

# THE LOBBY



## DRINKS

FROM 18.00

### GIN AND TONIC

TANQUERAY  
SPM TONIC  
LIME 9,5

VL92  
SPM GINGER & CARDAMOM TONIC  
GINGER SLICE 10,-

MONKEY 47  
SPM TONIC  
FENNEL 13,-

GIN MARE  
1724 TONIC  
ROSEMARY 13,-

GERANIUM LONDON DRY  
1724 TONIC  
GRAPEFRUIT 11,-

THE BOTANIST ISLAY DRY  
INDI&CO. TONIC  
ORANGE PEAL 12,-

SIPSMITH LONDON DRY  
FEVER TREE TONIC  
LIME 10,-

### COCKTAILS

MOSCOW MULE  
PARTISAN VODKA  
THOMAS HENRY GINGER BEER  
ANGOSTURA BITTERS  
LIME AND MINT 10,-

GOLDEN RUSSIAN  
PARTISAN VODKA  
GALLIANO  
LIME JUICE 12,-

OLD FASHIONED  
BOURBON (RIDGEMONT 1792 RESERVE)  
RUM (DIPLOMATICO RESERVA  
EXCLUSIVA)  
(EACH IN IT'S OWN FASHION  
AND MANNER) 13,-

LUNA DE MANZANA  
LE MORTON (CALVADOS)  
BENEDICTINE DOM  
COINTREAU  
LEMON JUICE 13,-

SPRING RAIN  
KETEL ONE VODKA  
DOLIN DRY VERMOUTH  
LIME JUICE  
LAVENDER SUGAR SYRUP 12,-

BOULEVARDIER  
CAMPARI  
DOLIN RED VERMOUTH  
BUFFALO TRACE (BOURBON)  
ORANGE PEEL 12,-

LIMONCELLO SOUR  
BELLO LIMONCELLO  
LEMON JUICE  
EGG WHITE  
ANGOSTURA BITTERS  
LEMON PEEL AND CHERRY 12,-

GINCLOCK  
TANGQUERAY NO. 10  
DOLIN DRY VERMOUTH  
VERGANO BIANCO VERMOUTH  
ORANGE LIQUOR  
ORANGE JUICE 13,-

## BARMENU

15.00 - 22.00

GEROOKTE AMANDELEN (V) 5,-  
SMOKED ALMONDS

ANSJOVIS EN OLIJVEN 6,-  
ANCHOVIES AND OLIVES

BITTERBALLEN - MOSTERD (8) 7,5  
BITTERBALLS - MUSTARD

OUDE KAAS BITTERBALLEN - 7,5  
PICCALLILYMAYONAISE (6)  
MATURE CHEESE BITTERBALLS -  
PICCALILLI MAYONNAISE

WORTELKROKETTEN - 7,5  
SAVORA MOSTERD (V)  
CARROT CROQUETTES -  
SAVORA MUSTARD (V)

KROKANTE KIP - MADAME 8,5  
JEANETTE PICCALILLY  
CRISPY CHICKEN - MADAME JEANETTE  
PICCALILLY

BROOD MET AÏOLI (V) 7,5  
BREAD WITH AÏOLI (V)

KAAS VAN KEF (V) 13,5  
CHEESE FROM KEF (V)

CHARCUTERIE VAN  
DE PASTEIBAKKERIJ -  
AMSTERDAMS ZUUR 14,5  
CHARCUTERIE FROM DE  
PASTEIBAKKERIJ -  
AMSTERDAM STYLE PICKLES

(V) = VEGETARISCH GERECHT  
(V) = VEGETARIAN DISH

## FLAMMKUCHEN

12.00 - 22.00

TRADITIONEEL, FLINTERDUN  
PIZZAGERECHT UIT DE ELZAS,  
WAARBIJ DE BASIS VAN BROODDEEG  
WORDT INGESMEERD MET DE BESTE  
KWALITEIT CRÈME FRAÎCHE EN  
YERVOLGENS WORDT BELEGD MET  
EÉN VAN DE VOLGENDE OPTIES:  
A TRADITIONAL, THIN-CRUSTED PIZZA DISH  
FROM THE ALSACE REGION OF WHICH THE  
BASIS OF BREAD DOUGH HAS A SPREAD  
OF THE FINEST POSSIBLE CRÈME FRAÎCHE  
AND ONE OF THE FOLLOWING OPTIONS:

SPEK - UI - GRUYÈRE - PETERSELIE 11,5  
BACON - ONION - GRUYÈRE - PARSLEY

EEND - PRUIM - BOSUI - HOISIN 11,5  
DUCK - PRUNE - SPRING ONION - HOISIN

GARNAAL - AUBERGINE - 11,5  
FETA - SUMAK  
PRAWN - EGGPLANT - FETA - SUMAC

POMPOEN - OESTERZWAM - 11,5  
GORGONZOLA - WALNOOT (V)  
PUMPKIN - OYSTER MUSCHROOM -  
GORGONZOLA - WALNUT (V)

KIKKERERWT - PAPRIKA - OLIJF - 11,5  
GREMOLATA (V)  
CHICKPEA - RED PEPPER BELL - OLIVE -  
GREMOLATA (V)

FLAMMKUCHEN VAN DE DAG 11,5  
FLAMMKUCHEN OF THE DAY

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS DAN.  
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE AN ALLERGY.

### RESERVEREN

TELEFOON +31 (0)20 758 5275  
WEBSITE WWW.THELOBBY-AMSTERDAM.NL

### VOLG ONS

f WWW.FACEBOOK.COM/THELOBBYNESPLEIN  
t @THELOBBY\_HOTELV  
i @THELOBBYAMSTERDAM  
#THELOBBYNESPLEIN