

# 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 onweersaanbare 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.*

<b>CEPES-AARDPEER SOEP</b> ✓	<b>9.50</b>
<b>gegrilde koningsoesterzwam</b> cepes-jerusalem artichoke soup - grilled king oyster mushroom	
<hr/>	
<b>STEAK TARTAAR</b> { rauw }	<b>14.50</b>
<b>toast, pompoen krokant - pompoenpit mayonaise</b> <b>gerookt eigeel - trompet de la morte</b> steak tartare { raw } - toast - crispy pumpkin pumpkin seed mayonnaise - smoked egg yolk trompet de la morte	
<b>CEVICHE</b> { rauw }	<b>14.90</b>
<b>zeebaars - sinaasappel - jalapeño - passievrucht</b> <b>kappertjes - ansjovis</b> sea bass { raw } - orange - jalapeño - passion fruit capers - anchovies	
<b>COQUILLES</b> { 3 st. }	<b>14.90</b>
<b>mango - chilibotersaus</b> scallops - mango - chili butter sauce	
<b>GEROOKTE PALING UNAGI</b>	<b>16.90</b>
<b>zoetzure knolselderij - sinaasappel - pecan</b> smoked eel unagi - sweet and sour celeriac - orange - pecan	
<b>BURRATA</b> ✓	<b>12.90</b>
<b>crème van gerookte biet en framboos</b> <b>hazelnoot - granaatappel - sesam</b> burrata - bread - cream of smoked beet and raspberry hazelnut - pomegranate - sesame	
<b>RAUWE TONIYN PIZZA</b>	<b>14.90</b>
<b>filodeeg - truffelmayonaise</b> raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	
<b>SASHIMI ZALM</b>	<b>14.50</b>
<b>shiso-yuzu dressing - courgette</b> shiso-yuzu dressing - zucchini	
<b>MOSSELEN</b>	<b>11.90</b>
<b>groene curry - limoen - kokos</b> mussels - green curry - lime - coconut	
✂ <b>GAMBA'S</b>	<b>14.90</b>
<b>ume - limoen - tom yam crème</b> prawns - ume - lime - tom yam cream	
<b>CRISPY TAHOE</b> ✓	<b>8.90</b>
<b>togarashi - koreaanse saus</b> crispy tofu - togarashi - korean sauce	
✂ <b>SPICY KOREAN IBERICO RIBS</b>	<b>14.90</b>
<b>abrikoos - pistache</b> spicy korean iberico ribs - apricot - pistachio	
<b>KRABKOEKJES</b> { 2 st. }	<b>14.50</b>
<b>avocado - limoen - tomaat</b> crabcakes { 2 pcs } - avocado - lime - tomato	
✂ <b>GEGRILDE SPITSKOOL</b> ✓	<b>8.90</b>
<b>miso - limoen - szechuan - sesamsaus - pinda</b> grilled cabbage - miso - lime - szechuan - sesame sauce - peanut	
✂ <b>RUNDERWANG</b>	<b>14.90</b>
<b>kombu dashi - cantharel - perterseliewortel - krokante peen</b> beef cheek - kombu dashi - chanterelle parsley root - crispy carrot	



**OYSTERS GILLARDEAU**

jalapeño - groene peper - gember  
jalapeño - green pepper - ginger  
**4.00** each  
(minimum 2 pieces)

✂ **KALFSBURGER** { 2 st. } **14.50**

**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** **13.50**

**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

**ROODLOFSALADE** **14.90**

**huisgerookte corvina - appel - groene chili schuim - noten**

**groene curry crumble**

red chicory salad corvina - home smoked corvina

apple - green chili foam - nuts - green curry crumble

**BALINESE SPINAZIE** ✓ **10.90**

**hollandaise - ingelegde bleekselderij - pijnboompitten**

balinese spinach - hollandaise - pickled celery - pine nuts

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

**BAVETTE - BLACK ANGUS** { 250 gr. } **22.90**

✂ **rund - chimichurri of bearnaise**

flanksteak - beef - chimichurri or bearnaise

**KIPPETJE** **16.90**

✂ **texan bbq - appel**

chicken - texan bbq - apple

**ON THE SIDE**

**BIMI** ✓ **6.50**

**roergebakken - oosterse vinaigrette**

bimi - stir fried - oriental vinaigrette

**FRIET** **5.00**

**truffelmayonaise**

fries - truffle mayonnaise

✂ = MIBRASA CHARCOAL OVEN

✓ = VEGETARIAN

## DESSERT

### **POMPOEN MASALA BOMBE** **12.90**

#### **chocolade sorbet - warme caramelsaus pompoencrumble**

pumpkin masala bombe - chocolate sorbet - hot caramel sauce  
pumpkin crumble

**TIP** El Maestro Sierra Pedro Ximénez  
Eiken vaten, toffee, mocca en donkere chocolade  
glas 6.50

### **COLOMBIAN KACHALU PARFAIT** **7.90**

#### **koffie - passievrucht - kokos yoghurt schuim**

coffee - passion fruit - coconut yogurt foam

**TIP** 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

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

### **PEER WONTONS** **9.90**

#### **kardemom crème fraîche ijs - miso butterscotch**

pear wonton (luke warm) - cardamom crème fraîche ice cream  
miso butterscotch

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

### **KAAS** **13.95**

#### **notenbrood - portstroop - peer compote**

cheese - nut bread - port syrup - pear compote

**TIP** 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.**