

LUNCHGERECHTEN

TE BESTELLEN TOT 17:00 UUR

CARPACCIO SANDWICH	7.20
Carpaccio van Diamanthaas - truffelmayonaise - parmezaan flaxes - rucola - geroosterde pijnboompitten <i>ARNHEMS VLOERBROOD (WIT/ MEERGRANEN / DONKERBRUIN)</i>	
SANDWICH GEROOKTE ZALM	7.20
Kruidenkaas - komkommerlinten - groene sla <i>ARNHEMS VLOERBROOD (WIT/ MEERGRANEN / DONKERBRUIN)</i>	
SANDWICH BRIE ♡	7.20
Brie - bijenhoning - walnoten - pecannoten - rucola <i>ARNHEMS VLOERBROOD (WIT/ MEERGRANEN / DONKERBRUIN)</i>	
CLUBROLL	11.75
Gerookte kip - kerriemayo - bacon - Franse friet <i>Gerookte zalm i.p.v. gerookte kip</i>	
P5 LUNCH PROEVERIJ	12.95
Pomodori tomatensoep - broodje Bourgondische kroket - uitsmijter	
BOERENOMELET	11.75
Champignons - belegen kaas - boeren achterham - verse kruiden	
UITSMIJTER NAAR UW WENS	10.85
Keuze uit: belegen kaas, boeren achterham of bacon	
2 BOURGONDISCHE KROKETTEN	8.95
Mosterd - boter <i>ARNHEMS VLOERBROOD (WIT/ MEERGRANEN / DONKERBRUIN)</i>	
SALADE KIPPENDIJ	10.75
Groene salade - gebakken kip - gebakken paddenstoelen - cashewnoten - Oosterse marinade	

SOEPEN

TOMATENSOEP	6.85
Pomodori tomaten - lamsgehakt - bosui	
TOM KHA KAI SOEP	6.95
Thaise kokossoep - kip - limoen - krokante noedels	

TASTING MENU

3-gangen keuze menu 28.50 | incl. regulier filmkaartje 32.95

TOMATENSOEP
OF
SASHIMI VAN RODE BIET ♡

SATÉ YAKITORI STYLE
OF
ZALMFILET OP DE HUID GEBAKKEN

APPEL TOFFEE P5
OF
KOFFIE/THEE

VOORGERECHTEN

PLANKJE BROOD ♡	5.25
Arnhemse vloerbrood - huisgemaakte tapenade - kruidenboter - dipper	
SASHIMI VAN RODE BIET ♡	9.50
Dun gesneden rode biet - crème van geitenkaas en honing - chips van zoete aardappel - balsamicodressing	
CRISPY PORK SALADE	10.50
Salade met krokant buikspek - hoisin dressing - spek popcorn	
TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM	11.50
Avocado crème - gegrilde uitjes - gepocheerde kwarteleitjes	
CAMEMBERT UIT DE OVEN ♡	10.50
Appelstroop en Calvados gelakt - gemarineerde peertjes - broodstengels	
CARPACCIO VAN DIAMANTHAAS	12.95
Diamanthaas - parmezaan flaxes - truffelmayonaise - rucola - gegrilde groenten - pijnboompitten - huisgemaakte rundvlees bitterbal	

HOOFDGERECHTEN

ZALMFILET OP DE HUID GEBAKKEN	20.75
Bieslookroomsaus - crème van groenten - seizoensgarnituur	
VANGST VAN DE DAG	
Vraag onze medewerkers naar ons wisselend visgerecht!	
VEGETARISCHE GROENTESTRUDEL ♡	17.50
Gevuld met seizoensgroenten - noten - Gorgonzolasaus	
PAPPARDELLE TARTUFO ♡	19.75
Bospaddenstoelen - geschaafde truffel - Gruyère kaas - bosui	
SATÉ YAKITORI STYLE	19.50
Kippendijen saté - Oosterse groenten - satésaus	
HAMBURGER P5 (200 gram)	17.25
Gemaakt van rundvlees - spek - tomaat - cheddar - augurk - ui	
RIB EYE STEAK (250 gram)	24.50
Parijse boter - poffertjes van aardappel & spek	
KALFSSUKADE	22.50
Uit eigen jus - gebakken paddenstoelen - stampotje van het seizoen	

DESSERT

CHEESECAKE NY STYLE	8.00
Met bosvruchtenjam	
CHOCO TERRINE	8.00
Wit, melk en pure chocolade - crumble van hazelnoot	
APPEL TOFFEE P5	7.00
Gevulde appel met amandelspijs - bolletje karamelijs - romige karamelsaus	

V= VEGETARISCH GERECHT

Veel van onze gerechten zijn ook vegetarisch te bestellen, vraag één van onze medewerkers.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Vraag naar onze allergenenkaart en geef uw wensen aan bij één van onze medewerkers!

Perron 5

Puur Arnhem

LUNCH

UNTIL 5 PM

CARPACCIO SANDWICH	7.20
Carpaccio of chuck tender - truffle mayonnaise - parmesan flakes - rucola - roasted pine nuts <i>ARTISAN ARNHEMS BREAD (WHITE/ MULTIGRAIN / DARK BROWN)</i>	
SANDWICH SMOKED SALMON	7.20
Herb cheese - cucumber strings - green lettuce <i>ARTISAN ARNHEMS BREAD (WHITE/ MULTIGRAIN / DARK BROWN)</i>	
SANDWICH BRIE ^V	7.20
Brie - honey - walnuts - pecannuts - rucola <i>ARTISAN ARNHEMS BREAD (WHITE/ MULTIGRAIN / DARK BROWN)</i>	
CLUBROLL	11.75
Smoked chicken - curry mayo - bacon - French fries <i>Replace the smoked chicken for smoked salmon</i> + 2.00	
P5 LUNCH TASTING	12.95
Pomodori tomato soup - Burgundian croquette sandwich - small "uitsmijter"	
FARMER'S OMELETTE	11.75
Mushrooms - mature cheese - 'farmers' ham - fresh herbs	
'UITSMIJTER' OF YOUR CHOICE	10.85
With: mature cheese, 'farmers' ham or bacon	
2 BURGUNDIAN CROQUETTES	8.95
Mustard - butter <i>ARTISAN ARNHEMS BREAD (WHITE/ MULTIGRAIN / DARK BROWN)</i>	
CHICKEN THIGHTS SALAD	10.75
Green salad - fried chicken - fried mushrooms - cashew nuts - Oriental marinade	

SOUP

TOMATO SOUP	6.85
Pomodori tomato - small meatballs of lamb - spring onion	
TOM KHA KAI SOUP	6.95
Thai coconut soup - chicken - lime - crispy noodles	

TASTING MENU

3-course menu 28.50 | incl. regular movie ticket 32.95

TOMATO SOUP
OR
SASHIMI OF BEETROOT ^V

SATE YAKITORI STYLE
OR
SALMON FILLET

APPLE TOFFEE P5
OR
COFFEE/TEA

STARTERS

BREAD BOARD ^V	5.25
Artisan Arnhem bread - homemade tapenade - herb butter - dipper	
SASHIMI OF BEETROOT ^V	9.50
Thinly sliced beetroot - cream of goat cheese and honey - chips of sweet potato - balsamic dressing	
CRISPY PORK SALAD	10.50
Salad with crispy bacon - hoisin dressing - popcorn of bacon	
TARTAR OF SMOKED SALMON	11.50
Avocado cream - grilled onions - poached quail eggs	
CAMEMBERT FROM THE OVEN ^V	10.50
Apple syrup and Calvados sprinkeld - marinated pears - bread sticks	
CARPACCIO OF CHUCK TENDER	12.95
Chuck tender - parmesan flakes - truffle mayonnaise - grilled vegetables - pine nuts - homemade beef bitterbal	

MAIN COURSES

SALMON FILLET	20.75
Chive cream sauce - cream of vegetables - seasonal garnish	
CATCH OF THE DAY	
Ask our staff for today's fish dish!	
VEGETARIAN STRUDEL OF VEGETABLES ^V	17.50
Filled with seasonal vegetables - nuts - Gorgonzola sauce	
PAPPARDELLE TARTUFO ^V	19.75
Forest mushrooms - shaved truffle - Gruyère cheese - spring onion	
SATE YAKITORI STYLE	19.50
Chicken sate - oriental vegetables - saté sauce	
HAMBURGER P5 (200 grams)	17.25
Made of beef - bacon - tomato - cheddar - pickle - onion	
RIB EYE STEAK (250 grams)	24.50
Parisian butter - "poffertjes" of potato & bacon	
SUKADE OF VEAL	22.50
From own gravy - baked mushrooms - stew of the season	

DESSERT

CHEESECAKE NY STYLE	8.00
With forest fruit jam	
CHOCO TERRINE	8.00
Made of white, milk and dark chocolate - hazelnut crumble	
APPLE TOFFEE P5	7.00
Stuffed apple with almond paste - scoop of caramel ice cream - creamy caramel sauce	

V= VEGETARIAN

Many of our dishes can also be ordered vegan. Please ask our staff for more information.

Do you have any food allergies? Please let us know!
Some of our dishes can be customized to your wish or ask for our allergy-card!