

Jansz.

DINNER MENU

At Jansz., we honor Dutch heritage and our love for the city of Amsterdam through dishes crafted with the finest local produce. With a strong focus on high-quality ingredients and techniques, our menu celebrates the richness of Dutch agriculture and the craftsmanship of fishermen and farmers. We proudly work with local partners such as Lindenhoff, Kaasfort, and Kesbeke.

CHEF’S MENU

55

 Three courses – choose one dish per course marked with the Jansz. icon.

FOR THE TABLE

- OYSTERS

per piece/half dozen

6/35

Mignonette, Lemon
- RED CAVIAR & BLINIS

15

Crème Fraîche, Dashi
- EGGPLANT DIP

10

Vadouvan, Rhubarb, Crostinis
- SOURDOUGH BREAD

9

Butter by ‘Lindenhoff’

STARTERS

- SMOKED SALMON

17

Avocado, Pistachio, 63° Egg Yolk, Goat Yogurt
-  STEAK TARTARE

18

XO Sauce, Crispy Buckwheat, Chives
- WEDGE SALAD

16

Little Gem, Ranch, Bacon Crumble, Onion, Dill
- SHRIMP CROQUETTES

19

Croquettes by ‘Holtkamp’, Lemon, Confit Garlic
-  YELLOWFIN TUNA

22

Passionfruit, Horseradish, Coriander, White Miso
-  TOMATO SALAD

16

Lemon Verbena, Watermelon, Pumpkin Seeds
- CELERIAC

16

Ponzu, Black Pepper Crème, Herb Salad
- ROASTED LEEK

17

Gray Shrimp, Lime Leaf, Peanuts

MAINS

-  SEABASS

39

Baby Spinach, Shallot, Beurre Blanc
- SALMON

35

Roasted Tomato, Crispy Buckwheat, Parmesan Foam
- HALIBUT

43

Gray Shrimp, Lobster Bisque, Pickled Lemon
- TENDERLOIN

55

Grilled Little Gem, Anchovies, Smoked Paprika Jus
- JANSZ. BURGER

28

200g, Brioche, Tomato Confit, Pickle by ‘Kesbeke’, Little Gem, ‘Reypenaer’ Cheese, Fries
-  FARMERS CHICKEN BREAST

30

Potato Mousseline, Fennel, Morel Sauce
- CAULIFLOWER “RISOTTO”

28

Black Garlic, Hazelnuts
-  RAVIOLI RICOTTA

28

Green peas, Lemon Dashi, Parmesan Cheese

SIDES

- FRENCH FRIES

7

Gouda Crème
- POTATO MOUSSELINE

7

Potato Crackling, Lemon
- SWEET CORN

9

Black Garlic, Cilantro
- GREEN SALAD

7

Chives, Lemon Verbena

DESSERT

-  RASPBERRY SUNDAE

12

Coconut, Meringue, Lime Crumble
-  CHOCOLATE TARTELETTE

13

Manjari Chocolate 63%, Passion Fruit Dressing
-  JANSZ. CHEESECAKE

12

Apricot Sorbet, Basil, Crumble
- DUTCH CHEESES

20

Four Types by ‘Kaasfort’, Quince Compote, ‘Kletzenbrood’

ALLERGIES

At Jansz., we aim to create a memorable dining experience for every guest. Should you have any allergies or dietary requirements, please let our team know – we will be happy to accommodate.

Jansz.

DINER MENU

Bij Jansz. draait het om goed eten, pure smaken en de Nederlandse keuken in een eigentijdse vorm. Onze liefde voor Amsterdam en haar makers komt samen in een menu dat is opgebouwd uit seizoensproducten van lokale partners zoals Lindenhoff, Kaasfort en Kesbeke. Met aandacht voor techniek, kwaliteit en verfijnde details komt alles samen in gerechten waar de lokale smaken volledig tot hun recht komen.

CHEF’S MENU

55

 Drie gangen – kies één gerecht per gang gemarkeerd met het Jansz. icoon.

OM TE DELEN

OESTERS	per stuk/half dozijn	6/35
Mignonette, Citroen		
RODE KAVIAAR BLINI’S		15
Crème Fraîche, Dashi		
AUBERGINEDIP		10
Vadouvan, Rabarber, Crostini		
ZUURDESEMBROOD		9
Boter van Lindenhoff		

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM	17
Avocado, Pistache, 63° Eidooier, Geitenyoghurt	
 STEAK TARTAAR	18
XO-Saus, Krokante Boekweit, Bieslook	
WEDGESALADE	16
Little Gem, Ranchdressing, Spekcrumble, Ui, Dille	
GARNALENKROKETTEN	19
Kroketten van Holtkamp, Citroen, Gekonfijte Knoflook	
 YELLOWFIN TONIJN	22
Passievrucht, Mierikswortel, Koriander, Witte Miso	
 TOMATENSALADE	16
Citroenverbena, Watermeloen, Pompoenpitten	

KNOLSELDERIJ	16
Ponzu, Zwarte Peper Crème, Kruidensalade	
GEROOSTERDE PREI	17
Hollandse Garnalen, Limoenblad, Pinda’s	

HOOFDGERECHTEN

 ZEEBAARS	39
Babyspinazie, Sjalot, Beurre Blanc	
ZALM	35
Geroosterde Tomaat, Krokante Boekweit, Schuim van Parmezaanse Kaas	
HEILBOT	43
Hollandse Garnalen, Kreeftenbisque, Ingelegde Citroen	
OSSENHAAS	55
Gegrilde Little Gem, Ansjovis, Gerookte Paprika Jus	
JANSZ. BURGER	28
200gr, Brioche, Gekonfijte Tomaat, Augurk van Kesbeke, Little Gem, Reypenaer Kaas, Friet	
 BOERDERIJ KIPFILET	30
Aardappel Mousseline, Venkel, Morillesaus	

BLOEMKOOL “RISOTTO”	28
Zwarte Knoflook, Hazelnoten	
 RICOTTA RAVIOLI	28
Groene Erwtten, Citroendashi, Parmezaanse Kaas	

BIJGERECHTEN

FRIET	7
Gouda Crème	
AARDAPPELMOUSSELINE	7
Aardappelkaantjes, Citroen	
SUIKERMAÏS	9
Zwarte Knoflook, Koriander	
GROENE SALADE	7
Bieslook, Citroenverbena	

DESSERT

FRAMBOZEN SUNDAE	12
Kokos, Meringue, Limoencrumble	
CHOCOLADE TARTELETTE	13
Manjari Chocolade 63%, Passievruchtdressing	
JANSZ. CHEESECAKE	12
Abrikozensorbet, Basilicum, Crumble	
NEDERLANDSE KAASPLANK	20
Vier soorten van Kaasfort Amsterdam, Kweepercompote, Kletzenbrood	



ALLERGIEËN:
Bij Jansz. streven wij ernaar om iedere gast een gedenkwaardige ervaring te bieden. Heeft u voedselallergieën of specifieke dieetwensen? Laat het onze bediening weten, dan houden wij hier graag rekening mee.