

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 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 speciaalbieren 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 diplomaten-zoon 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.

BOUILLABAISSSE	11.90
seafood - kimchi bouillabaisse - seafood - kimchi	
<hr/>	
STEAK TARTAAR { rauw }	14.50
toast - groene peper mosterd - zoetzure ui - chinese kool steak tartare { raw } - toast - green pepper mustard sweet and sour onion - chinese cabbage	
CEVICHE { rauw }	14.90
zeebaars - sinaasappel - jalapeño - passievrucht kappertjes - ansjovis sea bass { raw } - orange - jalapeño - passion fruit capers - anchovies	
COQUILLES { 3 st. }	14.90
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	
BUFFELMOZZARELLA ✓	12.90
gegrilde watermeloen - munt- yuzu buffalo mozzarella - grilled watermelon - mint - yuzu	
RAUWE TONIYN PIZZA	14.90
filodeeg - truffelmayonaise raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	
SASHIMI ZALM { rauw }	14.50
crème van griekse olijven - pancha peper - venkel - tomatillo sashimi salmon { raw } - cream of greek olives - pancha pepper fennel - tomatillo	
MOSSELEN	13.90
groene curry - limoen - kokos - koriander mussels - green curry - lime - coconut - cilantro	
✂ GAMBA'S { 6 st. }	14.90
ume - limoen - tom yam crème prawns - ume - lime - tom yam cream	
CRISPY TAHOE ✓	9.90
togarashi - koreaanse saus crispy tofu - togarashi - korean sauce	
✂ SPICY KOREAN IBERICO RIBS	15.90
abrikoos - pistache - gochujang peper - aged soja spicy korean iberico ribs - apricot - pistachio gochujang pepper - aged soja	
KRABKOEKJES { 2 st. }	14.50
avocado - limoen - tomaat crabcakes { 2 pcs } - avocado - lime - tomato	
✂ GEGRILDE SPITSKOOL ✓	9.90
miso - limoen - szechuan - sesamsaus - pinda grilled cabbage - miso - lime - szechuan - sesame sauce - peanut	



OYSTERS GILLARDEAU

4.00 each
(minimum 2 pieces)

- ✂ **KALFSBURGER** { 2 x 80 gr. } **14.50**
bio - bacon - ui chutney - tomaat
 vealburger { 2 x 80 gr. } - organic - bacon - onion chutney - tomato
- ✂ **CHILI PULPO** **13.50**
chinese plum - gebrande tomaat - gember
 chinese plum - roasted tomato - ginger
- ✂ **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
- SALADE GAMBA'S** **12.90**
perzik - lotus - radijs
 prawn salad - peach - lotus - radish
- BALINESE SPINAZIE** ✓ **11.90**
hollandaise - ingelegde bleekselderij - pijnboompitten
 balinese spinach - hollandaise - pickled celery - pine nuts
- ✂ **BAVETTE - BLACK ANGUS** { 200 gr. } **22.90**
rund - chimichurri of bearnaise
 flanksteak - beef - chimichurri or bearnaise
- ✂ **KIPPETJE** **16.90**
rode chili - zwarte knoflook - emping
 chicken - black garlic - emping

ON THE SIDE

- | | |
|--|-------------|
| BIMI ✓ | 6.90 |
| roergebakken - oosterse vinaigrette | |
| bimi - stir fried - oriental vinaigrette | |
|
 | |
| FRIET | 5.00 |
| truffelmayonaise | |
| fries - truffle mayonnaise | |

✂ = MIBRASA CHARCOAL OVEN
 ✓ = VEGETARIAN

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE? MELD HET ONS
 DO YOU HAVE A FOOD ALLERGIE? PLEASE INFORM US

DESSERT

AARDBEI & RABARBER

11.50

ricciarelli - basilicum yoghurt ijs - olijfolie - amandel

strawberry & rhubarb - basil yogurt ice cream - olive oil - almond



Gloria de Moya Dulce Monastrell
Zwart fruit, rozijnen, zwarte olijven
glas 6.50

COLOMBIAN KACHALU PARFAIT

8.90

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

10.50

bessenijs - rood fruit

berry ice cream - red fruit



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

BANAAN

10.90

ganache van gekarameliseerde pinda - melkchocolade

crumble pisang goreng - lychee ijs

banana - ganache of caramelized peanut - milk chocolate
pisang goreng crumble - lychee ice cream



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

16.50

notenbrood - portstroop - compote

cheese - nut bread - port syrup - 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.