

LUNCH VAN 11.30 TOT 16.30

BROOD BRUIN/WIT

HOLLANDSE GARNALEN 13.5
citroenmayonaise

2 KALFSKROKETTEN 'HOLTKAMP' 8.5
mosterd

2 GARNALENKROKETTEN 'HOLTKAMP' 14.5
cocktailsaus

ROASTED BEEF 13
ingelegde groenten - gepofte paprika - mosterd dressing

FRANK'S SMOKEHOUSE GEROOKTE ZALM 14
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 - krab salade - garnalen kroket makreel met crème fraîche en gefrituurde kappertjes - salade met haricots verts, tomaat, aardappel, gerookte heilbot - mierikswortel cocktail en citroen mayonaise

ZIE STORK'S SPECIALS VOOR MEER LUNCHGERECHTEN

SALADE - SOEP

KREEFTENSOEP 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 3.5

OLIJVEN 3

BROOD MET BLIKJE SARDIENTJES 5.5

BITTERBALLEN HOLTkamp (6 STUKS) 8.25

VEGA BITTERBALLEN (6 STUKS) 6.25

GARNALENKROKETJES HOLTkamp (3 STUKS) 13

TRUFFEL RISOTTINI (6 STUKS) 11

KAASSTENGELS (8 STUKS) 8.5

VISKOEKJES (3 STUKS) 9

KAASPLANKJE 13
selectie van drie kazen - vijgencompote - crackers

VISBORREL 14.5
makreel - blikje sardines - olijven - gemengde schelpdieren ansjovisboter - brood



STORK'S SPECIALS VANAF 11.30

KOUD

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

PLATEAU FRUITS DE MER DELUXE (2 A 3 PERSONEN) *take away* 150
oesters - hele kreeft - langoustines - snowcrabpoten - coquilles - vongole steurgarnalen - scheermessen - mosselen - Noordzeekrabpoten

SNOWCRAB POTEN (200 gram) *take away* 22
citroenmayonaise

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

WARM

NOORDZEETONG 37.5
friet van 'Friethoes'

HELE KREEFT (CANADEES) *take away* DAGPRIJS
pasta - groenten - kruidenboter

WARM GESERVEERDE SCHELDPDIENEN *take away* 19/25
vongole - scheermessen - mosselen

PASTA VONGOLE 19
gremolata

OESTERS

FINES DE CLAIRE No2 *take away* 3.5
Marennes, Frankrijk

GILLARDEAU No4 *take away* 5.25
Bourcefranc-le-chapus, Frankrijk

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 gegratineerde fines de claire - 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

KREEFTENSOEP 13.50
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

CORVINAFILET *take away* 24
gerookte heilbot - aardappelpuree - rucola - citrusolie - mierikswortel

HELE ZEEBAARS 22.50
orzo - geroosterde aubergine - harissa olie en gepofte paprika saus

CATCH OF THE DAY DAGPRIJS

VLEES

GEGRILDE ENTRECÔTE 24
charlotte aardappelen - groene asperges - jus de veau

VEGA(N)

VEGETARISCHE PARATHA 20
gevuld met pompoen en paddestoelen - balsamicodressing - rucola salade en pijnboompitten

EXTRA'S

BROOD MET BOTER & SARDIENENPASTA 3

FRIET VAN 'FRIETHOES' 4.6

SALADE 4.5

GROENTES 4.5

KIDS

VISKOEKJES OF KROKET MET FRIET 11
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 afdronk	5.75
MAURY MAS D'EN JANEIL, GRANACHE fris - rood fruit - rozemarijn	7

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 (HUISCOGNAC)	5.5
DOMAINE DES FORGES V.S.O.P	7
DOMAINE DES FORGES NAPOLEON 15 YRS	9.5
CHÂTEAU DU BREUIL CALVADOS V.S.	6
TARIQUET ARMAGNAC V.S.O.P.	7.75
TARIQUET ARMAGNAC X.O.	8.5
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS	8
TERREBLU BIANCA GRAPPA	5.75
TERREBLU TORBATA GRAPPA	6.75

WHISKY - BOURBON

JOHNNIE WALKER RED LABEL - JAMESON - JACK DANIELS	6
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8
GLENFIDDICH 12 YRS	7
LAGAVULIN 16 YRS	12
LAPHROAIG 10 YRS	8.5
MAKERS MARK BOURBON	6



DESSERTS

STORK'S AFFOGATO hazelnoot ijs - warme espresso	8
NEW YORK CHEESECAKE rood fruit	9
SGROPPINO citroen sorbet - vodka - prosecco - limoncello	9
KAASPLANKJE selectie van 3 kazen - vijgencompote - crackers	13
BROWNIE chocolademousse - vanille ijs - rood fruit	10
HUISGEMAAKTE CHOCOLADEFUFFEL	2.5

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI espresso - ketel 1 vodka- kahlua	13.5
BELLA DONNA DAIQUIRI amaretto - havana 7 years - citroensap	13.5
BRANDY ALEXANDER domaine des forges V.S. cognac - witte chocolade likeur - room - nootmuskaat	14.5
OLD FASHIONED makers mark bourbon - angostura bitters - rietsuiker - sinaasappel twist	12

SPECIAL COFFEE

IRISH COFFEE jameson whiskey	10
FRENCH COFFEE grand marnier	10
SPANISH COFFEE tia maria	10
ITALIAN COFFEE amaretto	10

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 goedertransport. 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