50 / 90	

Classics

Caesar salade Kalkoen / Gamba's / Kreeft	20	
Best club in town geserveerd met friet Kalkoen / Zalm / Kreeft	suppl. 7 / 9 / 32 20 / 22 / 46	
Serre burger, M.R.II. Brioche, BLT & piccalilly, geserveerd met friet / vegan mogelijk	23	🌱
Soep van de dag Vis van de dag	13 dagprijs	
Black Angus 'Grain Fed' Geserveerd met Béarnaise saus & chimichurri		
Entrecôte 200 gram / 300 gram	37 / 50	
Flat iron steak 200 gram / 550 gram	34 / 88	
Combineer de entrecôte of flat iron steak met: Halve kreeft	suppl. 32	
Kaviaar lovers Kaviaar wordt geserveerd per 10 gram met Klassieke garnituur & blini's		
Baerii Romig, donkerbruin tot zwart	80	
Oscietra Notig, diep donkerbruin tot olijfgroen	100	
Imperial Notig & zilt, lichtbruin tot goudkleurig	120	
Beluga Romig & notig, grijszilver	150	
Bijgerechten Rustieke friet met dragonzout & mayonaise	8	🌱
Zoete aardappel friet met pimenton mayonaise	9	🌱
Frisse little gem salade	9	🌱
Geroosterde spitskool met amandel & yuzu	9	🌱

Wij maken gebruik van duurzame producten



Deel uw #okuramoments @Serre Amsterdam

Deze gerechten zijn vegetarisch

Deze gerechten zijn plantaardig

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u ons hierover te informeren bij uw bestelling

SERRE.

To share

Iberico ribs from the Big Green Egg Barbecue & corn	17
Karage Crispy chicken & kimchi mayonnaise	17
Gamba tempura Okonomiyaki style	20
Panipuri Tartar 'Nature', Amsterdam pickles & piccalilli	19
Tuna tartar, avocado, sesame & yuzu	24
Steak tartar, Amsterdam pickles & piccalilli	24
Pimientos de Padron Maldon flakes & aioli	13
Cheese Selection of 5 cheeses from Fromagerie Kef in Amsterdam	20
Irish Oysri oyster Classic	6 / 12 pieces 35 / 69
Ponzu & cucumber	6 / 12 pieces 38 / 72
Rockefeller	6 / 12 pieces 38 / 72
Share platter	39
Dutch bitterbal	6 pieces 11

Tartar & lobster

Steak tartar	26
Oysters / Lobster / Caviar	suppl. 6 / 32 / 80
Cold lobster	half / whole 50 / 90
Served with small Caesar salad and fries	

Classics

Caesar salad Turkey / Prawn / Lobster	20
suppl. 7 / 9 / 32	
Best club in town served with fries Turkey / Salmon / Lobster	20 / 22 / 46
Serre burger M.R.IJ. Brioche bun, BLT & piccalilli, served with fries / vegan possible	23
Soup of the day	13
Fish of the day	Daily price

Black Angus 'Grain Fed' Served with Béarnaise sauce & chimichurri

Entrecôte 200 grams / 300 grams	37 / 50
Flat iron steak 200 grams / 550 grams	34 / 88
Combine your entrecôte or flat iron steak with: Half lobster	suppl. 32

Caviar lovers

The caviar is served in portions of 10 grams with classical garniture & blinis

Baerli Creamy, coloured from dark brown to black	80
Oscietra Nutty, coloured from dark brown to olive green	100
Imperial Nutty & salty, coloured from light brown to gold	120
Beluga Creamy & nutty, coloured from silver to grey	150

Side dishes

Rustic fries with terragon salt & mayonnaise	8
Sweet potato fries with pimentón mayonnaise	9
Fresh little gem salad	9
Pointed cabbage with almonds & yuzu	9

NL

*Het lunch menu is bedoeld voor groepen tot en met 6 personen.
Meer dan 6 personen is mogelijk in overleg met de chef.

* Maximaal 4 verschillende gerechten per gang.
Beperkingen per restaurant zijn mogelijk.

* Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud.
Per restaurant om servies terug te brengen € 30,-

ENG

*The lunch menu is intended for groups up to 6 people.
More than 6 people is possible in consultation with the chef.

*Maximum 4 different dishes per course.
Restrictions per restaurant are possible.

*Prices and modifications under reserve.
Per restaurant for bringing back the china € 30,-