



## 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

Omnivoor | Botanisch

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**  
Amuses | Arnhems Brood | Tafelwater | Koffie/thee & friandises

**5 gangen Chefs menu** voor | tussen | tussen | hoofd | dessert **70**  
Amuses | Arnhems Brood | Tafelwater | Koffie/thee & friandises

**6 gangen Chefs menu** voor | tussen | tussen | tussen | hoofd | dessert **80**  
Amuses | Arnhems Brood | Tafelwater | Koffie/thee & friandises

Het volledige Chefs menu is ook Botanisch mogelijk 

*Vrijdag en zaterdag serveren wij enkel 5 of 6 gangen Chefs menu*

## 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

### DINER A LA CARTE

#### VOORGERECHT

|                                                                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Rode Wortel Tartaar   Kapper Appels   Boekweit   Steak Mayonaise  | 16 |
| Teramoto Coquille   Limelon   Haring Kaviaar   Kalamansi                                                                                           | 23 |
| Marbre   Bellota Iberico   Runder Pastrami   Foie Royale   Abrikoos                                                                                | 18 |

#### HOOFDGERECHT

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Linguine   Verse Truffel   Paddenstoelen   Ei   Parmezaan  | 26 |
| Bluefin Tonijn   Otoro   Paling   Jasmijn Rijst   Zeewier   Hollandse Garnalen Bisque                                                         | 32 |
| Tournedos   Pommes Dauphine   Beukenzwam   Bospeen   Kalfsjus                                                                                 | 38 |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Supplement Foie Royale                | 9 |
| Supplement Verse Truffel              | 9 |
| Friet   Huisgemaakte Mayonaise        | 6 |
| Courgette Salade   Kerrie   Pecannoot | 8 |

#### NAGERECHT

|                                                                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Chefs Magnum   Mango   Pinda   Dulce Chocolate   Zoete Aardappel    | 7  |
| Chocolade Moelleux   Nederlandse Vanille   Olijfolie   Maldon Zout  | 16 |

#### KAASPLANK

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| 6 Hollandse kazen   Rozenbottel   Abrikoosbrood   Duindoornbes | 18 |
|----------------------------------------------------------------|----|

#### VOOR BIJ DE KOFFIE

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Selectie van Friandises | 10 |
|-------------------------|----|



## 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 Haarthuis.

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