

The image features a vertical rectangular frame with a light-colored, marbled background. The marbling consists of soft, greyish veins and patterns on a white or light grey base. Centered in the lower half of the frame is the text "GRAND CAFÉ" on the top line and "KRASNAPOLSKY" on the bottom line, both in a clean, black, sans-serif font.

GRAND CAFÉ
KRASNAPOLSKY

GRAND CAFÉ KRASNAPOLSKY

In 1856 arriveert de dan 22-jarige A.W. Krasnapolsky in Amsterdam. Met een kleermakersdiploma in zijn achterzak gaat de jonge kleermaker gretig aan de slag en treedt hiermee in de voetsporen van zijn vader en grootvader.

Na een lange dag werken zoekt hij ontspanning in één van de koffiehuisen rondom de Dam en raakt hier bevriend met de kelner, August Volmer. Deze overtuigt hem om in 1866 een oud en vervallen koffiehuis in de Warmoesstraat over te nemen.

Met de hulp van August groeit het café in korte tijd uit tot één van de beroemdste horecagelegenheden van Amsterdam. Het nieuwe café is populair en de goede kwaliteit van het eten brengen het café faam.

Tegenwoordig bestrijkt de nalatenschap van A.W. Krasnapolsky veel meer dan alleen een café. Hoeveel er ook is veranderd, uitstekende kwaliteit, goede producten en een warme ambiance zijn ook in de eenentwintigste eeuw de ingrediënten van Grand Café Krasnapolsky.

HORS-D'OEUVRE COUNTER

Gerookte zalm van Frank's Smoke House 5.50

Tonijn en avocado 5.50

Buratta en gedroogde tomaat 4.50

Eendenrilette met crostini 5.50

Mix van groene en zwarte olijven 7.00

OESTERS

Geniet van onze selectie oesters van de hors d'oeuvre counter. Kies uw gewenste type en bereiding:

Bretagne No. 3 3.50

Umami 4.50

Gillardeau No. 3 5.00

Tasting mix - een oester van elk type 12.00

* Bereidingskeuze: frambozenvinaigrette & sjallot of limoen & komkommerschium*

Pata negra 17.50

Coppa ham van het Livar Kloostervarken 5.00

Brandt & Levi chipotle 5.00

Bresaola, gezouten rundvlees uit Lombardije 5.00

Morcilla, gedroogde Iberico bloedworst 5.00

Chorizo Ibérico Bellota Admiración 5.00

Gepekeld Hollands rundvlees 5.00

Old Amsterdam, oude kaas uit Amsterdam 5.00

Zwaluwgekwitter, witschimmelkaas
uit de Achterhoek 5.00

Bleu de Wolvega, blauwschimmelkaas
uit Friesland 5.00

Rouvener, harde geitenkaas uit Rouveen 5.00

FRUITS DE MER

Combinatie van koude schaal- en schelpdieren; gerookte zalm, gerookte en gegrilde garnalen, tonijn, 4 oesters en een salade met kokkels

21.50 P.P.

GRAND CAFÉ CHARCUTERIE PLATEAU

Diverse vleeswaren met huisgemaakte tafelzuren
17.50

GRAND CAFÉ KAASPLATEAU

Verschillende Hollandse kazen met appelstroop
13.50

LAAT ONTBIJT

Wilt u uitslapen?

Wij serveren laat ontbijt tussen 11:00 - 13:00

GRAND CAFÉ ONTBIJT

Smoothie van de dag, croissant, sinaasappel
marmelade, clotted cream avocado, spinazie

ontbijtmuffin met gerookte zalm

Keuze uit gebakken, gepocheerd of roerei

Salade van tomaat en kikkererwten

Koffie/thee

21.50 P.P.

LUNCHGERECHTEN

(geserveerd tussen 11:00 - 17:00)

TOMATENSOEP

Tomaten met basilicumolie

7.50

CAESAR SALADE

Baby gem, geroosterde kip / garnalen, ansjovis,
Parmezaanse kaas, ei, croutons en Caesar dressing

Kip 13.00 / Garnalen 13.50

SEIZOENSSALADE

Hollandse slasoorten met asperges, verse erwten,
ingelegde bloemkool, bospeen en geroosterde noten

9.50

DOUBLE TUNA

Verschillende sla soorten met huisgemaakte
tonijnsalade, avocado, noten en geroosterde tonijn

14.50

HEALTHY SALADE

Jonge Hollandse sla met aardbeien, Parmezaan
croquant, balsamico, hennepzaad, avocado en

ingelegde komkommer

12.50

LETS'GO VEGA!

Rustiek brood van bakkerij Le Fournil met erwten-
crème, Pecorino kaas, asperges, bospeen, walnoot

en gepocheerd ei

11.50

MONSIEUR ROCK

Met ham/kaas of beide

Keuze uit volkoren, spelt of rustiek wit brood

7.50

TONIJN EN AVOCADO SANDWICH
Rustiek brood van bakkerij Le Fournil met limoen-
mayonaise, tonijn in sesamkorst, avocado, romaine sla,
appel, rode ui en augurk
Keuze uit volkoren, spelt of rustiek wit brood
14.50

HOLLANDSE KROKETTEN OP BROOD
Twee knapperige Hollandse kroketten
met Zaanse mosterd
Keuze uit volkoren, spelt of rustiek wit brood
9.50

THE KRASNAPOLSKY BURGER
Prime beef burger met Old Amsterdam kaas,
buikspek bacon, Krasnapolsky yoghurtcrème, sla,
tomaat, rode ui en augurken
17.50

CLUB SANDWICH ZALM
Zalm van Frank's Smoke House met komkommer,
tomaat, ei en roomkaas
Keuze uit volkoren, spelt of rustiek wit brood
16.50

DE KLASSIEKE CLUB SANDWICH
met tomaat, bacon, ei, kip, sla en mayonaise
Keuze uit volkoren, spelt of rustiek wit brood
16.50

'UITSMIJTER'
Gebakken eieren, ham en kaas
Keuze uit volkoren, spelt of rustiek wit brood
9.50

THE STEAK
Entrecôte met paprikapolenta, geroosterde mais,
gepofte tomaat en 'Argentina' saus
29.50

THE COD
Kabeljauw met een pistache korst met puntarelle-
salade en pommes dauphine
24.50

3
GANGEN
MENU

32.50

(geserveerd tussen 17:00 - 22:00)

In de creative geest van Adolph Krasnapolsky, stelt onze chef de cuisine een menu voor u samen met het gebruik van zijn favoriete producten.

Het menu bestaat uit een wisselend voor- en hoofdgerecht, gevolgd door een door uzelf gekozen nagerecht vanuit onze cakeroom. Indien gewenst kunnen wij ook een proeverij voor u samenstellen.

SOEP

(geserveerd tussen 17:00 - 22:00)

TOMATENSOEP

Tomaten met basilicumolie
7.50

ZEEVRUCHTENSOEP

Gevuld met schaaldieren, vongole en crème fraîche
12.00

VOORGERECHTEN

(geserveerd tussen 17:00 - 22:00)

ZALMTARTAAR

Mango, rode ui en koriander met zwarte inktcrackers
12.50

GEKONFIJTE EEND

In een canolli van brique met miso, groene kruiden
en zwarte knoflookmayonaise
13.00

TONIJN

met Furikake korst, ingelegde komkommer
en een passievruchtensvinaigrette
14.50

CARPACCIO

Gerookt pekelvlees met paprika, kwartel ei, krokant
van Parmezaanse kaas en een crumble van olijf
12.50

ERWTENCREME

Jonge groente, avocado, burrata en tomatencrackers
12.00

GROENE SALADE

7.50

HOOFDGERECHTEN

(geserveerd tussen 17:00 - 22:00)

TAGLIOLINI

Gekleurd met calamares inkt, zeevruchten
en een saus van zeekraal

19.50

THE STEAK

Entrecôte met paprikapolenta, geroosterde mais,
gepofte tomaat en 'Argentina' saus

29.50

MAIS KIP

Tandoorikruiden, bospeen, abrikozen, hazelnoot
en een kerrie-kokossaus

22.50

GNOCCHI

Huisgemaakt met een crème van jonge peultjes,
Pecorino kaas en krokante olijf

14.50

LANGZAAM GEGAARDE EENDENBOUT

Geroosterde aardappel, erwten,
bospaddenstoelen en morilles

22.50

KABELJAUW

Pistachekorst met puntarellsalade
en pommes dauphine

25.50

TONIJN

Aubergine-kaviaar, asperges,
peterselie-aardappel en citroen

29.50

THE KRASNAPOLSKY BURGER

Prime beef burger met Old Amsterdam kaas,
buikspek bacon, Krasnapolsky yoghurtcrème, sla,
tomaat, rode ui en augurken

17.50

BIJGERECHTEN

Verse friet 4.50

Seizoensgroente 5.00

Salade 4.50

DESSERTS

(geserveerd tussen 11:00 - 22:00)

EXTREME MILKSHAKE

Speculaas, frambozen of chocolade
(vraag uw bediening)

7.50

PERZIK & CHOCOLADE

Chocolademousse, gepocheerde perzik, perzik
croquante en pistache crumble

8.50

KRASNAPOLSKY'S NITRO DECONSTRUCTED ALMOND PIE

Grapefruit kwark, citroengel, meringue
en live stikstofijs

9.50

EXTREME ECLAIR

Pistache, bloedsinaasappel, kaffir limoen

7.50

GRAND CAFÉ KAASPLATEAU

Verschillende Hollandse kazen met appelstroop

13.50

PROEVERIJ TAARTENKABINET

Selectie van patisserie uit ons
bijzondere taartenkabinet

8.50

MOUSSERENDE WIJNEN

		
Serge Mathieu	12.50	75.00
Champagne Brut Tradition		
Frankrijk, Champagne - Pinot Noir		
Fijne bubbel / vol / lange afdronk		
Laurent Perrier Brut	17.00	99.50
Vintage Champagne A.C.		
Frankrijk, Champagne - Pinot Noir en Chardonnay		
Verfijnd en levendig / ananas / gedroogde abrikoos / amandel		
Vilarnau Cava Brut Reserva D.O.	7.50	42.50
Spanje, Penedes - Macabeo, Parellada en Xarel.Lo		
Zachte mousse / fruitig / droog / mild		
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		130.00
Frankrijk, Champagne - Pinot Noir		
Zachtromig / verfijnd / rood fruit		
La Tordera Spumante Rosé	8.00	45.00
Brut Cuvée di Gabry		
Italië, Veneto - Merlot en Incrocio Manzoni		
Aromatisch / rood fruit / citrus / vanille		

WITTE WIJNEN

		
Vallée Blanche Viognier	6.40	32.00
Frankrijk, Languedoc - Viognier		
Volzacht / fris / tropisch fruit / witte bloemen		
Pinot Blanc Réserve, Boeckel A.C.	8.70	40.00
Frankrijk, Elzas - Pinot Blanc		
Droog / zacht / noten / fruitige afdronk		
Domaine Thibault Pouilly-Fumé	13.50	65.00
Frankrijk, Loire - Sauvignon Blanc		
Strakdroog / frisse citrus / kruisbes / vuursteen		
William Fèvre Chablis A.C.	15.00	75.00
Frankrijk, Chablis - Chardonnay		
Levendig / fris / sappig / citrus / mineraliteit		
Tormaresca Paiara Bianco I.G.T.	5.50	27.50
Italië, Puglia - Bombino, Chardonnay		
Wit fruit / frisse zuren		

Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca	8.50	39.50
Italië, Veneto - Garganega, Chardonnay, Trebbiano Aromatisch / exotisch / appel / peer / jasmijn		
Elena Walch Pinot Grigio	11.50	52.50
Italië, Alto Adige - Pinot Grigio Verfijnd / fris / kruidig / bloemen / peer		
Beronia Rueda Verdejo D.O.	6.00	30.00
Spanje, Rueda - Verdejo Citrusfruit / bloemen		
Weingut Martinshof Riesling	7.80	37.00
Kabinett Trocken Qw.		
Duitsland, Rheinhessen - Riesling Droog / fris / fijne mineralen		
Esterházy Grüner Veltliner Estoras	9.50	42.50
Oostenrijk, Burgenland - Grüner Veltliner Fris fruitig / witte peper / granny smith appel		
Tüzko Chardonnay Barrique	5.80	29.00
Hongarije, Bátaapáti - Chardonnay Rijke geur / appel / specerijen		
Boschendal 1685	6.60	33.00
Sauvignon Blanc Grand Cru		
Zuid Afrika, Franschhoek - Sauvignon Blanc en Semillon Mooie aroma's / romige smaak / mineralen		
Viu Manent Sauvignon Reserva	6.80	33.50
Chili, Colchagua - Sauvignon Blanc Stuivend / groene appel / kruisbes / frisse citrus		

ROSÉ WIJNEN

		
Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé	9.50	42.50
Frankrijk, Provence - Cinsault, Syrah, Grenache Lichtroze / fris / subtiel / rood fruit		
Tormaresca Paiara Rosato I.G.T.	5.50	27.50
Italië, Puglia - Negroamaro Soepel / fruitig / wilde rozen / citrusvruchten		

RODE WIJNEN

		
L' Auréole Rouge	5.90	29.50
Frankrijk, Languedoc (-Roussillon) - Merlot Soepel / sappig / bosaardbeien / kersen / kruiden		
Syrah Abbotts Delaunay	7.00	35.00
Frankrijk, Roussillon - Syrah Rood fruit / houtlagering / lange afdronk		
Weingut Martinshof	11.50	52.50
Spätburgunder Trocken		
Duitsland, Rheinhessen - Pinot Noir Fruiting / bramen / zwarte bessen / zachte tannines		
Château des Jacques Fleurie	15.00	75.00
Frankrijk, Burgenland - Pinot Noir Elegantie / zijdezachte tanines		
Château La Tour Chantecaille		85.00
Saint-Emilion Grand Cru		
Frankrijk, Bordeaux - Merlot, Cabernet Franc Chique / houtgerijpt / kersen / specerijen		
Prunotto Barbera d'Asti Fiulot	9.50	47.50
Italië, Piemonte - Barbera Levendig / kersen / pruimen / fruitig		
Antinori Pèppoli Chianti Classico D.O.C.G	10.80	49.00
Italië, Toscane - Sangiovese, Merlot en Syrah Rood fruit / kruidige houttonen / zachte tanines		
Ramón Roqueta Tempranillo	5.50	27.50
Spanje, Catalunya - Tempranillo, Cabernet Sauvignon Romig en rond / rijp zwart fruit / laurier		
Finca Constancia Selección	8.50	39.50
Spanje, Vino de la Tierra Castilla - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Krachtig / donker fruit / specerijen / vanille		
Masi Bonacosta	10.50	48.50
Italië, Veneto - Corvina, Molinara, Rondinella Vol fruitig / kersen / vanille		
Boschendal Larone Shiraz Mourvèdre	5.80	29.00
Zuid Afrika, Franschoek - Shiraz, Mourvèdre Zachte smaak / intens fruit / rijpe tanines		
Vina Haras de Pirque Carmenere Reserva	8.50	39.50
Chili, Maipo Valley - Carménère, Cabernet Sauvignon Sappige tanines / rood fruit		
Bodega Norton Malbec Reserva	9.50	42.50
Argentinië, Mendoza - Malbec Vlezige smaak / goede structuur / zwart fruit		

DESSERTWIJNEN



Boschendal Vin D'or 9.50 47.00

Zuid Afrika, Franschhoek - Chenin Blanc, Weisser Riesling
Tropisch fruit / citrus fruit / mooie balans

Cosecha Tardia Late Harvest 5.50 26.00

Winemaker's Selection

Argentinië, Mendoza - Gruner Veltliner, Chardonnay
Zoet fruit / gebalaneerde zuurgraad

Prunotto Moscato d'Asti 7.50 42.50

Italië, Piemonte - Moscato d'Asti
Lichtzoet / Perzik / zacht

FRISDRANKEN

Coca Cola	3.75
Coca Cola Light	3.75
Coco Cola Zero	3.75
Fentimans Tonic (200ml)	5.50
Fentimans Victorian Lemonade (275ml)	6.00
Fentimans Rose Lemonade (275ml)	6.00
Fever Tree Indian Tonic (200ml)	5.50
Fever Tree Mediterranean Tonic (200ml)	5.50
Fever Tree Ginger Ale (200ml)	5.50
San Pellegrino Aranciata (200ml)	5.00
San Bitter (100ml)	3.75
Fuze Ice Tea	3.75
- Sparkling	
- Groene Thee	
- Zwarte Thee Perzik Hibiscus	
San Pellegrino	
- 0.25L	3.75
- 0.75L	6.50
Aqua Panna	
- 0.25L	3.75
- 0.75L	6.50

SAPPEN

Verse jus d'orange	4.75
Appelsap	3.75
Tomatensap	3.75
Cranberrysap	4.25

BIEREN

Heineken van de tap	4.50
Duvel	5.25
La Chouffe	5.25
Heineken 0.0%	4.50
Wieckse Witte	4.50
Brouwerij 't IJ - Natte	6.25
Brouwerij 't IJ - Zatte	6.25

APERITIEF

Tio Pepe Dry Sherry	5.50
Red Port	5.50
Campari	5.50

MIXERS

Tanqueray No. 10 & Fentimans Tonic	13.00
Hendrick's Gin & Fever Tree Indian Tonic	14.00
Cuba Libre	10.25

SPIRITS

Jonge Jenever	4.50
Oude Jenever	4.50
Jagermeister	5.50
Bacardi White	6.50
Grey Goose Vodka	7.50
Belvedere Vodka	7.50
Jack Daniels	7.25
Johnnie Walker Red	7.50
Oban 14 years	9.25
Talisker 10 years	9.25
Jameson	7.50
Rémy Martin V.S.O.P.	8.50
Rémy Martin X.O.	21.00

LIKEUREN

Baileys	6.50
Tia Maria	7.50
Licor 43	7.50
Grand Marnier	7.50
Disaronno	7.50
Sambuca	7.50
St. Germain	9.50

SNACKS

BITTERBALLEN MET MOSTERD-MAYONAISE

7.50

GRAND CAFÉ KAASPLATEAU Verschillende Hollandse kazen met appelstroop

13.50

TANDOORI NOTENMIX

1.50



NH COLLECTION

GRAND HOTEL KRASNAPOLSKY