



Fred's

KITCHEN & BAR | BITES & COCKTAILS

COCKTAILS | GIN & TONIC
| FINGERFOOD



COCKTAILS

Freddy is een man van de wereld, 100en bars werden bezocht en wereldwijd werden veel vrienden gemaakt. Ons cocktailmenu is samengesteld uit de bestsellers van een aantal bekende bartenders wereldwijd. Sommige van deze cocktails zijn al legendarisch, de anderen hard op weg.

GIN BASIL SMASH #WEGOTJOERGBACK | 12

Deze cocktail werd bedacht door Joerg Meyer van de beroemde Le Lion in Hamburg en werd in 2008 de best verkochte cocktail van Duitsland. Een flinke maat Rutte Celery Gin met Basilicum, Citroensap en Suiker. "50 is te weinig, 60 is volgens recept maar 70ml is met liefde."

PINA COLADA #MAMAMIAITSUBERCOOL | 10

Eén van de beste Pina Colada's ooit kregen wij bij Simone Caporale en Alex Kratena in London. Onder leiding van dit duo 4 jaar op rij de beste bar van de wereld. Bacardi Carta Blanca en.....TOP SECRET.

PORNSTAR MARTINI #MOKUMMAVERICKS | 12

Wereldberoemd en voor velen DE "guilty pleasure" cocktail. 42 Below Vodka, Passievruchtenlikeur, Vanille siroop en Citroensap. Bedacht door Douglas Ankras van Townhouse Bar, Londen 2002.

DIRECTOR'S CUT # | 12

Deze cocktail is een signature van onze barmanager Niels van Horssen. "Butterwashed" Bourbon, Maissiroop, Citroensap, Eiwit en Togarashi Peper. Als garnituur Sweet Chili Popcorn.

EYEBREAKER | 11

Tom Zyankali runt een waar cocktail-lab in Berlijn en zijn cocktails worden met scheikundige precisie bereid. Gosling's Rum, Absinth, Passievruchtensap, Mangosap, Citroengras extract.

CARINO ERIK VAN BEEK | 11

Dit jaar won Eric van Beek de Bacardi Legacy 2018 en daarmee werd zijn Carino de beste Bacardi cocktail van de hele wereld. Bacardi 8, Chartreuse, Griekse Yoghurt, Vanille Siroop, Citroen.

EL FUEGO NEGRO | 11

Ga je naar Kuala Lumpur breng dan een bezoek aan JOLOKO van Rick Joore. Zijn favoriete cocktail bestaat uit Mezcal Vida Del Maquey, Mancino, Campari, Montenegro, Grapefruit Bitters.

THE CLOVER CLUB | 11

Deze moderne klassieker smaakt net zo goed als ze eruit ziet. Het recept is van Julie Reiner van The Clover Club in New York. Plymouth Gin, Dolin, Frambozen siroop, Eiwit en Citroensap.

ESPRESSO MARTINI | 11

Bedacht door Dick Bradsell toen er een beroemd model aan zijn bar zat en vroeg, make me something that will wake me up and F#@! me up. Grey Goose Vodka, Espresso, Koffielikeur en Suiker.

BITES VOOR BIJ DE COCKTAIL

KOUD

HUMMUS | 5.5

Met brood en rauwkost

OESTERS (per stuk) | 2

Rode wijn azijn | Sjalot | Citroen

SPICY DOUBLE SALMON ROLL (8 pieces) | 19.5

TUNA KAMIKAZE DYNAMITE ROLL (8 pieces) | 18.5

EBI TEMPURA (8 pieces) | 17.5

OSHI SUSHI TUNA TARTAR (4 pieces) | 12

MANCHEGO | IBERICO HAM | OLIJVEN | 12.5

WARM

BITTERBALLEN (6 pieces) | 6.5

VEGETARISCHE BITTERBALLEN (6 pieces) | 6

KAASSTENGELS (6 pieces) | 6.5

GEGRATINEERDE OESTERS (per stuk) | 2.2

GYOZA EEND OF KIMCHI (3 pieces) | 4.25

DIM-SUM (5 pieces) | 7

Fred's

The background is a watercolor-style illustration. It features a large, curved shape on the left side, filled with various shades of green and purple. The colors are blended and textured, giving it a soft, artistic feel. The right side of the image is mostly white, with a curved cutout that reveals the watercolor pattern underneath.

Fred's

KITCHEN & BAR | BITES & COCKTAILS