

# LAMSTEL LOUNGE

## Welkom in de Amstel Lounge

In het Amstel Hotel vond een belangrijke verandering plaats in 1953, toen op het terras aan de Amstel een Lounge werd gebouwd, nu bekend als de Amstel Lounge. Het Uitzicht vanuit de hal op de Amstel verviel, maar was nu te zien vanuit de Lounge. De ruimte onder de Lounge werd ingericht als een toegankelijk bar, restaurant genaamd de Amstel Bar & Brasserie. In 1992 toen het gehele hotel werd gerenoveerd is het dak van de Lounge vervangen voor de nu bekende glazen koepel. In 2008 is het terrasmeubilair volledig vernieuwd.

Geniet van een cocktail, de beste champagnes, een lichte lunch of simpelweg van het prachtige uitzicht op de Amstel. Verder serveren wij dagelijks onze fameuze Amstel English en Royal Afternoon Tea. Voor een overheerlijk diner in een informele omgeving raden wij u aan gebruik te maken van de Amstel Bar & Brasserie. Wij adviseren u graag bij de keuze van gerechten, wijnen, champagnes of theeën.

## Welcome to the Amstel Lounge

*In 1953 an important remodelling gave shape to a Lounge on the Terrace, now known as the Amstel Lounge. The view from the hall on the Amstel was gone and now better seen from the Amstel Lounge. The room below the Lounge was made into a informal bar, restaurant named the Amstel Bar & Brasserie. In 1992, when the hotel was totally remodelled, the closed roof on the Lounge was made into the now famous glass Lounge. In 2008 the furniture of the terrace was renewed.*

*Enjoy a cocktail, the best champagnes, a light lunch or simply the spectacular view of the Amstel river. We also serve our renowned Amstel English or Royal Afternoon Tea daily. For an informal dining experience, we can recommend the Amstel Bar & Brasserie. Our staff will be delighted to assist you in making your choice whether it will be our wide variety of meals, wines, champagnes or teas.*

De Amstel Lounge is dagelijks geopend van 08.00 tot 23.00 uur  
De Amstel Bar & Brasserie is maandag tot en met vrijdag open van 12.00 tot 15.00 uur  
en van 17.00 tot 01.00 uur.

In het weekend zijn de openingstijden van 12.00 tot 01.00 uur.

Voor reserveringen: 020 520 3260.

*The Amstel Lounge is open daily from 8.00 a.m. until 11.00 p.m.  
The Amstel Bar & Brasserie is open Monday to Friday from 12.00 noon until 3.00 p.m.  
and from 5.00 p.m. until 1.00 a.m.  
During the weekend operating hours are from 12.00 noon until 1.00 a.m.*

*For reservations: +31 (0)20 520 3260.*

## Amstel Lounge Menu

Pain Surprise, divers belegde sandwiches <i>Pain Surprise, assorted sandwiches</i>		€ 14,50
Amstel "Club Sandwich" met kaas, bacon, kip, ei, salade en huisgemaakte frieten <i>Amstel "Club Sandwich" with cheese, bacon, chicken, egg, salad and home-made chips</i>		€ 19,50
Chefs salade met Serranoham, Parmezaanse kaas, tomaat, komkommer en gepocheerd hoeve ei <i>Chefs salad with Serranoham, Parmesan cheese, tomato, cucumber and a deep fried egg</i>		€ 18,00
Half dozijn Bretonse oesters <i>Half a dozen Breton oysters</i>	wilde / <i>cupped</i> platte / <i>flat</i>	€ 16,50 € 32,00
Gegrild zuurdesem brood met Seranoham en roquette <i>Grilled sourdough bread with Seranoham and rocket</i>		€ 18,50
Amstel "Wagyu" hamburger op een sesam bol met spek, kaas, huisgemaakte frieten en Amstel mayonaisse <i>Amstel "Wagyu" hamburger with sesam bread, bacon, cheese, home-made fries and Amstel mayonnaise</i>		€ 24,50
Stokbrood met crème fraîche en gerookte zalm <i>French baguette with crème fraîche and smoked salmon</i>		€ 14,75
Soep van de dag <i>Soup of the day</i>		€ 13,50

### Bittergarnituren, Savouries

#### Koud, Cold

Crostini gerookte zalm, <i>Crostini smoked salmon</i> (4)		€ 9,75
Crostini gerookte paling, <i>Crostini smoked eel</i> (4)		€ 9,75
Crostini ganzelever, <i>Crostini gooseliver</i> (4)		€ 13,50
Ossenworst & Reypenaer kaas met Amsterdams zuur <i>Dutch raw beef sausage and Reypenaer cheese served with pickles</i>		€ 9,75
Crudites, rauwkost selectie met Thousand Island dressing <i>Raw vegetables with Thousand Island dressing</i>		€ 7,75

Kaviaar geserveerd met blini's en crème fraîche <i>Caviar, served with blinis and crème fraîche</i>	D'Aquitane	20 gram	€ 100,00
	Ocietre	20 gram	€ 200,00
	Beluga	20 gram	€ 350,00

#### Warm, Hot

Mini Krokettjes, Garnaal, Kreeft, of Kaas (4) <i>Mini Croquettes, Shrimps, Lobster, Sweetbread or Cheese</i>		€ 11,00
Kalfsvleesbitterballen, <i>Veal croquettes</i> (6)		€ 9,75
M-R-IJ ( Maas-Rijn -Ijssel ) mini rundvlees kroketjes, <i>Mini beef croquettes</i> (4)		€ 11,00
Groente loempia's met hoi-sin, <i>Vegetable spring rolls with hoi-sin</i> (6)		€ 6,75

#### Zoet & Kaas, Sweet and Cheese

Keuze uit onze gebak vitrine, <i>Daily pastry</i>		€ 6,00
Croissants met jam, <i>croissants and preserves</i> (2)		€ 7,75
Chocolade bonbons, <i>chocolate sweets</i> (4)		€ 5,50
Scones 2 soorten met clotted cream en jam <i>Scones 2 kinds with clotted cream and confiture</i>		€ 4,00
Assortiment van Hollandse en Franse kazen <i>Assortment of Dutch and French cheeses</i>		€ 14,75

**Champagne****Glass    Bottle**

Veuve Clicquot Ponsardin Champagne Brut	€ 19,50	€ 98,00
Veuve Clicquot Ponsardin Champagne Brut Rosé	€ 27,50	€ 145,00

**Witte wijn, White wine**

Grüner Veltliner Terrassen 2008, Oostenrijk / Austria	€ 7,50	€ 38,00
MOMO Sauvignon Blanc 2009, Nieuw Zeeland / New Zealand	€ 9,00	€ 49,00
Santa Rita Chardonnay 2007, Chili	€ 10,50	€ 49,00
Sancerre de la Garenne 2008, Frankrijk / France	€ 11,00	€ 55,00
Chablis d'Elise 2007, Frankrijk / France	€ 11,50	€ 59,00
Meursault Les Criots 2006, Frankrijk / France	€ 17,50	€ 89,00

**Rosé wijn, Rose wine**

Cata Rosa, Navarra 2008, Spanje / Spain	€ 6,00	€ 30,00
Domaine la Laidiere 2008, Bandol, Frankrijk / France	€ 11,50	€ 55,00
Château de Selle Rosé 2008, Domaine Ott, Frankrijk / France	€ 18,50	€ 90,00

**Rode wijn, Red wine**

Château Haut Pasquet 2006, Bordeaux, Frankrijk / France	€ 7,50	€ 38,00
Givry 1er Cru 2006, Domaine Chofflet-Valdenaire, Frankrijk / France	€ 14,50	€ 70,00
Syrah/Grenache 'Haliwell' 2006, Rolf Binder, Australië / Australia	€ 11,50	€ 59,00
Portia 2004, Ribera del Duero, Spanje / Spain	€ 11,50	€ 59,00
Château Brown 2004, Pessac-Léognan, Frankrijk / France	€ 15,50	€ 75,00

**Koffie, Coffee ILLY, A blend of nine Arabica beans**

Kop koffie, Cup of coffee	€ 4,50
Espresso	€ 3,75
Dubbele, Double Espresso	€ 4,75
Cappuccino, Caffe Latte	€ 4,75
Irish, French, Italian Coffee	€ 12,50
Melk of Karnemelk, Milk or Sourmilk	€ 3,25
Homemade Hot Chocolate with whipped cream	€ 7,50
Verse munt thee, Fresh Mint Tea	€ 5,50

**Drinks & Aperitifs**

Mineraal Water, Mineral Water	
Evian 25 cl, San Pellegrino 25 cl	€ 4,50
Evian 1 l, San Pellegrino 75 cl	€ 7,50
Soft Drinks	€ 4,00
Juices, Apple, Cranberry, Pineapple Grape and Tomato	€ 4,00

**Verse vruchten drank, Fresh Fruit Juices**

Orange, Grapefruit	€ 4,75
Orange, Grapefruit (large)	€ 6,75

**Bier, Beers**

Brand draught beer 25cl	€ 4,50
Heineken 30 cl, Malt beer 30 cl, De Koninck 30 cl, Hoegaarden blanche 30 cl, Duvel 30 cl	€ 5,00

**Port, Sherry & Jenever**

**vanaf, starts at:**  
€ 5,50

**Gin**

Bombay Sapphire, Tanqueray (10), Beefeater, Hendrick's

**vanaf, starts at:**  
€ 9,50

**Vodka**

Ketel 1, Grey Goose, Stolichnaya,

**vanaf, starts at:**  
€ 10,50

**Rum**

Bacardi, Havana Club, Ron Zacapa

**vanaf, starts at:**  
€ 7,50

**Tequila**

Patron Silver, Anejo, Reposado

**vanaf, starts at:**  
€ 9,50

**Scotch Whisky's**

Johnnie Walker Red Label, Famous Grouse, Ballantines  
Johnnie Walker Black Label  
Johnnie Walker Blue Label

**vanaf, starts at:**  
€ 9,00  
€ 10,50  
€ 25,00

**Single Malts**

Dalwhinnie, Glenkinchie, Lagavullin, Macallan 12 yrs, Oban, Talisker

€ 10,25

**Irish Whiskey**

Jameson en Bushmills 10 yrs.

€ 9,50

**Bourbon & Tennessee Whisky's**

Four Roses, Jim Beam, Makers Mark, Jack Daniels

€ 10,50

**Cognacs**

Remy Martin VSOP

€ 9,75

Remy Martin XO, Hennessy XO

€ 27,50

Remy Martin Louis XIII

€ 130,00

Hennessy Richard

€ 125,00

**Likeuren, Liqueurs**

DiSaronno, Baileys, Cointreau, D.O.M. Benedictine, Drambuie,

Grand Marnier Rouge, Tia Maria

€ 8,00

Voor een keuze uit Port, dessertwijn of andere Grand Vins laten wij U graag de uitgebreide wijnkaart zien, ook kunnen wij u adviseren over de keuze in Whiskey, Gin, Vodka et cetera.

*If you would like to see a broader choice of Port, dessert wine or other Grand Vins we will be pleased to show you our wine menu. Our waiters can also advise you on a broader choice of Whiskey, Gin, Vodka et cetera*

## Tea

@ € 4.50 per thee-pot, per pot of tea  
(Verse munt thee, Fresh Mint Tea @ € 5.50 per pot)

### Unfermented White Tea

#### CHINA WHITE MONKEY

*The shape of the white tail remind the Chinese of the tail of a monkey. This tea gives a pleasant, velvet kind of cup experience.*

### Unfermented Green Tea

#### JAPAN ORIGINAL GENMAICHA

*Traditional green tea speciality from the country of the rising sun. A tea with a specific "greenish" flavour, in combination with a full round taste and rice.*

### Traditional Green Tea

#### CHINA LUNG CHING

*Traditional and famous Chinese green tea. Finds its heritage from the tea gardens Lung Dhing, wich means "Dragon Source". The dried plain and long leaves look like the the Japanese Sencha tea however taste very different.*

### Half fermented Oolongs

#### AMSTEL LUXURY TONG-TING OOLONG

*Characteristic curly shaped leaves; a superb top quality between black and green tea with a subtle, inspiring fragrance, that lightly reminds of Jasmine.*

#### FORMOSA SUPERIOR OOLONG

*A hard shaped leave of great quality from Formosa. These leaves can only be plucked a few weeks early in the summer. Because of this they call it the Oriental Beauty. Oolong tea is half fermented and therefore not black nor green.*

### Fermented Black tea

#### CEYLON FLAVOURY HIGHGROWN

*The tea's of the island of Sri Lanka (formally known as Ceylon) are plucked at a high altitude. Mainly because of the English preference for scented and strong tea's the Ceylon tea is broken called Pekoe.*

### Light fermented Darjeeling

#### DARJEELING SUMMER FLUSH

*This tea is plucked in North India (bordering Nepal), on the slopes of the Himalaya. Called the Champagne of teas; mild, with a refined "musk" flavour.*

#### JET-LAG SPECIAL

*The Jet-Lag Special is a special blend of 7 biological herbs that may help you to overcome Jet-Lag, or to just enjoy a delicious cup of herbal infusion.*

### Traditional Tea Specialities

#### CHINA SUPREME ROSE

*In accordance with longstanding Chinese traditions gently scented with fresh, sweet-smelling, roses.*

#### TRADITIONAL EARL GREY

*Traditional blend of selected tea varieties from China and Ceylon scented with etheric oil of Bergamot.*

Daarnaast hebben wij nog vier biologische theesoorten van "Het Edele Kruideninfusies",

*We can also offer you four biological teas of "het Edele Kruideninfusies" available:*

Verveine (IJzerkruid), *Vervain Leaves*

Suid-Afrika Rooibos, *South-African Rooibos Red Tea*

Munt Blad, *Mint Leaves*

Kamille Bloemen, *Camomile Flowers*