

**BREDA**  
AMSTERDAM

ALL DAY  
**DINING**

3 COURSES  
42.50

4 COURSES  
52.50

5 COURSES  
62.50

CHEESE PLATTER  
14.50



# SPARKLING<sub>GLASS</sub>

Domaine de la Verpaille, "Blanc de Blancs", Macôn, Bourgogne '18 (FR) <i>Chardonnay</i>	8.50 ~ 45.00
Laherte Frères, Brut Nature, Blanc de Blancs, Champagne (FR), N.V. <i>Chardonnay</i>	15.00 ~ 82.00

# WHITE<sub>GLASS</sub>

Granbazán, "Etiqueta Verde", Rías Baixas '20 (SP) <i>Albariño</i>	6.50 ~ 34.00
Domaine Jean Teiller, Menetou-Salon, Loire '20 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	8.00 ~ 44.00
Château Vitallis, "A la Côte", Saint-Véran, Bourgogne '19 (FR) <i>Chardonnay</i>	8,75~ 48.00
Pontemagno, Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche '18 (IT) <i>Verdicchio</i>	9.00 ~ 49.00

## NON ALCOHOLIC

Kolonne Null, Riesling, Mosel 0% (DE) <i>Riesling</i>	7.00 ~ 37.00
Kolonne Null, Provence Rosé Sparkling 0% (DE) <i>Cinsault, Grenache Noir</i>	8.00 ~ 44.00
Prisecco nr. 4.5, Red (DE) <i>Druiven, Lapsang Souchong Tee</i>	7.00 ~ 37.00

## ROSE<sub>GLASS</sub>

Château du Rouët, “Belle Poule”, Côtes de Provence ‘20 (FR)  
*Grenache, Syrah*

7.25 ~ 40.00

## RED<sub>GLASS</sub>

Passo del Sud, “Appassimento”, Puglia ‘18 (IT)  
*Primitivo*

6.25 ~ 34.00

Mamete Prevostini, “Botonero”, Rosso di Valtellina, Valtellina, Lombardia ‘20 (IT)  
*Nebbiolo*

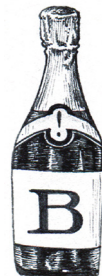
7.00 ~ 39.00

Jean Paul Serres, “Bella Dama”, Corbières-Boutenac, Languedoc-Roussillon ‘18 (FR)  
*Carignan, Syrah, Grenache*

9.00 ~ 49.00

Erich Andert, Personalgetraenk, Burgenland ‘17 (AT)  
*Zweigelt, Weiß Gemischer Satz ~ ‘Vin Nature’*

9.50 ~ 52.00



Bijpassende wijnen zijn tussen de 6.00 en 12.50 per glas

*Wine pairing: between 6.00 and 12.50 per glass*

# SPARKLING

Domaine de la Taille aux Loups, "Triple Zéro", Montlouis-sur-Loire, Loire (FR), N.V. <i>Chenin Blanc</i>	62.00
Laherte Frères, Ultradition Brut, Chavot, Champagne (FR), N.V. <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	74.00
Valerie Frison, Goustan, "Blanc de Noirs", Champagne '17 (FR) <i>Pinot Noir ~ 'Vin Nature'</i>	90.00
La Parcelle, "La Capelle", Brut Nature, Champagne '15 (FR) <i>Pinot Meunier ~ 'Vin Nature'</i>	195.00
Aurélien Lurquin, "Les Crayères de Levant", Champagne '15 (FR) <i>Chardonnay ~ 'Vin Nature'</i>	195.00
Jérôme Prévost, "Fac Simile", Extra Brut Rosé, Champagne '17 (FR) <i>Pinot Meunier ~ 'Vin Nature'</i>	205.00
Leclerc Briant, "Abyss", Brut Zero, Champagne '13 (FR) <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	260.00

# ROSE & ORANGE

Laurant Bannwarth, "Edel", Alsace '18 (FR) <i>Field Blend ~ 'Vin Nature'</i>	38.00
Sébastien Riffault, "Auksinis", Sancerre, Loire '15 (FR) <i>Sauvignon Blanc ~ 'Vin Nature'</i>	70.00
Domaine Gerard Schueller, "Pigé", Alsace '14 (FR) <i>Pinot Gris ~ 'Vin Nature'</i>	74.00
L'Arbre Blanc, "Les Fesses", Auvergne '16 (FR) <i>Pinot Gris, Sauvignon Blanc ~ 'Vin Nature'</i>	80.00
Prima Terra, "Harmoge", Cinque Terre, Val de Magra '15 (IT) <i>Vermentino, Bosco, Albarola ~ 'Vin Nature'</i>	88.00
Alexandre Jouveaux, "En l'Orme", Bourgogne '17 (FR) <i>Pinot Noir ~ 'Vin Nature'</i>	99.00
Philippe Jambon, "Blan...Chard", Beaujolais '09 (FR) <i>Chardonnay ~ 'Vin Nature'</i>	145.00

# WHITE

Domaine Grosbois, “Les Jardins de Mon Père”, Côtes du Tarn ‘20 (FR) <i>Mauzac, Colombard ~ ‘Vin Nature’</i>	36.00
Weingut Weegmüller, “Cuvée Fleur”, Pfalz ‘20 (DE) <i>Riesling, Sylvaner, Gewürtztrammine</i>	40.00
Clot de les Soleres, Penedès ‘18 (SP) <i>Xarel·lo ~ ‘Vin Nature’</i>	40.00
Phillippe Nusswitz, “Orénia blanc”, Cévennes, Languedoc-Roussillon ‘19 (FR) <i>Viognier, Marsanne, Roussanne</i>	42.00
Villa Sparina, Gavi, Piemonte ‘20 (IT) <i>Cortese</i>	43.00
Weingut van Volxem, “Saar”, Saar-Mosel ‘15 (DE) <i>Riesling</i>	48.00
Apostelhoeve, “Cuvée XII”, Limburg ‘20 (NL) <i>Müller Thurgau, Auxerrois, Pinot Gris</i>	48.00
Clos Pons, “Sisquella”, Costers del Segre ‘17 (SP) <i>Grenache Blanc, Albariño, Moscatel</i>	50.00
Weingut Weegmüller, “Herrenletten”, Alte Reben, Pfalz ‘19 (DE) <i>Grauer Burgunder</i>	60.00
Maison Laporte, “Le Grand Rochoy”, Sancerre, Loire ‘19 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	63.00
Domaine de la Taille aux Loups, “Clos Michet”, Montlouis-sur-Loire, Loire ‘17 (FR) <i>Chenin Blanc</i>	64.00
Roland Lavantureux, Vieilles Vignes, Chablis, Bourgogne ‘18 (FR) <i>Chardonnay</i>	65.00
Jérôme François, “La Grange de l’Oncle Charles”, Kaysersberg, Alsace ‘19 (FR) <i>Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc ~ ‘Vin Nature’</i>	66.00
Bodega Gregorio Martínez, “Blanco Selección Mónica Martínez”, Rioja ‘14 (SP) <i>Viura, Tempranillo Blanco</i>	72.00
Donaldson Family, “Pegasus Bay”, Waipara Valley, Canterbury ‘17 (NZ) <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	72.00
Jean-Pierre Robinot, “Charme”, Chahaignes, Loire ‘18 (FR) <i>Chenin Blanc ~ ‘Vin Nature’</i>	78.00
Château des Rontets, “Pierrefolle”, Pouilly-Fuissé, Bourgogne ‘18 (FR) <i>Chardonnay</i>	78.00
Alexandre Jouveaux, “Le Mont”, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay ~ ‘Vin Nature’</i>	78.00

Domaine Arnaud Lambert, “Clos de la Rue”, Saumur, Loire ‘17 (FR) <i>Chenin Blanc</i>	80.00
Domaine Pignier, “Sous Voile”, Côtes du Jura ‘14 (FR) <i>Savagnin ~ ‘Vin Nature’</i>	80.00
Pierre Andrey, “14 Quatorze, RIE17dj62, vp”, Dames-Jeanne, Lorraine ‘17 (FR) <i>Riesling ~ ‘Vin Nature’</i>	82.00
Domaine Boyer-Martenot, “Les Narvaux”, Meursault, Bourgogne ‘18 (FR) <i>Chardonnay</i>	88.00
Renaud Boyer, “SR”, Bourgogne ‘17 (FR) <i>Chardonnay ~ ‘Vin Nature’</i>	90.00
François Villard, “Le Grand Vallon”, Condrieu, Rhône ‘19 (FR) <i>Viognier</i>	100.00
Domaine Pignier, Vin Jaune, Côtes du Jura ‘09 (FR) <i>Savagnin ~ ‘Vin Nature’</i>	101.00
Domaine Terres de Velle, “La Platière”, Chassagne-Montrachet, Bourgogne ‘18 (FR) <i>Chardonnay</i>	110.00
V. Gavaud & B. Moysan, “Le Vin de Deux”, Chablis 1er Cru, Bourgogne ‘18 (FR) <i>Chardonnay ~ ‘Vin Nature’</i>	112.00
Renaud Boyer, “Les Reuchaux”, Puligny-Montrachet, Bourgogne ‘17 (FR) <i>Chardonnay ~ ‘Vin Nature’</i>	120.00
Domaine Chandon de Briailles, Pernard-Vergelesses 1er Cru, Bourgogne, ‘17 (FR) <i>Chardonnay</i>	125.00
Domaine Marcel Deiss, Schoenenburg Grand Cru, Alsace ‘15 (FR) <i>Field blend</i>	195.00
Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru, Bourgogne ‘13 (FR) <i>Chardonnay</i>	245.00
Domaine Didier Dagueneau, “Buisson Renard”, Pouilly-Fumé, Loire ‘14 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	250.00
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, Rhône ‘15 (FR) <i>Roussanne, Grenache Blanc</i>	310.00
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé, Pessac Léognan, Bordeaux ‘15 (FR) <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	375.00

# RED

Domaine Petitot, Vieille Vigne, Bourgogne '20 (FR) <i>Pinot Noir</i>	46.00
Domaine Ilarria, Irouléguy, Pays Basque '19 (FR) <i>Tannat, Cabernet Franc ~ 'Vin Nature'</i>	47.00
Az. Agricola Altesino, Rosso di Montalcino, Toscana '18 (IT) <i>Sangiovese</i>	49.00
Domaine Les Capréoles, "L'Amourgandise", Régnié, Beaujolais '19 (FR) <i>Gamay ~ 'Vin Nature'</i>	52.00
Domaine Blain Soeur & Frère, Côte de Brouilly, Beaujolais '18 (FR) <i>Gamay</i>	52.00
Martin Waßmer, "Spätburgunder Schlatter Maltesegarten", Baden '18 (DE) <i>Spätburgunder</i>	57.00
Château du Cèdre, Cahors '19 (FR) <i>Malbec</i>	60.00
David Reynaud, "Georges", Crozes-Hermitage, Rhône '18 (FR) <i>Syrah</i>	62.00
Domaine Arnaud Lambert, "Clos Tue-Loup", Saumur, Loire '18 (FR) <i>Cabernet Franc</i>	63.00
Sylvain Martinez, "Rouge Gam", Anjou, Loire '18 (FR) <i>Gamay ~ 'Vin Nature'</i>	65.00
Jean-Yves Peron, "i vicini barbera", Haute-Savoie '17 (FR) <i>Barbera ~ 'Vin Nature'</i>	65.00
Domaine de la Grand'Cour, Fleurie, Vieilles Vignes "Le Clos", Beaujolais '19 (FR) <i>Gamay ~ 'Vin Nature'</i>	66.00
Mamete Prevostini, "Sommarovina", Valtellina Superiore Sassella, Lombardia '17 (IT) <i>Nebbiolo</i>	68.00
Domaine François Crochet, "Réserve de Marcigoué", Sancerre, Loire '16 (FR) <i>Pinot Noir</i>	70.00
Renaud Boyer, "Les Riaux", Bourgogne '17 (FR) <i>Pinot Noir ~ 'Vin Nature'</i>	72.00
Marc Pesnot, "Labouriou", Loire '17 (FR) <i>Abouriou ~ 'Vin Nature'</i>	75.00
Amélie Vuillet & Sébastien Jacques, "Méli Mélo", Jura '16 (FR) <i>Trousseau, Chardonnay, Savagnin ~ 'Vin Nature'</i>	75.00
Domaine Pignier, Montigu, Côtes du Jura '18 (FR) <i>Trousseau ~ 'Vin Nature'</i>	75.00

Bodegas Hermanos Pérez Pascuas, Viña Pedrosa “La Navilla”, Reserva, Ribera del Duero ‘16 (SP) <i>Tempranillo</i>	76.00
Château Vieux Taillefer, Pavillon de Taillefer, Saint-Emilion Gr. Cru, Bordeaux ’16 (FR) <i>Merlot, Cabernet Franc ~ ‘Vin Nature’</i>	78.00
Alberto Burzi, Barolo, Piemonte ‘15 (IT) <i>Nebbiolo</i>	80.00
Pierre Andrey, “7 sept, PN17dj59, vp”, Dames-Jeanne, Lorraine ‘17 (FR) <i>Pinot Noir ~ ‘Vin Nature’</i>	88.00
François Villard, “Seul en Scène”, Rhône ‘14 (FR) <i>Syrah</i>	90.00
Az. Agricola Altesino, Brunello di Montalcino, Toscana ‘16 (IT) <i>Sangiovese</i>	90.00
Daniëlla Piccoli, Amarone della Valpolicella “Monte la Parte”, Veneto ‘12 (IT) <i>Rondinella, Corvina, Molinara</i>	98.00
Domaine Chandon de Briailles, Savigny-les-Beaune 1er Cru, Bourgogne ‘18 (FR) <i>Pinot Noir</i>	105.00
Arnaud & Malou Greiner, “La Cartouche”, Jura ’20 (FR) <i>Pinot Noir, Trousseau, Ploussard ~ ‘Vin Nature’</i>	106.00
Château du Tertre, 5ème Grand Cru Classé, Margaux, Bordeaux ‘15 (FR) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	198.00
Château du Cantenac Brown, 3ème Grand Cru Classé, Margaux, Bordeaux ‘09 (FR) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	210.00
Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru, Bourgogne ‘14 (FR) <i>Pinot Noir</i>	245.00
Domaine Jacques Prieur, Clos de Vougeot Grand Cru, Bourgogne ’14 (FR) <i>Pinot Noir</i>	300.00
Domaine Jean-Louis Chave, Hermitage, Rhône ‘13 (FR) <i>Syrah</i>	310.00
Angelo Gaja, Barbaresco, Piemonte ‘10 (IT) <i>Nebbiolo</i>	495.00
Tenuta dell’Ornellaia, Ornellaia, Bolgheri, Toscana ‘15 (IT) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	695.00



# MAGNUM

## SPARKLING

Laherte Frères, Ultradition Brut, Chavot, Champagne (FR), N.V. <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	145.00
Domaine de la Taille aux Loups, "Triple Zéro", Montlouis-sur-Loire, Loire (FR), N.V. <i>Chenin Blanc</i>	120.0

## WHITE

Weingut Weegmüller, "Cuvée Fleur", Pfalz '19 (DE) <i>Riesling, Sylvaner, Gewürtztraminer</i>	85.00
Cave des Grands Crus Blancs, Pouilly-Vinzelles, Bourgogne '18 (FR) <i>Chardonnay</i>	91.00
Domaine Jean Teiller, Menetou-Salon, Loire '19 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	99.00
Maison Laporte, "Le Grand Rochoy", Sancerre, Loire '14 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	130.00
Domaine Boyer-Martenot, "Les Narvaux", Meursault, Bourgogne '18 (FR) <i>Chardonnay</i>	190.00

## ROSE

Château du Rouët, "Belle Poule", Côtes de Provence '20 (FR) <i>Grenache, Syrah</i>	78.00
---	-------

## RED

Jean Paul Serres, "Bella Dama", Corbières-Boutenac, Languedoc-Roussillon '16 (FR) <i>Carignan, Syrah, Grenache</i>	95.00
Az. Agricola Altesino, Rosso di Montalcino, Toscana '16 (IT) <i>Sangiovese</i>	98.00
Famille Dutraive, "La Tonne", Fleurie, Beaujolais '18 (FR) <i>Gamay ~ 'Vin Nature'</i>	122.00
Az. Agricola Altesino, Brunello di Montalcino, Toscana '15 (IT) <i>Sangiovese</i>	165.00
Chateau Le Crock, "Cru Bourgeois", Saint-Estèphe, Bordeaux '09 (FR) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	185.00

# SWEET

Domaine Poudroux, "Vendange Mise Tardive", Maury, Roussillon '11 (FR) <i>Grenache Noir</i>	5.50 ~ 60.00
Château Violet, Sauternes (0,375l), Bordeaux '16 (FR) <i>Sémillon, Sauvignon Blanc</i>	8.00 ~ 40.00
Piero Gatti, Brachetto d'Acqui, Piemonte '20 (IT) <i>Brachetto</i>	8.75 ~ 48.00
Dom. Laurent Bannwarth, "Tri Ox", Alsace '11 (FR) <i>Pinot Gris ~ 'Vin Nature'</i>	75.00
Weingut Weegmüller, Rieslaner, Beerenauslese, Pfalz '09 (DE) <i>Rieslaner</i>	94.00

# PORT

Churchill's, 10 Years old Tawny Port

10.00



The End