



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 Mibrasa houtskooloven tot de lekkerste dagverse zoetigheden van onze patissier. Naast de lunch- en dinerkaart, kun 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.

KRAB TOM YAM SOEP	7.90
noordzeekrab - champignon	
koriander - crème fraîche	
crab tom yam soup - north sea crab - mushroom	
coriander - crème fraîche	
<hr/>	
BURRATA ✓	14.50
geroosterde courgette tapenade	
venkel - rode druif	
burrata - roasted zucchini tapenade	
fennel - red grape	
VIJGEN CARPACCIO ✓	14.90
gedroogde shiso - feta - basilicum - citroen dressing	
figs carpaccio - dried shiso - feta - basil - lemon dressing	
RAUWE TONIJN PIZZA	16.50
filodeeg - truffelmayonaise	
raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	
VITELLO TONATO	16.50
kalfsvlees - kappertjes - ingelegde sjalot - tonijnsaus	
vitello tonato - veal - capers - pickled shallot - tuna sauce	
SASHIMI ZALM { rauw }	16.50
aguachili - amarillo - mango - basilicum	
sashimi salmon - aguachili - amarillo - mango - basil	
KRABKOEKJES { 2 st. }	14.90
avocado - limoen - tomaat	
crabcakes { 2 pcs } - avocado - lime - tomato	
TONIJN TARTAAR { rauw }	16.90
wasabi - shisoblad tempura - enoki - komkommer	
tuna tartare { raw } - wasabi - shiso leaf tempura	
enoki - cucumber	
CEVICHE { rauw }	16.90
zeebaars - sinaasappel - jalapeño - passievrucht	
kappertjes - ansjovis	
sea bass { raw } - orange - jalapeño - passion fruit	
capers - anchovies	
KOREAN STEAK TARTAAR { rauw }	16.90
gefritureerde sjalot - peterselie-schuim	
kimchi - gemarineerd ei	
korean steak tartare - fried shallot - parsley foam	
kimchi - marinated egg	
TOPINAMBOER BRAVAS ✓	14.90
mexicaans - gegrilde limoen - crème fraîche - ancho peper	
fried jerusalem artichoke - mexican - grilled lime	
crème fraîche - ancho pepper	
CRIPSY AUBERGINE ✓	14.90
groene szechuan - chili - koriander	
crispy eggplant - green szechuan - chili - coriander	
SALT & PEPPER SQUID	16.50
gember - ingelegde paprika - knoflook - citroenmayonaise	
salt & pepper squid - ginger - pickled bell pepper	
garlic - lemon mayonnaise	
✂️ GAMBA'S { 6 st. }	16.50
ume - limoen - tom yam crème	
prawns - ume - lime - tom yam cream	
✂️ GEROOSTERDE SPITSKOOL ✓	14.50
miso - limoen - szechuan - sesamsaus - pinda	
grilled cabbage - miso - lime - szechuan	
sesame sauce - peanut	



OYSTERS

4.00 each
(minimum 2 pieces)

- | | |
|--|--------------|
| MOSSELEN | 18.90 |
| groene curry - limoen - kokos - koriander
mussels - green curry - lime - coconut - cilantro | |
| KIMCHI OKONOMIYAKI ✓ | 14.50 |
| japanse pannenkoek - aji panca - zeewier - wortel
japanese pancake - aji panca - seaweed - carrot | |
| KALFSBURGER { 2 x 80 gr. } | 16.50 |
| bio - bacon - ui chutney - tomaat
veal burger { 2 x 80 gr. } - organic - bacon
onion chutney - tomato | |
| ✂ HUISGEROOKTE CORVINA { lauwarm } | 16.90 |
| gochujang lak - gemarineerde komkommer
citroen-dille-schuim - crispy chili
house smoked corvina
gochujang glaze - marinated cucumber
lemon parsley foam - crispy chili | |
| ✂ KIPPETJE | 19.90 |
| peruaans - aji verde
chicken - peruvian - aji verde | |
| ✂ BAVETTE - BLACK ANGUS { 200 gr. } | 26.90 |
| rund - crying tiger sauce - bearnaise
flanksteak - beef - crying tiger sauce - bearnaise | |
| ✂ ENTRECOTE SKEWER | 17.90 |
| pancetta - mosterd - sriracha chili honing
goddess dressing
entrecote skewer - pancetta - mustard
sriracha chili honey - goddess dressing | |
| ✂ CRISPY TAHOE ✓ | 14.90 |
| togarashi - koreaanse saus
crispy tofu - togarashi - korean sauce | |
| ✂ SPICY KOREAN IBERICO RIBS | 18.90 |
| abrikoos - pistache - gochujang peper - aged soja
pork - spicy korean iberico ribs - apricot - pistachio
gochujang pepper - aged soy | |

ON THE SIDE

- | | |
|---|-------------|
| CHINESE BROCCOLI ✓ | 9.50 |
| kai lan - chili - oestersaus
wasabi crumble
chinese broccoli - kai lan - chili
oyster sauce - wasabi crumble | |
| FRIET ✓ | 6.00 |
| truffelmayonaise
fries - truffle mayonnaise | |

✂ = MIBRASA CHARCOAL OVEN
✓ = VEGETARIAN

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

DESSERT

RABARBER BRÛLÉE 11.90

crème brûlée - rabarber - aardbei
huisgemaakt yoghurt-roze-peper-ijs
rhubarb brûlée - rhubarb - strawberry
homemade yoghurt pink-pepper-ice cream

TIP Bodegas El Maestro Sierra, Pedro Ximénez, Jerez, Spanje
Pedro Ximénez
Zoet, stroperig, rijk aan tonen van rozijnen, koffie, cacao en noten.
glas 8.00

BABA RUM 12.50

don papa - huisgemaakt mango-limoen-ijs
kokosschuim - gegrilde ananas
baba rum - homemade mango-lime-ice cream
coconut foam - grilled pineapple

TIP Luigi Einaudi, Moscato d'Asti, Piemonte, Italië
Moscato
Friszoete smaak met een elegante mousse
en aroma's van rijpe perzik en fris exotisch fruit.
glas 8.50

MATCHA WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE 11.90

witte chocolade - matcha
huisgemaakt yuzu-basilicum-ijs
matcha white chocolate cheesecake
homemade yuzu-basil-ice cream

TIP Viu Manent Noble Semillon, Colchagua Valley, Chili
Semillon
Friszoet met ananas, papaya, abrikoos, walnoot en honing.
glas 7.50

WHISKY SOUR SEMIFREDDO 12.50

glenlivet - lemon curd - gezouten karamel fudge - koffie
glenlivet sour semifreddo - lemon curd
salted caramel fudge - coffee

TIP Madeira Cossart Gordon, Good Company Full Rich, Portugal
Tinta Negra Mole
Volzoet en rijk, tonen van gedroogd fruit en toffee
met en hints van chocolade in de afdronk.
glas 6.50

KAAS 16.90

notenbrood - stroop - compote
cheese - nut bread - syrup - 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 8.00

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