



## 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



## CHEFS MENU (12:00 - 16:00 uur)

Laat Chef Rafael en zijn team u meenemen op een culinaire reis met uitdagende smaakcombinaties en een speelse interpretatie van de moderne en klassieke keukens

<b>2 gangen Chefs menu</b> voor   hoofd	<b>39.50</b>
<b>3 gangen Chefs menu</b> voor   hoofd   na	<b>49.50</b>
<b>4 gangen Chefs menu</b> voor   tussen   hoofd   na	<b>59.50</b>
<b>All In 4 gangen Chefs menu</b> voor   tussen   hoofd   na Aperitief   Amuses   Brood   Tafelwater   Wijnarrangement   Koffie/thee & friandises	<b>100</b>

Kies uit 2 | 3 | 4 gangen waarbij we rekening kunnen houden met allergenen  
Het Chefs menu is ook volledig vegetarisch mogelijk  
Het 4 gangen Chefs menu is ook vegan mogelijk

### DUTCH CUISINE

Onze gepassioneerde chefs creëren kleurrijke gerechten vol puurheid en intensiteit. Lokaal en duurzame voedselproductie zijn belangrijke factoren bij al onze gerechten. Met onze eigen Vertical Farm dragen wij bij aan duurzaamheid.

In al onze gerechten worden kruiden en kiemgroenten uit de Vertical Farm verwerkt. Zowel als ingrediënt als garnering.  
Wilt u meer weten over Dutch Cuisine of onze Vertical Farm?  
Vraag het onze medewerkers of bekijk onze website en de site van Dutch Cuisine




Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Onze menukaart is geprint op een ongestreken papier met tomatenblad vezels



## LUNCH A LA CARTE (12:00 - 16:00 uur)

### VOORGERECHT

Rode Wortel   Cornichons   Eidooier   Huisgemaakte Mayonaise   Crouton 	18.5
Hollandse Garnalen   Tomaat Vinaigrette   Limoenblad   Knolselderij   XO saus	21.5
Marbré Hollands Rund   Pata Negra   Foie Royale   Kweepeer   Brioche	24.5

### HOOFDGERECHT

Spitskool   Spelt   Morille   Gerookte Amandel   Bearnaise 	28
Witte Heilbot   Linguine   Beurre Blanc   Peterselie   Erwtten   Zwarte Olijf	30
Tournedos   Mousseline   Wortel   Pistache   Beukenzwam   Kalfsjus	37.5
Friet & Huisgemaakte Mayonaises	5.5
Supplement Verse Truffel	8.5
Supplement Foie Royale	9

### NAGERECHT

Miso-Bergamot Parfait   Witte Chocolade   Limoen   Nederlands Algenpoeder 	14
Mais Cake   Rogge Whisky   Bramen   Karamel   Hazelnoot 	14

### KAASPLANK

5 Hollandse kazen   Kweepeer   Kumquat   Hollandse Walnoten   Druiven	18.5
---	------



## DE KAS

Restaurant LOCALS verbouwt haar eigen groenten en kruiden in haar Vertical Farm. Deze kas is in samenwerking met Vegger gerealiseerd op de 1e etage van Hotel Haarhuis.

Vertical Farming is het kweken van voedsel in gestapelde kweeklagen, in een volledig gecontroleerde omgeving. Energie, licht en water worden aangestuurd om zo efficiënt en duurzaam mogelijk te kweken, zonder invloeden van buitenaf.

De gewassen groeien volledig op water, waarbij geen aarde wordt gebruikt.

In onze kas vind je o.a. kiemgroenten (cresses) en kruiden terug zoals verschillende soorten basilicum, Oost Indische kers, mosterdress, afrikaantjes, affilla (doperwtencress), oesterblad, munt en korianercress.

Een unieke manier van het kweken van groenten en kruiden in Arnhem!

*Meer weten over de Vertical Farm en het bedrijf Vegger? Lees ons interview met Paulien van Vegger:*



**SPREAD THE LOVE FOR FOOD**



@LOCALSarnhem



[www.locals-arnhem.nl](http://www.locals-arnhem.nl)



@Localsarnhem