



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 na	59.50
5 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd na	69.50
6 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd tussen na	79.50
7 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd tussen kaas na	89.50
All In 7 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd tussen kaas na 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 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



DINER A LA CARTE (vanaf 17:00 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 Kweeper 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 Chocolate Limoen Nederlands Algenpoeder 	14
Mais Cake Rogge Whisky Bramen Karamel Hazelnoot 	14

KAASPLANK

5 Hollandse kazen Kweeper 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



@Localsarnhem