

## DINER – 17.30 TOT 22.00

### VOORGERECHTEN

Oesters (Fine de Claire – 3, 6 of 12 stuks)	10/ 18/ 32
Wortel, gember en koriander soep (vegan)	6.5
Carpaccio van gerookte rib-eye met pijnboompitten en rucola	11.5
Steak tartare en toast met kappertjes, sjalotjes, peterselie en kwartelei	13
Wontons van gamba en kreeft geserveerd met bisque	12.5
Ceviche van zeebaars met 'leche de tigre' en daikon	14
Biet, Burrata en Basilicum salade	12
Tabouleh van geroosterde paprika (vegan) met antiboise van komkommer en watermeloen	11.5

### HOOFDGERECHTEN

Risotto met eekhoortjesbrood	18.5
Veluwse weidehoender (Bio) met truffel teriyaki	20.5
Parmigiana di melanzane lasagne van aubergine, mozzarella en tomaat	18.5
Kalfsentrecote met chimichurri, geroosterde rode ui en little yam	22.5
Rumpsteak met jus van groene peper en friet	19
PARK Burger met friet Angus beef met cheddar en een truffelmayonaise	15
Pasta Vongole linguine met venusschelpen en knoflook	18
Zalmfilet met Udon noedels in miso bouillon	21.5

#### Cuisine Spontane

Seizoen georiënteerd Chef's menu  
zie ons bord of vraag het uw ober!

### BIJGERECHTEN

Huisgemaakte friet met mayonaise	4.5
Seizoensgroente	5
Salade Mesclun	3.5

Openingstijden keuken  
ma-vr 07:00-22:00  
za-zo 08:00-22:00

Heeft u iets te organiseren? Het monumentale pand van Hotel Arena in Amsterdam heeft voor elke gelegenheid een bijzondere binnen- of buitenruimte. We denken graag met u mee via [events@hotelarena.nl](mailto:events@hotelarena.nl)

## WIJNEN

### WITTE WIJN

GLAS / FLES

Sauvignon Blanc 'Guillaman' 2016 Domaine de Guillaman, Gascogne, Frankrijk	4.5/ 22.5
Pinot Grigio 'L' Elfo' 2016 Saccetto, Veneto, Italië	5/ 25
Chardonnay Reserve 'Dumanet' 2016 Narbonnais, Languedoc, Frankrijk	5.5/ 27.5
Viognier 'Pedregoso' 2016 Tabali, Limari Valley, Chili	6/ 30

### ROSÉ WIJN

GLAS / FLES

Pinot Grigio 'Blush' 2016 Saccetto, Veneto, Italië	4.5/ 22.5
Côte de Provence rose 'Avec' 2016 Cote de Provence, Frankrijk	6/ 30

### RODE WIJN

GLAS / FLES

Sangiovese 'Nespolino' 2016 Nespoli, Emilia Romagna, Italië	4.5/ 22.5
Merlot 'Dumanet' 2016 Narbonnais, Languedoc, Frankrijk	5/ 25
Tempranillo 'Sembro' 2016 Vinedos Iberian, Ribera del Duero, Spanje	5.5/ 27.5
Carmenere 'Pedregoso' 2013 Tabali, Limari Valley, Chili	6 / 30

### MOUSSERENDE WIJNEN

GLAS / FLES

Cremant d'Alsace Cuvee Prestige Kuehn, Elzas Frankrijk	6/ 30
Veuve Clicquot Yellow Label Brut Champagne, Frankrijk	12/ 72

### NAGERECHTEN

Wentelteefje, gezouten karamel en vanille ijs	6
Chocoladetaart met frambozen sorbet ijs	6.5
Citroen cheesecake	7
Mangobavarois met kokos en limoen	8.5
Sorbetijs (2 bolletjes, vegan)	6.5
Kaasplateau met vijgencompote	14.5

### KINDERMENU

Tomatensoep	5.5
Krokante kip met friet en mayonaise	10
Pannenkoek met stroop en poedersuiker	4.5

**PARK**  
CAFÉ - RESTAURANT

Speciale wensen? Ons Team informeert u graag over allergenen, dieetwensen en wijn- en menukeuzes.