



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 (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

2 gangen Chefs menu voor hoofd	40
Amuses Arnhems Brood Tafelwater Koffie/thee & friandises	
3 gangen Chefs menu voor hoofd na	50
Amuses Arnhems Brood Tafelwater Koffie/thee & friandises	
4 gangen Chefs menu voor tussen hoofd na	60
Amuses Arnhems Brood Tafelwater Koffie/thee & friandises	
All In 4 gangen Chefs menu voor tussen hoofd na	
Aperitief Amuses Arnhems Brood Tafelwater Wijnarrangement Koffie/thee & friandises	100

Het volledige Chefs menu is ook Botanisch 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 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
Chocolate 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 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 korianderdress.

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