

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.

KALFSTARTAAR { rauw } dragonmayonaise - zoetzure groenten veal tartar (raw) - tarragon mayonnaise - sweet and sour vegetables	12.90
MOSSELEN kokos - groene curry - koriander mussels - coconut - green curry - coriander	14.50
COQUILLES mango - chilibotersaus scallops - mango - chili butter sauce	14.50
RAUWE TONIJN PIZZA filodeeg - truffelmayonaise raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	12.50
KALFSBURGER { 2st. } ✂ bio - bacon - ui chutney - tomaat vealburger (2pc.) organic - bacon - onion chutney - tomato	13.50
GAMBA'S ✂ beurre noisette - granaatappel - gember - limoen beurre noisette - pomegranate - ginger - lime	13.90
KROKANTE KALFSSUCADE ✂ langzaam gegaard - ssamjang - zoetzure rettich crispy veal - slowly cooked - ssamjang - sweet sour rettich	13.90
SASHIMI ZALM naturel - tartaar - rode biet gemarineerd - yuzu - sojasaus sashimi salmon - natural - tartar - beet root marinated - yuzu - soy sauce	13.90
IBERICO PORK RIBS cola lak - macadamia iberico pork ribs - cola glaze - macadamia	13.50
ASPERGES { koud } chili - gember - limoen - kokos - pinda's - nam pla asparagus (cold) - chili - ginger - lime - coconut - peanuts - nam pla	9.50
LAMSRACK ✂ koriander - munt pesto rack of lamb - coriander - mint pesto	13.50
CEVICHE zeebaars - limoen - sinaasappel - aji amarillo - avocado - koriander ceviche - sea bass - lime - orange - aji amarillo - avocado - coriander	12.75
KROKANTE INKTVIS miso - aioli - pesto crispy squid - miso - aioli - pesto	13.50
TRI TIP ANGUS BEEF { lauwwarm } ✂ thai beef saus - koriander - chili - limoen tri tip angus beef (lukewarm) - thai beef sauce - coriander - chili - lime	13.90

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?
MELD HET ONS



OESTERS FINES CLAIRES
gin-tonic gelei, 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 **11.50**
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 **12.90**
kanimi crab - avocado - omelet - limoenmayonaise
californian salad - kanimi crab - avocado - omelet - lime mayonnaise

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ **200 GRAMS OR MORE** ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

DORADE ✂ **20.90**
gele curry - sereh - limoenblad
sea bream - yellow curry - sereh - lime leaf

BAVETTE - BLACK ANGUS { 250 gr. } ✂ **19.50**
rund - chimichurri of romige peper-knoflooksaus
flanksteak - chimichurri or creamy pepper garlic sauce

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

KROKANTE EENDENBORST { 325 gr. } ✂ **19.50**
miso knoflook sakesaus
crispy duck breast - miso garlic sake sauce

ON THE SIDE

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

FRIET **5.00**
truffelmayonaise
fries - truffle mayonnaise

RODE BIETENSALADE **6.75**
aceto balsamico - truffelcrème dukkah
red beet salad - aceto balsamic - truffle cream - dukkah

✂ = MIBRASA HOUTSKOOL OVEN

DESSERTS

ASIAN LEMON PIE **9.50**
frambozenijs - matcha thee - kaffir limoen - palmsuiker
raspberry ice-cream - matcha tea - kaffir lime - palm sugar

TIP Chateau de la Peyrade Muscat de Frontignan, Frontignan, Frankrijk
Muscat a Petit Grains glas 5.50
Fris en aromatisch, verse muskaatdruiwen, honing en acacia

COLOMBIAN KACHALU PARFAIT **7.50**
koffie - passievrucht - kokos yoghurt schuim
coffee - passion fruit - coconut yoghurt foam

TIP Chateau Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk
Sèmillon & Sauvignon Blanc glas 7.00
Friszoet met honing, noten, abrikozen, wit fruit en karamel

CHEESECAKE **8.00**
bessensorbet
cheesecake - berry sorbet

TIP Viu Manent Noble Semillon, Colchagua Valley, Chili
Semillon glas 7.00
Friszoet van late oogst met ananas, papaya, abrikoos, walnoot en honing

AARDBEIEN MASCARPONE **9.50**
basilicum - szechuan peper - aceto balsamico
strawberries - mascarpone - basil - szechuan pepper - aceto balsamic

TIP Casa de la Ermita Vino Dulce Monastrell, Jumilla, Spanje
Monastrell glas 7.00
Vol en geconcentreerd met rijp fruit, chocolade en een friszoete afdronk

KAAS **12.95**
notenbrood - appelstroop
cheese - nut bread - apple syrup

TIP Taylor's Late Bottled Vintage Port, Douro, Portugal
Touriga Francesa, tinta roriz & touriga nacional glas 5.00
Uit één oogstjaar met vijf jaar vatrijping, rijpe kersen en pure chocolade

OLD FASHIONED { after dinner cocktail } **10.50**
bourbon - angostura - sinaasappel

ESPRESSO MARTINI { after dinner cocktail } **10.50**
espresso - vodka - kahlua - baileys

**PLEASE ASK FOR OUR
WIDE SELECTION OF GIN'S,
BEAUTIFUL GRAPPA'S
AND SPECIAL WHISKEY'S.**