

## LUNCH VAN 11.30 TOT 16.30

### BROOD BRUIN/WIT

HOLLANDSE GARNALEN 14.5  
citroenmayonaise

2 KALFSKROKETTEN 'HOLTKAMP' 10  
mosterd

2 GARNALENKROKETTEN 'HOLTKAMP' 14.5  
cocktailsaus

ROASTED BEEF 13  
ingelegde groenten - gepofte paprika - mosterd dressing

FRANK'S SMOKEHOUSE GEROOKTE ZALM 16  
wasabimayonaise

### EGGS

EGGS BENEDICT ZALM (OOK ALS VEGA VARIANT) 17.5  
brioche - gepocheerde eieren - gerookte zalm - spinazie - Hollandaise saus

Vega variant 14

### LUNCH SPECIALS

LUNCHPLATEAU (MINIMAAL 2 PERSONEN) 24.5 P.P.  
blini zalm - Hollandse garnalen - gerookte heilbot - garnalenkroketjes  
makreel met crème fraîche en gefrituurde kappertjes - salade nicoise  
cocktailsaus en citroen mayonaise

### SALADE - SOEP

BISQUE 13.5  
tapenade van rivierkreeft - schelpjes en croutons

STORK SALADE (OOK ALS VEGA VARIANT) 16.5  
quinoa - rauwe zalm - rauwe corvina - avocado - edamame - wortel  
zeewier - sesam - ui - sojadressing - wasabi

Vega variant 13

## BORREL VANAF 11.30

NOTENMIX 4

OLIJVEN 4

BROOD MET BLIKJE SARDIENTJES 5.5

BITTERBALLEN HOLTKAMP (6 STUKS) 8.25

GARNALENKROKETJES HOLTKAMP (3 STUKS) 13.5

TRUFFEL RISOTTINI (6 STUKS) 11

KAASTENGELS (8 STUKS) 8.5

VISKOEKJES (3 STUKS) 9

KAASPLANKJE 14.5  
selectie van vier kazen - vijgencompote - crackers - notenbrood

VISBORREL 15  
makreel - blikje sardines - olijven - gemengde schelpdieren  
ansjovisboter - brood



## STORK'S SPECIALS VANAF 11.30

### KOUD

PLATEAU FRUITS DE MER 27.5 P.P.  
oesters - vongole - steurgarnalen - coquilles - scheermessen  
mosselen - Noordzeekrabpoten

PLATEAU FRUITS DE MER DELUXE (2 A 3 PERSONEN) DAGPRIJS  
oesters - hele kreeft - langoustines - snowcrabpoten  
coquilles - vongole steurgarnalen - scheermessen - mosselen  
Noordzeekrabpoten

SNOWCRAB POTEN (170 gram) 22.5  
citroenmayonaise

GRAVAD LAX 15  
panna cotta van knolselderij - komkommer - appel sjalot vinaigrette

### WARM

NOORDZEETONG 37.5  
groenten - friet van 'Zuyd

HELE KREEFT (CANADEES) DAGPRIJS  
friet van 'Zuyd' - groenten - kruidenboter

WARM GESERVEERDE SCHELPIERIEN 20/28  
vongole - scheermessen - mosselen

PASTA VONGOLE 19  
gremolata

### OESTERS

FINES DE CLAIRE No2 / ROWAN CROW 3.5  
Marennes, Frankrijk / Ierland

GILLARDEAU No4 5.25  
Bourcefranc-le-chapus, Frankrijk

UMAMI 4.75  
Ierland

GEGRATINEERDE OESTERS (FINES DE CLAIRE, 3 STUKS) 13.5  
parmezaanse kaas - Hollandaisesaus - spinazie - sjalotjes  
Granny Smith appel

OESTERMIX 27.5  
2 fines de claire - 2 gillardeau - 2 umami's - bloody mary & gin tonic splash

## STICHTING VIS & SEIZOEN

Stork is aangesloten bij de Stichting Vis & Seizoen en is daarmee het eerste visrestaurant met dit partnership.

Wij streven, ondersteund door het partnerprogramma van Stichting Vis & Seizoen, naar vergroting van het aandeel in het juiste seizoen gevangen duurzaam verantwoorde vis.

Stichting Vis & Seizoen heeft als uitgangspunt dat ideale vangst- en dus eetseizoenen moeten worden gevolgd en de paaiseizoenen gerespecteerd. Zodoende kan worden bijgedragen aan het behoud van de visbestanden én is kwaliteit van de vis optimaal. Om van duurzaam verantwoorde vis te Wkunnen spreken wordt daarnaast ook gelet op populatie, beheer en vangst- of kweektechniek.



## VOORGERECHTEN VANAF 17.00

### VIS

STORKPLATEAU 17.5 P.P.  
soft shell krab met salade van pompoen en wortel - gerookte makreel  
blini zalm - artisjok met rivierkreeftstaartjes - ceviche

GRAVAD LAX 15  
panna cotta van knolselderij - komkommer - appel sjalot vinaigrette

BISQUE 13.5  
tapenade van rivierkreeft - schelpjes en croutons

### VLEES

KALFSTERRINE 15  
vijgencompote - zoetzure rettich - rucola - kappertjes

### VEGA(N)

GEGRILDE ARTISJOK 14  
geroosterde bospeentjes - pastinaak - baharat olie - hazelnoot  
geiten hangop

Vegan variant met vegan yoghurt schuim 13

## HOOFDGERECHTEN VANAF 17.00

### VIS

GEBAKKEN ROG FILET 26.5  
aardappelmousseline - herfst truffel - kastanje - spruiten - gebrande boter  
beurre blanc

HELE ZEEBAARS 24.5  
du puy linzen - peterseliewortel - nieuw zeelandse spinazie - lavas saus

CATCH OF THE DAY DAGPRIJS

### VLEES

GEGRILDE ENTRECÔTE 26  
Agria aardappelen - schorseneren met gekarameliseerde sjalot - kalfsjus

### VEGA(N)

VEGETARISCHE CASSOULET VAN PADDENSTOELEN 20  
topinambour - boontjes - zilver ui - kwartel ei

## EXTRA'S

FRIET VAN 'ZUYD' 5

SALADE 4.5

GROENTES 4.5

EXTRA BROOD 2

## KIDS

VISKOEKJES OF KROKET MET FRIET tot 12 jaar 13  
met een ijsje als dessert



## WARME DRANKEN

KOFFIE - ESPRESSO - RISTRETTO - MACCHIATO	3
CAPPUCCINO - KOFFIE VERKEERD	3.25
FLAT WHITE - DUBBELE ESPRESSO	4
LATTE MACCHIATO	3.25
THEE groen - earl grey - rooibos - verveine - English breakfast - kamille	3
VERSE MUNTTHEE - VERSE GEMBERTHEE	3.5
WARME CHOCOMEL (MET SLAGROOM +0.5)	3.25

## DIGESTIEVEN

### DESSERTWIJNEN

TELMO RODRIQUEZ (MR) MOUNTAIN WINE, MUSCAT citrus - tropisch fruit - lange afdrank	5.75
---	------

### LIKEUREN

LIMONCELLO - LICOR 43 - KAHLUA - BAILEYS - SAMBUCA	5
COINTREAU - DRAMBUIE - SOUTHERN COMFORT - AMARETTO DISARONNO - D.O.M BENEDICTINE - TIA MARIA - GRAND MARNIER	6

### COGNAC - ARMAGNAC - GRAPPA

DOMAINE DES FORGES v.s	5.5
DOMAINE DES FORGES NAPOLEON 15 YRS	12.5
CHÂTEAU DU BREUIL CALVADOS V.S.	7
TARIQUET ARMAGNAC V.S.O.P.	7
TARIQUET ARMAGNAC X.O.	10
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS	6
TERREBLU BIANCA GRAPPA	6
TERREBLU TORBATA GRAPPA	6

### WHISKY - BOURBON

JAMESON	6
GLENFIDDICH 12YRS	7
TALISKER 10YRS	10
LAGAVULIN 16 YRS	12
BULLEIT KENTUCKY RYE	9
BULLEIT KENTUCKY BOURBON	8

## DESSERTS

STORK'S AFFOGATO hazelnoot ijs - warme espresso	8
AMANDEL CRÈME BRÛLÉE mandarijnen sorbet - cantuccini	9
SGROPPINO citroen sorbet - vodka - prosecco - limoncello	9
KAASPLANKJE selectie van 4 kazen - vijgencompote - crackers - notenbrood	14.5
BROWNIE chocolademousse - bloedsinaasappelsorbet	10
HUISGEMAAKTE CHOCOLADETRUFFEL	3

## LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI espresso - ketel 1 vodka- kahlua	14
SWEET PARODY The Kraken rum - el Professore rode vermouth - cranberrysap kaneelsiroop - limoen	13.5
OLD FASHIONED makers mark bourbon - angostura bitters - rietsuiker - sinaasappel twist	14

## SPECIAL COFFEE

IRISH COFFEE jameson whiskey	10.5
FRENCH COFFEE grand marnier	10.5
SPANISH COFFEE tia maria	10.5
ITALIAN COFFEE amaretto	10.5

## OVER STORK

In 1908 besloot het bedrijf Kromhout haar net opgerichte motoren divisie te verhuizen naar een nieuwe fabriek in Amsterdam Noord. De populariteit van de vestigingsplaats aan het IJ komt door de goede ligging ten opzichte van het Noorzeekanaal, belangrijkste scheepvaartroute voor het internationale goederentransport. Tot 1966 bouwde het daar niet alleen scheepsmotoren, maar ook prachtige vrachtwagens en autobussen. In 1966 werd Kromhout overgenomen door machinefabrikant Stork, dat de fabriek ombouwde tot machinefabriek. Daarin maakte het machines voor andere fabrieken, voornamelijk in de voedingsindustrie.

Eind jaren 80 bleef er weinig over van de industriële strip langs het IJ. Het karakter en de bedrijven binnen het gebied veranderden sterk toen de insteekkanalen grotendeels werden gedempt. De scheepvaartgeschiedenis van het terrein vervaagde. Daarnaast verplaatste Stork verschillende divisies binnen Nederland en verkocht zij in 1998 het terrein aan de huidige Heijmans IBC Vastgoedontwikkeling. Zij ontwikkelde het in samenspraak met de gemeente Amsterdam tot een divers bedrijventerrein. In 2009 nam woningbouwcorporatie Eigen Haard het terrein over om een impuls te geven aan het gebied. In afwachting van de definitieve ontwikkeling maakte Eigen Haard het terrein geschikt voor (tijdelijke) exploitatie. Restaurant Stork gevestigd in één van de voormalige fabriekshallen opende in januari 2011 haar deuren.



**MENU**

