

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.

ARTISJOKKENSOEP ✓	8.90
miso - pesto van koriander - shiitake artichoke soup - miso - coriander pesto - shiitake	
<hr/>	
STEAK TARTAAR { rauw }	13.90
masala - kurkuma - sjalot - 64 graden ei - tomaat steak tartare { raw } - masala - turmeric - shallot 64 degrees egg - tomato	
CEVICHE { rauw }	14.90
zeebaars - sinaasappel - jalapeño - passievrucht kappertjes - ansjovis sea bass { raw } - orange - jalapeño - passion fruit capers - anchovies	
COQUILLES { 3 st. }	14.50
mango - chilibotersaus scallops - mango - chili butter sauce	
GEROOKTE PALING UNAGI	16.90
zoetzure knolselderij - sinaasappel - pecan smoked eel unagi - sweet and sour celeriac - orange - pecan	
BURRATA ✓	11.90
geroosterde tomaten crème - granaatappel - aceto-vanille roasted tomato cream - pomegranate - aceto-vanilla	
RAUWE TONIJN PIZZA	14.50
filodeeg - truffelmayonaise raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	
SASHIMI ZALM	13.90
courgette, shiso-yuzu dressing zucchini - shiso-yuzu dressing	
MOSSELEN	16.50
groene curry - limoen - kokos mussels - green curry - lime - coconut	
✂ GAMBA'S	14.90
ume - limoen - tom yam crème prawns - ume - lime - tom yam cream	
CRISPY TAHOE ✓	8.90
togarashi - koreaanse saus crispy tofu - togarashi - korean sauce	
✂ SPICY KOREAN IBERICO RIBS	14.90
abrikoos - pistache spicy korean iberico ribs - apricot - pistachio	
KRABKOEKJES { 2 st. }	14.90
avocado - limoen - tomaat crabcakes { 2 pcs } - avocado - lime - tomato	
✂ GEGRILDE SPITSKOOL ✓	8.90
miso - limoen - szechuan - sesamsaus grilled cabbage - miso - lime - szechuan - sesame sauce	
✂ GEGRILDE OCTOPUS	14.90
thaise basilicum - limoen crème - kurkuma grilled octopus - thai basil - lime cream - turmeric	



OYSTERS GILLARDEAU

vietnamese - ginger - dashi - lime

4.00 each

(minimum 2 pieces)

- ✂ KALFSBURGER { 2 st. } 13.90**
bio - bacon - ui chutney - tomaat
 vealburger { 2 pcs } - organic - bacon - onion chutney - tomato
- KROKANTE INKTVIS 13.90**
miso - aioli - pesto
 crispy squid - miso - aioli - pesto
- ✂ IBERICO BUIKSPEK 12.90**
pompoen - miso limoen crème - appel
 iberico pork belly - pumpkin - miso lime cream - apple
- ✂ LAMSRACK 18.90**
koriander munt pesto
 rack of lamb - coriander mint pesto
- SALADE VAN POMPOEN EN RIVIERKREEFT 13.90**
tamarinde - thaise basilicum - pinda - komkommer
 salad with pumpkin and crayfish - tamarind - thai basil
 peanut - cucumber

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

- ✂ BAVETTE - BLACK ANGUS { 250 gr. } 22.50**
rund - chimichurri of bearnaise
 flanksteak - beef - chimichurri or bearnaise
- ✂ KIPPETJE 16.90**
rode miso - sinaasappel
 chicken - red miso - orange

ON THE SIDE

<p>BIMI ✓ 6.50 roergebakken - oosterse vinaigrette bimi - stir fried - oriental vinaigrette</p>
<p>FRIET 5.00 truffelmayonaise fries - truffle mayonnaise</p>

✂ = MIBRASA CHARCOAL OVEN
 ✓ = VEGETARIAN

DESSERT

CHOCOLADE BOMBE

12.90

witte chocolade - mango - suikerspin gekarameliseerde amandel - mokka ijs

chocolate bombe - white chocolate - mango - cotton candy
caramelized almonds - mocha ice cream



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

COLOMBIAN KACHALU PARFAIT

7.90

koffie - passievrucht - kokos yoghurt schuim

coffee - passion fruit - coconut yogurt foam



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

CHEESECAKE

9.50

bessenijs

berry ice cream



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

BBQ Sibérienne

8.90

frambozenijs - lemon curd - chocoladecake - merengue

raspberry ice cream - lemon curd - chocolat cake - meringue



Gloria de Moya. Dulce Monastrell.
Aroma's van gekonfijt zwart fruit, rozijnen en zwarte olijven.
De smaak is zoet maar fris.
glas 7.00

KAAS

12.95

notenbrood - appelstroop - perzik compote

cheese - nut bread - apple syrup - peach compote



Taylor's Late Bottled Vintage Port, Douro, Portugal,
Touriga Francesa, tinta roriz & touriga nacional
Uit één oogstjaar met vijf jaar vatrijping, rijpe kersen
en pure chocolade
glas 8.50

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