



LOCAL FOOD, LOCAL PEOPLE

Restaurant LOCALS is gevestigd in hartje Arnhem en staat voor lokale producten en mensen. Hier geniet je van gerechten van kwalitatief hoog niveau, waarbij lokaal/ Dutch Cuisine de hoofdrol spelen. Met een eigen Vertical Farm en lokaal ingekochte producten proef je het beste van Nederlandse bodem!

Chef Rafael en zijn team nodigen u uit voor het Chef's Menu. Een culinaire reis die de essentie van de Nederlandse keuken viert, verweven met de rijkdom van lokale ingrediënten en de innovatie van onze Vertical Farm.

Onze gerechten omarmen de smaken van Dutch Cuisine met een moderne twist die de zintuigen uitdaagt en prikkelt.

Rafael Surie




Taste is a serious matter



LUNCH (12:00 – 16:00 uur)

Soep van de dag Brood Kruidenboter LOCALS	11
Tosti Pastrami Oude Drielse kaas Zwolse Mosterd	11
Locals gehaktbal Jus Amsterdams zuur	11
Salade Buffelmozzarella Mesclun Sla Vijgen Aubergine 	15
Vissalade Hollandse Quinoa Mesclun Sla Kruiden uit eigen kas	18
Gildehoen burger Salsa van Tomaat en Paprika Huisgemaakte friet	18

TWEE SNEEËN ARNHEMS BROOD (12:00 – 16:00 uur)

Hollandse Geitenbrie Honing Walnoten Kruiden uit eigen kas 	14
Gerookte Zalm Mesclun Sla Crème Fraîche Mini Biet Hollandse Soja	14
Pastrami Zuurtje van Kesbeke Crème van kruiden uit eigen kas Scharrelei Salade	14
Arnhemse oesterzwammen Gepocheerd ei Hollandaise saus 	14
Rundvlees of Oesterzwam kroket  Zwolse mosterd	14

TWEE GANGEN BUSINESS LUNCH* (12:00 – 16:00 uur) 44 voor | hoofd

*De businesslunch wordt geserveerd inclusief tafelwater & 1 kop koffie/thee

DRIE GANGEN CHEFS MENU 49.5 voor | hoofd | na



CHEFS MENU (vanaf 17:00 uur)

Laat Chef Rafael en zijn team u meenemen op een culinaire reis vol verrassingen en geniet van de onvergetelijke smaken die ons team te bieden heeft.

3 gangen Chefs menu voor hoofd na	49.50
4 gangen Chefs menu voor tussen hoofd na	59.50
5 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd na	69.50
6 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd kaas na	77.50

Kies uit 3 | 4 | 5 of 6 gangen waarbij we rekening kunnen houden met allergenen

DUTCH CUISINE HIGHLIGHTED DISH

Graag lichten we het gerecht van onze Sous Chef Dennis Spelt uit: Hollandse Linzencurry.

Dennis is sinds 2 jaar vol enthousiasme en passie gerechten aan het bereiden voor Locals. Als Sous Chef heeft hij zijn specialisatie in vegetarische en vegan gerechten.

Curry is van oorsprong een Indisch gerecht. Door het gebruik van Hollandse linzen, kruiden uit onze Vertical Farm heeft hij dit gerecht een Hollandse twist gegeven


Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Onze menukaart is geprint op een ongestreken papier met tomatenblad vezels



DINER A LA CARTE (vanaf 17:00 uur)

VOORGERECHT

Aubergine Mozzarella uit Zevenaar Paarse Basilicum uit eigen kas Tomaat Groene kruiden crumble 	15.5
Coquille Avocado Passievrucht Hazelnoot Hollandse Radijs Beurre Noisette Cress uit eigen kas	19
Hollandse Eendenborst Hoisin Hollandse Soja Zwarte Knoflook Sinaasappel Koffie Mayonaise	17.5

TUSSENGERECHT

Hollandse Linzencurry Voorjaarsgroente Aardappel krokant Hollandse Algen 	16.5
Zeeduivel Yuzu Beurre Blanc Haring Kaviaar Ananas Kokos Koraal Tuille	21
Varkenswang Groene Kruidensaus uit eigen kas Cevenne Ui Pecannoot Peterselie Olie	18

HOOFDGERECHT

Romanesco Piccalilly van Nederlandse Bloemkool Sorghum Witte Ui Dille 	28
Kabeljauw Riso Vemere Hollandaise Sinaasappel Hollandse Witlof Beurre Noisette	30
Hollandse Kalfssucade Mousseline Cherry Tomaat Mini Navets Kalfsjus	32
Tournedos Mousseline Wortel Pistache Beukenzwam Kalfsjus	37
Rib-Eye (500 gr) Bearnaise saus Groene Salade	65
Huisgemaakte friet & mayonaise	5.5

NAGERECHT

Framboos Chocolade Spinazie Mierikswortel 	13.5
Mango Kerrie Zoete Aardappel Vanille Appel Dragon Pinda 	13.5
Koffie of Thee & bonbons van Quint	8

KAASPLANK

5 Hollandse kazen Paarse Vijgen Confiture Hollandse Walnoten Druiven	16
--	----