

THE LOBBY



DRINKS

FROM 18.00

GIN AND TONIC

TANQUERAY
SPM TONIC
LIME 9,5

VL92
FEVER TREE 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
DOCTOR POLIDORI'S 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 11,-

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

PENICILINE
JAMESON
COMPASS BOX PEAT MONSTER
HONEY SYRUP
LEMON JUICE 11,-

JAMAICAN DAIQUIRI
APPLETON ESTATE
LIME JUICE
SUGAR SYRUP 11,-

SLOE GIN FIZZ
SIPSMITH SLOE GIN
SIPSMITH LONDON DRY
LEMON JUICE
SODAWATER
EGG WHITE
ORANGE TWIST 12,-

FRUTAJAJEM
ZUIDAM JONGE Jenever
LUNE D'APRICOT
FEVER TREE TONIC
POMEGRANATE
GRAPEFRUIT 12,-

LA CONQUISTA
ARETTE BLANCO
LICOR 43
ANCHO REYES
CANADIAN RED CRANBERRY
LIME JUICE
LIME TWIST 13,-

CACHAÇA SOUR
CAPUCANA CACHAÇA
LIME JUICE
SUGAR SYRUP
EGG WHITE 13,-

BARMENU

15.00 - 22.00

FINES DE CLAIRES (4 ST) 14,-
OESTERS - MIGNONETTE -
CITROEN

FINES DE CLAIRES (4 PCS) OYSTERS -
MIGNONETTE - LEMON

SARDIENTJES - CITROEN - 11,-
PETERSELIE - BROOD
SARDINES - LEMON - PARSLEY - BREAD

RILETTE VAN GANS - 9,5
KNOFLOOKWORST -
BROOD - ZUUR - MOSTERD
GOOSE RILLETES - GARLIC SAUSAGE -
BREAD - PICKLES - MUSTARD

KROKANTE KIP - 8,5
SRIRACHAMAYONAISE
CRISPY CHICKEN -
SRIRACHA MAYONNAISE

BLACK ANGUS 8,-
BITTERBALLEN - MOSTERD (8)
BLACK ANGUS BITTERBALLS - MUSTARD

OUDE KAAS BITTERBALLEN - 9,5
SAVORA MOSTERD (6)
MATURE CHEESE BITTERBALLS -
SAVORA MUSTARD

CURRY BITTERBALLEN - 7,5
LENTEUI - GEMBER -
HANGOP (6) (V)
CURRY BITTERBALLS - SPRING ONION -
GINGER - YOGURT (V)

GEROOKTE AMANDELEN (V) 5,-
SMOKED ALMONDS

ANSJOVIS EN OLIJVEN 6,-
ANCHOVIES AND OLIVES

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

(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
KVALITEIT 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:

SP EK - UI - GRUYÈRE - 11,5
PETERSELIE
BACON - ONION - GRUYÈRE - PARSLEY

KALKOEN - HARISSA - 11,5
ZWARTE OLIJF
TURKEY - HARISSA - BLACK OLIVE

BROCCOLI - CIPOLLINI UI - 11,5
ANSJOVIS - MOZZARELLA
BROCCOLI - CIPOLLINI ONION -
ANCHOVY - MOZZARELLA

WORTEL - MACADAMIA - 11,5
BASILICUM - GEITENKAAS (V)
CARROT - MACADAMIA -
BASIL - GOAT CHEESE (V)

BLOEMKOOL - ROZIJN - 11,5
KERRIE - KAPPERTJES (V)
CAULIFLOWER - RAISIN -
CURRY - CAPERS (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

WWW.FACEBOOK.COM/THELOBBYNESPLEIN

@THELOBBY_HOTELV

@THELOBBYAMSTERDAM

#THELOBBYNESPLEIN