



LUNCH GERECHTEN

- ✓ **Salade gegrilde courgette**, bimi, geitenkaas, walnoten, witlof, chili olie..... 14
- Gerookte zalm uit onze smoker**, avocado crème, haring kaviaar, basilicum olie, toast..... 15
- Parmaham**, warm dessem stokbrood, confit de canard 12
- Krabsalade**, dessem stokbrood, ijsbergsla, zoetzuren pickles 12
- Kalkoensalade** met bacon, tomaat, grapefruit, yoghurt dressing en koriander..... 13
- ✓ **Geroosterd vloerbrood**, salsa van avocado, feta, cherry tomaten, olijfolie, krokant ei, pijnboompijtes, chili olie..... 14
- Steak tartare van Wijderund**, classic garnituur, olijfolie, gouden ei, 'Jean Bâton' truffel mayonaise..... 15
- Empanadas kip piri piri**, "Boeren Van Amstel" yoghurt dip, rode peper, groene peper, bosui..... 12
- Warme inktvis en gamba**, komkommer, pepers, koriander, kreeftensaus, ramen noedels, furikake nori..... 13

HOOFDGERECHTEN

- Steak Artemis 200gram**, de lekkerste biefstuk met jus, casinobrood en side salad 22
- Pappardelle**, kalfswang, jus, bundelzwam, appeltjes, salie, augurk, taeggio..... 23
- Runderburger**, piccalilly, brioche bun, cheddar, tomaat, texturen rode ui, friet..... 24
- ✓ **Dutch Weedburger**, tomaten salsa, kropsla, augurken, rodekool, mierikswortel mayo, friet..... 24
- ✓ **Pizza 'Artemis'**, caprese, pesto, mozzarella, cherry tomaat, rucola..... 20

SOEP

- ✓ **Hollandse tomatensoep**, peterselieschuim, geraspte Old Amsterdamse kaas..... 9
- ✓ **Groentebouillon** met ravioli, jonge boontjes, lente-ui, peterselie olie..... 10

BIJGERECHTEN

- ✓ **Side salade**, salade van het seizoen, nootjes, balsamico vinaigrette 6
- Ambachtelijke** verse Friet van Friethoes en Zaanse mayonaise..... 6
- Zoete aardappel** friet met Zaanse mayonaise..... 6

HEALTHY

- Yoghurt bowl met fruit**, muesli, noten 7
- Vers fruit bowl**, vers gesneden fruit van het seizoen..... 7

NAGERECHTEN

- Chocolade bonbons van Lindy's Patisserie** 4
- IJs soorten:**prijs per bol 3,5
vanille, chocolate chip, bloedsinaasappelsorbet, citroen, maple walnoot



veganistisch



vegetarisch

Onze gerechten zijn heel fotogeniek!

#dutchdesign #artemisamsterdam #ARTplatform #dnaconnected
#restaurantdestijl

Allergenenlijst op aanvraag beschikbaar



LUNCH DISHES

- ✓ **Grilled zucchini salad**, bimi, goat cheese, walnuts, chicory, chili oil 14
- Smoked salmon from our smoker**, avocado cream, herring caviar, basil oil, toast..... 15
- Parma ham**, warm multigrain French bread, confit de canard 12
- Crab salad**, multigrain French bread, lettuce, sweet and sour pickles 12
- Turkey salad** with bacon, tomato, grapefruit, yoghurt dressing, coriander 13
- ✓ **Roasted bread**, salsa of avocado, feta, cherry tomato, olive oil, crispy egg, pine nuts, chili oil 14
- Steak tartare of Wijderund** (raw beef), classic garnish, olive oil, golden-crispy egg, 'Jean Bâton' truffle mayonnaise..... 15
- Empanadas chicken piri piri** "Boeren van Amstel" yogurt dip, red pepper, green pepper, springonion..... 12
- Warm octopus & prawn**, cucumber, peppers, coriander, lobster sauce, ramen noodles, furikake nori 13

MAINS

- Steak Artemis 200gram**, the most delicious steak with gravy, bread, side salad..... 22
- Pappardelle**, veal cheek, nameko, apples, sage, taeggio..... 23
- Beef Burger**, piccalilly, brioche bun, cheddar, tomato, red onion textures, fries..... 24
- ✓ **Dutch Weed burger**, tomato salsa, butterhead lettuce, pickles, red cabbage, horseradish mayo, fries 24
- ✓ **Pizza 'Artemis'**, caprese, pesto, mozzarella, cherry tomato, arugula.....20

SOUP

- ✓ **Dutch tomato soup**, parsley foam, grated Old Amsterdam cheese9
- ✓ **Vegetable broth** with ravioli, young beans, spring onions..... 10

SIDE DISHES

- ✓ **Side salad**, seasonal salad, nuts, balsamic vinaigrette6
- Fries from 'Friethoes'**, with Dutch mayonnaise.....6
- Sweet potato** fries with Dutch mayonnaise.....6

HEALTHY

- Yoghurt bowl with fruit**, muesli, nuts7
- Fresh fruit bowl**, fresh fruit of the season.....7

DESSERT

- Lindy's Patisserie chocolate bonbons**.....4
- Ice cream flavors:**..... per scoop 3,5
vanilla, chocolate chip, blood orange sorbet, lemon, maple walnut



vegan



vegetarian

Our dishes are selfieproof!

#dutchdesign #artemisamsterdam #ARTplatform #dnaconnected
#restaurantdestijl

Allergen information available on request