



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 (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.

4 gangen Chefs menu voor tussen hoofd dessert	60
5 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd dessert	70
6 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd pre dessert dessert	80
7 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd tussen pre dessert dessert	90
All In 7 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd tussen pre dessert dessert Aperitief Amuses Brood Tafelwater Wijnarrangement Koffie/thee & friandises	150

Kies uit 4 | 5 | 6 of 7 gangen waarbij we rekening kunnen houden met allergenen
Het volledige Chefs menu is vegetarisch mogelijk
Het 4 gangen Chefs menu is plantaardig 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



DINER A LA CARTE (vanaf 17:00 uur)

DINER A LA CARTE (vanaf 17:00 uur)

VOORGERECHT

Witte Biet Wortel Gierst Mosterd Boekweit 	18
Eendenbout Duindoornbes Nederlandse Whisky Arnhems Brood	22
Coquille Hollandse Hazelnoot Aardpeer Selderij Hollandse Soja	23

HOOFDGERECHT

Linguine Verse Winter Truffel Zwarte Peper Parmezaan 	27
Kabeljauw Rijst Mini Prei Hollandse Mosterd Paling	30
Tournedos Mousseline Wortel Pistache Beukenzwam Kalfsjus	38
Spitskool Hollandaise Gerookte Amandel	6
Friet Huisgemaakte Mayonaises	6
Supplement Verse Truffel	9
Supplement Foie Royale	10

NAGERECHT

Geiten Crème Brûlée Haagse Hopjes Kippenhuid Stoofpeer 	14
Nederlandse Vanille Hollandse Hazelnoot Haring Kaviaar Witte Chocola 	18

KAASPLANK

5 Hollandse kazen Kweeper Kumquat Hollandse Walnoten Druiven	18
--	----



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



@Localsarnhem