



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 Chefs 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
Crispy Chicken Burger Picalilly Mesclun Sla 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 business lunch 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

Graag lichten we het supplement Foie Royale uit: 100% diervriendelijk, maar wel beestachtig lekker.

We hebben een neus voor unieke culinaire producten uit Nederland. Toen we hoorden van de Foie Royal van Joeri Groot wisten we dat we iets bijzonders hadden gevonden.

Wij beschouwen Foie Royale als een culinaire sensatie en een waardig alternatief voor foie gras passend binnen Dutch Cuisine. De ganzen hebben een fantastisch leven. Vrolijk snaterend zwermen ze uit over de groene velden. Geen gans die zich ongans hoeft te eten. Dankzij de jarenlange inspanningen van een slimme handelaar in pluimveevlees en een expert op het gebied van dierlijk vet, is het goddelijke goedje aan een nieuwe opmars begonnen



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

Structuren van Hollandse Biet Granaatappel Groene appel Kokos 	16
Nederlandse Lamsnek Kerrie Zeeuwse Creuses Sorbet Oesterblad uit eigen kas	18
Nederlandse Hamachi Yellowtail Watermeloen Radijs Limoen Peterselie uit eigen kas	22



TUSSENGERECHT

Snijbiet Zoete Aardappel Paprika Lavas Groente Jus 	17.5
Octopus Persillade Fregola Venkel Sancerre Saus	18
Parelgort Wortel Pangrattato Pistache Buffelmozzarella Oregano 	19

HOOFDGERECHT

Bloemkoolhart Rode Ui Arnhemse Oesterzwam Amandel Beurre Noisette 	28
Rode Mul Gremolata Hollandse Aardbei Tomaat Hollandse Garnalen Bisque	30
Kalfsrump Truffel Polenta Mini Artisjok Beukenzwam Salie jus	32.5
Tournedos Mousseline Wortel Pistache Beukenzwam Kalfsjus	37
Rib-Eye (500 gr) Bearnaise saus Groene Salade Huisgemaakte friet	67.5
	Huisgemaakte friet & mayonaise 5.5
	Supplement Foie Royale Verse Truffel 14

NAGERECHT

Nederlandse Aardbei Citroentijm Lavendel Honing Canelé Bordelais 	14
Amandel Structuren van Chocolate Cantuccini Sorbet 	14
Koffie of Thee & bonbons van Quint	8.5

KAASPLANK

5 Hollandse kazen Paarse Vijgen Confiture Hollandse Walnoten Druiven	16.5
--	------