



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	62
Amuses Arnhems Brood Tafelwater Koffie/thee & friandises	
5 gangen Chefs menu voor tussen tussen hoofd dessert	72
Amuses Arnhems Brood Tafelwater Koffie/thee & friandises	
6 gangen Chefs menu voor tussen tussen tussen hoofd dessert	82
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, kiemgroenten en eetbare bloemen 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





DINER A LA CARTE

DINER A LA CARTE

VOORGERECHT

Salade van Koolraap Snijbiet Koolrabi Cornichon Komkommer 	16
Steak Tartar Steak Mayonaise Gerookte Amandel Parmezaan	18
Polderhoen Rouleau Peulvruchten Basilicum Hazelnoot	18
Oosterschelde Kreeft Tomaat Lavendel Bisque Basilicum	20

HOOFDGERECHT

Linguine Verse Truffel Paddenstoelen Asperge Parmezaan 	28
Wilde Zeebaars Polenta Asperge Unagi-Bisque	35
Bavette Mierikswortel Aardappel Kriel Radijs Radicchio Balsamico Jus	35
Tournedos Aardappel Mousseline Beukenzwam Asperge Kalfsjus	38

Friet Huisgemaakte Mayonaise	6
Groene Salade Pecannoot Dressing	6
Asperges Hollandaise Saus Cress uit eigen kas	8
Supplement Verse Truffel	10

NAGERECHT

Dame Blanche Vanille Slagroom Chocoladesaus 	14
Framboos Kamille Roze Peper Sorbet Haver Aardbei Citroen Panna Cotta 	14

KAASPLANK

3 5 Hollandse kazen Suikerbrood Duindoornbes	10 18
--	---------

VOOR BIJ DE KOFFIE

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

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!
Wij kunnen helaas niet koken voor gasten met een Coeliakie- of een sporen van noten allergie
Onze menukaart is geprint op een ongestreken papier met tomatenblad vezels



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