

MENU

RJJKS 

À LA CARTE

Ajo blanco sardines, aalbes, kersenbladvinaigrette <i>sardines, red currant, cherry leaf vinaigrette</i>	23
Langoustine tartar <i>Langoustine tartar</i> Ⓛ Anna Dutch kaviaar, bieslookcrème, vin jaune <i>Anna Dutch caviar, chives cream, vin jaune</i>	29
Groene asperge <i>Green asparagus</i> prei, kombu, lardo <i>leek, kombu, lardo</i>	25
Millefeuille van rode biet <i>Millefeuille of beetroot</i> Ⓛ Tomasu beurre blanc, peterselie-olie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>	25
Bloemkool <i>Cauliflower</i> Mimolette, fenegriek, pistache <i>Mimolette, fenugreek, pistachio</i>	23
Tarbot <i>Turbot</i> pinda, tamarinde, knoflook pil pil <i>peanut, tamarind, garlic pil pil</i>	45
Geglaceerde zwezerik <i>Glazed sweetbread</i> Ⓛ boontjes van Perry, groene appel, Hollandse wasabi <i>Perry's beans, green apple, Dutch wasabi</i>	40
Hanenkam <i>Rooster crest</i> kaffir limoen, aardappel, duindoornbes <i>kaffir lime, potato, sea buckthorn berry</i>	35
Kwartel <i>Quail</i> langoustine, eikhaas, griotte <i>langoustine, maitake, griotte</i>	69
② RIJKS® classic menu Zes gangen <i>Six courses</i>	120
Wijnarrangement <i>Wine pairing</i> Premium pairing	80 120

LUNCH MENU

Ajo blanco

sardines, aalbes, kersenbladvinaigrette
sardines, red currant, cherry leaf vinaigrette

Chawanmushi

zeekat, kippendij, adobosaus
cuttle fish, chicken thigh, adobo sauce

Tarbot *Turbot*

pinda, tamarinde, knoflook pil pil
peanut, tamarind, garlic pil pil

Optioneel kaasplateau *Optional cheese platter*

Rijstebrij *Rice pudding*

abrikoos, Chaams hoender advocaat, djeruk purut
apricot, "Chaams hoender" eggnog, djeruk purut

Het nieuwe RIJKS® is de verbeterde versie van onszelf. Het is de plek waar we nóg meer thuis zijn en waar je de energie voelt zodra je het restaurant binnenloopt. Op onze vertrouwde plek, maar met een nieuwe, relaxte vibe.

Onze nieuwste creaties vind je in het RIJKS® NEXT menu. Nog steeds met de beste producten van Nederlandse bodem als ons fundament. Samen met Nederlandse boeren, tuinders en vissers blijven we experimenteren en innoveren om het beste uit elk product te halen. Met inspiratie van al onze reizen, ons internationale team en alle buitenlandse topchefs die we voortdurend ontmoeten. Moderne elegantie gebaseerd op klassieke technieken en stijlen, met oog voor detail en altijd van de beste kwaliteit.

R you ready?

The new RIJKS® is the enhanced version of ourselves. It's the place where we feel even more at home and where you can sense the energy the moment you step into the restaurant. In our familiar spot, but with a new, relaxed vibe.

You can find our latest creations in the RIJKS® NEXT menu. Still built on the foundation of the finest products from Dutch soil. Together with Dutch farmers, gardeners, and fishermen, we continue to experiment and innovate to bring out the best in every product. With inspiration from all our travels, our international team, and all the foreign top chefs we constantly meet. Modern elegance based on classic techniques and styles, with an eye for detail and always of the highest quality.

R you ready?

RIJKS R NEXT menu
Zes gangen Six courses

120

Wijnarrangement Wine pairing
Premium pairing

80

120

Ajo blanco
sardines, aalbes, kersenbladvinaigrette
sardines, red currant, cherry leaf vinaigrette

Groene asperge *Green asparagus*
prei, kombu, lardo
leek, kombu, lardo

Noordzeekrabcurry *'Noordzee' crab curry*
Siu mai tempura, tomaat, selderij
Siu mai tempura, tomato, celery

Tarbot *Turbot*
pinda, tamarinde, knoflook pil pil
peanut, tamarind, garlic pil pil

Kwartel *Quail*
langoustine, eikhaas, griotte
langoustine, maitake, griotte

Optioneel kaasplateau *Optional cheese platter*

Steenfruit *Stone fruit*
honingklaver, pollen, honing
melilot, pollen, honey

DESSERTS

Kaasplateau <i>Cheese selection</i>	
Selectie van drie <i>Selection of three</i>	15
Selectie van vijf <i>Selection of five</i>	20
Steenfruit <i>Stone fruit</i>	20
honingklaver, pollen, honing <i>melilot, pollen, honey</i>	
Rijstebrij <i>Rice pudding</i>	17
abrikoos, Chaams hoender advocaat, djeruk purut <i>apricot, "Chaams hoender" eggnog, djeruk purut</i>	
Malle Babbe	20
vanille, chocolade, stout <i>vanilla, chocolate, stout</i>	