



## 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

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Onze menukaart is geprint op een ongestreken papier met tomatenblad vezels



## 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.

<b>4 gangen Chefs menu</b> voor   tussen   hoofd   dessert	<b>60</b>
<b>5 gangen Chefs menu</b> voor   tussen   tussen   hoofd   dessert	<b>70</b>
<b>6 gangen Chefs menu</b> voor   tussen   tussen   tussen   hoofd   dessert	<b>80</b>
<b>7 gangen Chefs menu</b> voor   tussen   tussen   tussen   tussen   hoofd   dessert	<b>90</b>
<b>All In 7 gangen Chefs menu</b> voor   tussen   tussen   tussen   tussen   hoofd   dessert Aperitief   Amuses   Brood   Tafelwater   Wijnarrangement   Koffie/thee & friandises	<b>155</b>

Kies uit 4 | 5 | 6 of 7 gangen waarbij we rekening kunnen houden met allergenen  
Het volledige Chefs menu is vegetarisch mogelijk  
Het 4 en 5 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 Asperge AA   Aardbei   Erwt   63 Graden Ei   Hollandaise Saus 	18
Geroosterde Prei   Ansjovis   Gedroogde Nederlandse Ham   Peterselie   Prei Scheuten	19
Hand Geslagen Ossenhaas   Drielse Oude Kaas   Verse Truffel   Pijnboompit	24

#### HOOFDGERECHT

Bospeen   Nederlandse Specerijen   Loof   Spelt 	28
Sliptong   Groene Kruidenkorst   Mille-Feuille   Hollandse Garnalen Bisque	30
Tournedos   Witte Asperge   Radijs   Meloes Ui   Mousseline   Kalfsjus	38

Friet   Huisgemaakte Mayonaise	6
Witte Asperge AA   Hollandaise Saus   Bieslook	7
Supplement Foie Royale	10
Supplement Verse Truffel	Dagprijs

#### NAGERECHT

Selectie van Friandises	10
Crème Karamel   Karnemelk   Arnhemse Meisjes 	14
Nederlandse Vanille   Hollandse Hazelnoot   Haring Kaviaar   Witte Chocolade	18

#### KAASPLANK

6 Hollandse kazen   Vijgen Brood   Druiven   Hollandse Walnoot   Vlierbes	19
---	----



## 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