



## VOORGERECHTEN

- Makreel salade**, avocado- mango- rode ui salsa, sesam, 'Pink Lady' appel, walnoot ..... 15
- Gerookte zalm salade**, rode ui, ei, limoen, roseval, 'Jean Bâton' truffel mayonaise, croutons ..... 16
- Focaccia steak tartaar van Wijderund**, classic garnituur, organic olijfolie, ei ..... 12
- Caesar salade**, little gem, ansjovisdressing, bacon, gouden ei, croutons, ansjovis, Parmezaan ..... 13  
extra Hollandse geitenkaas..... +3,5  
extra Barneveldse kip ..... +3,5
- Maïstortilla**, rode ui, appel, sla, tomaat, biologische kip, gezouten citroen, Griekse yoghurt ..... 11
- Libanese flatbread wrap van de grill**, lams Merguez, gekruide groenten, curry-yoghurt mayo ..... 11
- Focaccia sandwich**, geroosterde groenten, zaatar, humus, gepofte knoflook, tomaten relish ..... 9
- Libanese flatbread wrap van de grill**, pulled jackfruit, pico de gallo, ramen ..... 11
- Paprika-tomatensoup**, basilicumschuim, Parmezaan, focaccia ..... 8

## HOOFDGERECHTEN

- Aubergine ravioli**, puntpaprika, tomaat, kappertjes, zwarte olijven, peterselie olie ..... 20
- Pasta rigatoni**, zwarte knoflook, eekhoortjesbrood, rode ui, rucola, pecorino ..... 15
- Pizza 'Artemis'**, cherry tomaat, rucola, knoflook olie, parmezaan ..... 18
- Steak Artemis**, casino brood, side salad, jus ..... 20
- 'Dubbeldoel' runderburger**, piccalilly, brioche bun, cheddar, tomaat, ijsbergsla, textuur van rode ui, friet ..... 22
- Zoete aardappel friet met Zaanse mayonaise** ..... 6

## NAGERECHTEN

- IJs van Skoop® 125 ml** (het meest duurzame ijs van Hollandse bodem ter wereld) ..... 5
- Ambachtelijke huisgemaakte appeltaart** warm geserveerd met slagroom ..... 5
- Yoghurt bowl** met fruit, muesli en noten ..... 7
- Vers fruit bowl**, vers gesneden fruit van het seizoen ..... 5

**EET  
SMAKELIJK**

Onze gerechten zijn heel fotogeniek!

#dutchdesign #artemisamsterdam #ARTplatform #dnaconnected  
#restaurantdestijl

Allergenenlijst op aanvraag beschikbaar



**STARTER**

- Mackerel salad**, avocado- mango- red onion salsa, sesame, Pink Lady apple, walnut ..... 15
- Smoked Salmon salad**, red onion, egg, lime, roseval potato, 'Jean Bâton' truffle mayonnaise, croutons..... 16
- Focaccia steak tartare Wijdebeef (raw)**, classic garnish, organic olive oil, egg ..... 12
- Ceasar salad**, little gem, anchovy dressing, bacon, crispy egg, croutons, anchovy, Parmesan ..... 13
- With Dutch goat cheese..... +3,5
- With Barneveldse chicken..... +3,5
- Corn tortilla**, red onion, apple, lettuce, tomato, organic chicken, salted lemon, Greek yoghurt..... 11
- Lebanese flatbread wrap from the grill**, lamb Merguez, spicy vegetables, curry-yoghurt mayonnaise ... 11
- Focaccia sandwich**, roasted vegetables, zaatar, humus, garlic, tomato relish .....9
- Lebanese flatbread wrap from the grill**, pulled jack fruit, salsa, ramanas..... 11
- Sweet pepper - tomato soup**, basil foam, Parmesan, focaccia ..... 8

**MAIN**

- Eggplant ravioli**, sweet pepper, tomato, capers, black olives, parsley oil.....20
- Pasta rigatoni**, black garlic, porcini mushrooms, red onion, rocket, pecorino..... 15
- Pizza 'Artemis'**, cherry tomato, rocket, garlic oil, Parmesan..... 18
- Steak Artemis**, bread, side salad, gravy ..... 20
- "Dubbeldoel" beef burger**, piccalilly, brioche bun, cheddar, tomato, lettuce, texture of red onion, fries..... 22
- Sweet potato fries with typical Dutch mayonnaise**.....6

**DESSERT**

- IJs van Skoop® 125 ml** (the most sustainable ice-cream from the world that is made in Holland) .....5
- Homemade apple pie**, warm, whipped cream .....5
- Yoghurt bowl**, fruit, muesli, nuts .....7
- Fresh fruit bowl**, fruits of the season.....5

**ENJOY  
YOUR  
MEAL**