



Bij C draait alles om graden Celsius.

De menukaart is ingedeeld in temperatuurzones van -20 tot 200 °C met verschillende categorieën:

RAUW & KOUD

LAGE TEMPERATUREN

STOOM & KOOK

GRILL & PLANCHA

Het gaat niet alleen om het product zelf, maar juist om de garing en de verschillende bereidingswijzen.

360° MENU

Benieuwd naar de perfecte opbouw van de verschillende temperaturen en kookmethodes?

De keuken van C neemt je mee in een 360° ervaring van het concept. Laat je verrassen door Michiel van der Eerde, chef Arnout van der Kolk en hun team.

4 gangen	45
5 gangen	55
6 gangen	65
7 gangen	75
Supplement zonder dessert	4.5

360° WJNEN

Maak de verrassing compleet met mooie bijpassende wijnen, geselecteerd door Martijn van Steijn en zijn team.

4 glazen	29.5
5 glazen	38
6 glazen	49
7 glazen	57

Het 360° menu is alleen per gehele tafel te bestellen.

.....

COCKTAIL CONNECTION

Cocktail met bijpassende amuse	14
--------------------------------	----

Onze culinaire cocktails vormen de ultieme samenwerking tussen bar en keuken. Samen gaan zij op zoek naar de meest verrassende en mooiste smaakcombinaties. Interesse in een volledig cocktailarrangement? Vraag onze bediening!

À LA CARTE

0-20 °C RAUW & KOUD

Gedroogd, gemarineerd en rauw: hier vind je koude gerechten met een moderne twist.

Tonijn	16
dashi / appel / zeewier	
Pompoen ^(v)	14
hummus / geitenkaas / papadum	

40-80 °C LAGE TEMPERATUREN

Langzaam gegaard, hoofdzakelijk sous-vide. Spannende texturen van ingrediënten die je voorheen op een andere manier kende.

Buikspek (75 °C)	16
tom yam / gamba / gepofte rijst	
Polderhoen (68 °C)	16
mais / rozijn / harissa	

100 °C STOOM & KOOK

Precisiebereidingen door garing van stoom en vloeistof. Maximaal behoud van alle smaken en belangrijke voedingsstoffen.

Gemarineerde Aubergine ^(v)	14
zoete aardappel / tomaat / burrata	
Eringi Paddestoel ^(v)	15
pasta van paddestoel / truffel / eidooier (65 °C)	

200 °C GRILL & PLANCHA

Gerechten bereid bij hoge temperaturen. Krokant geroosterd van buiten en sappig van binnen, alle smaken blijven bewaard.

Lam	17
bagna cauda / bottarga / sjalot	
Heilbot	16
courgette / inktvis / bisque / kerrie	

SIDE DISHES

Pomme Mousseline:	
truffel ^(v)	6
citroen ^(v)	5
knoflook ^(v)	5
kruiden ^(v)	5
Geroosterde bimi / bagna cauda / bottarga	7
Seizoenssalade ^(v)	5
Brood met dip ^(v)	4.5

DESSERTS

-20-0 °C

Cheesecake / za'atar / pistache / ananas	12.5
Chocolade / bramen / yoghurt / rode wijnazijn	12.5
Kaasplateau / selectie kazen met garnituur	13.5

^(v) Dit gerecht is vegetarisch.

Heeft u een voedselallergie? Meld ons dit duidelijk vooraf. Wij zullen hier dan zo goed mogelijk rekening mee houden.

Met dieetwensen of voorkeuren kunnen wij in ons verrassingsmenu helaas vaak geen rekening houden, wij kiezen in het 360° menu voor seizoengebonden en verse producten waarmee wij u willen verrassen. Ui, Knoflook, zout, lactose en dierlijke producten vormen de basis van onze bereidingen en zijn hierin vaak onmisbaar voor de mooiste ervaring die wij u kunnen bieden.