

JAMEY BENNETT

KITCHEN & BAR

WE LOVE FOOD

De keukenbrigade heeft inspiratie opgedaan over de hele wereld. De chefs bereiden met passie, verse en verfijnde gerechten met pure producten zonder de “value for money” uit het oog te verliezen. Op de dinerkaart verfijnde gerechten die ideaal zijn om te delen. Heerlijke gerechten uit de de Mibrasa houtskooloven tot de lekkerste dagverse zoetigheden van onze patissier. Naast de lunch- en dinerkaart, kan je bij Jamey Bennett ook terecht voor een croissant, een uitgebreid ontbijt en diverse snacks.

BAR

Bij Jamey Bennett kan je gezellig zitten aan de bar. Het assortiment biedt ‘voor elk wat wils’, op elk moment van de dag. De dag beginnen met een verse jus d’orange en afsluiten met een slaapmutsje. De barista maakt de lekkerste koffies voor je klaar. Veel mooie wijnen worden per glas geschonken, we bieden diverse specialbieren tot spannende cocktails en mooie gin&tonic’s.

WHO IS JAMEY

Jamey Bennett werkte als spion voor de Britse geheime dienst. Hij is sophisticated en ondeugend, een onweerstaanbare combinatie. Hij kent de wereld op zijn duimpje en heeft een voorkeur voor luxe maar heeft ook behoefte aan warmte en gezelligheid. Een huiskamer, maar dan wel één met bediening. Dan ploft de mondaine diplomatenzoon neer op de Chesterfield of neemt hij plaats aan tafel voor een goed glas wijn en een Steak. Op zijn best voelt hij zich aan de bar met een Gin Tonic in zijn hand. En natuurlijk een mooie dame aan zijn zijde. Never a dull moment met Jamey...

HISTORY

Dat Jamey Bennett zich thuis voelt op de Haagse Plaats, nummer 11, is niet vreemd. Ooit bevond zich hier de Kabouterbar, een duistere kroeg met een onschuldige naam waar Jamey Bennett en andere spionnen elkaar ontmoetten. De vele donkere hoekjes en de twee toegangen maakten het een ideale plek om ongezien naar binnen en buiten te sluipen. Begin 1994 vestigde café restaurant Julianas’ zich hier . Eén van de eerste grand cafés van de hofstad. Spionnen lieten zich er niet meer zien. Vanaf mei 2016 keert Jamey Bennett naar de Plaats terug.

WITLOFISOEP 8.50
room - gegrilde beenham - kaassoetsjes
chicory soup - cream - grilled ham - cheese puffs

SCHEERMESSEN XO 10.90
knoflook - krokante chinese worstjes - XO saus
razor clams - garlic - crispy chinese sausages - XO sauce

COQUILLES 13.90
mango - chilibotersaus
scallops - mango - chili butter sauce

RAUWE TONIEN PIZZA 11.90
filodeeg - truffelmayonaise
raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise

KALFSBURGER { 2st. } 12.90
bio - bacon - ui chutney - tomaat
vealburger (2pc.) organic - bacon - onion chutney - tomato

GAMBA'S 13.50
gekarameliseerde knoflook - boter - gember - limoen
gamba's - caramelized garlic - butter - ginger - lime

LIVAR BUIKSPEK 11.90
kabayaki
livar porkbelly - kabayaki

KALFSTARTAAR { rauw } 12.75
dragonmayonaise - zoetzure groenten
veal tartar (raw) - tarragon mayonnaise -
sweet and sour vegetables

SASHIMI ZALM 12.75
naturel - tartaar - rode biet gemarineerd - yuzu - sojasaus
sashimi salmon - natural - tartar - beet root marinated -
yuzu - soy sauce

IBERICO PORK RIBS 13.50
cola lak - macadamia
iberico pork ribs - cola glaze - macadamia

ASPERGES { koud } 9.50
chili - gember - limoen - kokos - pinda's - nam pla
asparagus (cold) - chili - ginger - lime - coconut -
peanuts - nam pla

LAMSRACK 13.50
koriander - munt pesto
rack of lamb - coriander - mint pesto

CEVICHE 12.75
zeebaars - limoen - sinaasappel - aji amarillo -
avocado - koriander
ceviche - sea bass - lime - orange - aji amarillo - avocado -
coriander

SALT AND PEPPER SQUID 12.90
steranijs - knoflook - brandalmayonaise
salt and pepper squid - star anise - garlic - brandal mayonnaise

TRI TIP ANGUS BEEF { lauwwarm } 13.90
thai beef saus - koriander - chili - limoen
tri tip angus beef (lukewarm) - thai beef sauce - coriander -
chili - lime

ZEEDUIVEL 16.90
kaki - rode curry - shiitake
monkfish - kaki - red curry - shiitake


OESTERS FINES CLAIRES
gin-tonic geleï, frambozenazijn
3.00 p.st. { vanaf 2 stuks }
OYSTERS FINES CLAIRES
gin-tonic jelly, raspberry vinegar
3.00 each (minimum 2 pieces)

KROKANTE ERYNGII { koningsoesterzwam } 12.90
japanse mosterdcrème - hazelnoten - amandelen
crispy eryngii mushroom - japanese mustard cream -
hazelnuts - almonds

BURRATA 10.50
tomaat - gepofte paprika - zeezout - olijfolie
burrata - tomato - roasted bell pepper - sea salt - olive oil

KRABKOEKJES 11.90
avocado - limoen - tomaat
crabcakes - avocado - lime - tomato

CALIFORNIAN SALAD 12.50
kanimi crab - avocado - omelet - limoenmayonaise
californian salad - kanimi crab - avocado -
omelette - lime mayonnaise

200 GRAMS OR MORE

SEAFOOD TOBAN 20.90
bonitobouillon - knoflook - groene asperges - sponszwam
seafood toban - bonito broth - garlic - green
asparagus - sponge mushroom

BAVETTE - BLACK ANGUS { 250 gr. } 18.50
rund - chimichurri of romige peper-knoflooksous
flanksteak - chimichurri or creamy pepper garlic sauce

KIPPETJE 13.90
cajun - chipotle mayonaise
chicken - cajun - chipotle mayonnaise

KROKANTE EENDENBORST { 275 gr. } 19.50
miso knoflook sakesaus
crispy duck breast - miso garlic sake sauce

ON THE SIDE

GEROOSTERDE GROENTEN 6.75
flespompoen - pastinaak - rode biet -
oerwortel - ahornsiroop - knoflook
roasted vegetables - pumpkin - parsnip -
red beet - carrot - maple syrup - garlic

BIMI 5.00
roergebakken - oosterse vinaigrette
bimi - stir fry - oriental vinaigrette

FRIET 5.00
truffelmayonaise
fries - truffle mayonnaise

RODE BIETENSALADE 6.75
aceto balsamico - truffel crème
fraîche - dukkah
red beet salad - aceto balsamic -
truffle crème fraîche - dukkah

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?
MELD HET ONS

 = MIBRASA HOUTSKOOL OVEN