

## LUNCH

12:00pm - 04:00pm

### SPEED LUNCH

2 courses up to the chef  
34,5

### SANDWICH OF THE DAY

daily changing sandwich  
14,5

### SALAD OF THE DAY

daily changing salad  
16,5

### SOUP OF THE DAY

daily changing soup  
13,5

## LUXURY BITES

12:00pm - 10:00pm

### OYSTERS GILLARDEAU NR.3

classic red wine garnish  
vinegar and shallot | lemon  
3,5 per piece

### OYSTERS GILLARDEAU NR.3

gratinated with hollandaise sauce  
4,5 per piece

### CHARCUTERIE LUXURY HAMS

parma ham | teruel ham | chorizo |  
pata negra | amsterdams sour | sourdough  
bread | FL17 sauce | piccalilli |  
truffle mayonnaise  
22,5

### SMOKED FISH FROM THE NORTH SEA

salmon | dutch shrimps | eel |  
mackerel | amsterdams sour | sourdough bread  
| FL17 sauce | lemon mayonnaise | piccalilli  
22,5

### BEEF TATAKI 160GR

seaweed | crispy onion | spring onion |  
FL17 mayonnaise  
14,5

### TUNA TATAKI 160GR

seaweed | crispy onion | spring onion |  
FL17 mayonnaise  
15,5

### NACHOS VEGA

cheddar | tomato chutney | jalapeño | coriander |  
spring onion  
14,5

### NACHOS PULLED CHICKEN

cheddar | tomato chutney | jalapeño | coriander |  
spring onion  
16,5

### SHRIMP GYOZA 6 pieces

lettuce | red onion compote | chives |  
asian spice dip  
16,5

### IBERICO CAPA NEGRA STENGELS

6 pieces  
cream cheese | jalapeño |  
crème fraîche spice dip  
14,5

### FL17 BURGER CLASSIC

taleggio | lettuce | sud sol tapenade | brioche |  
red onion compote | bacon | FL17 sauce  
21

### FL17 BURGER DELUXE

lettuce | sud sol tapenade | brioche | red onion  
compote | goat cheese | balsamic | duck liver |  
gold foil | FL17 sauce  
30

### TRIPLE COOK FRITES

FL17 sauce  
8

### BREAD PLATE

salted butter | olive oil | truffle salt  
8

## CHEFS MENU

best ingredients of the season

3 courses | 52  
4 courses | 58  
5 courses | 65

entremet instead of dessert +8,5

## TASTE WITH A VIEW EXPERIENCE

7 courses  
bread | amuses | friandises  
wine pairing  
109

### 'TASTE WITH A VIEW'

"WE LOVE ALL BEAUTIFUL PRODUCTS THAT  
NATURE OFFER US. PREFERABLY LOCAL  
INGREDIENTS AND IF POSSIBLE  
ORGANIC. PURE AND ORIGINAL FLAVOURS IS  
WHAT FLOOR17 STANDS FOR."

"WITH VISION AND CRAFTSMANSHIP  
OUR KITCHEN COMBINES INGREDIENTS INTO  
WONDERFUL DISHES."

## LUNCH

12:00 - 16:00

### SPEED LUNCH

2 gangen up to the chef  
34,5

### BROODJE VAN DE DAG

dagelijks wisselend broodje  
14,5

### SALADE VAN DE DAG

dagelijks wisselende salade  
16,5

### SOEP VAN DE DAG

dagelijks wisselende soep  
13,5

## LUXURY BITES

12:00 - 22:00

### OESTERS GILLARDEAU NR.3

klassieke garnituur van rode wijn  
azijn en sjalot | citroen  
3,5 per stuk

### OESTERS GILLARDEAU NR.3

gegratineerd met hollandaisesaus  
4,5 per stuk

### CHARCUTERIE LUXE HAMMEN

parmaham | teruel ham | chorizo |  
pata negra | amsterdams zuur |  
zuurdesembrood | FL17 saus | piccalilly |  
truffelmayonaise  
22,5

### GEROOKTE VIS UIT DE NOORDZEE

zalm | hollandse garnalen | paling |  
makreel | amsterdams zuur | zuurdesembrood  
| FL17 saus | limoen mayonaise | piccalilly  
22,5

### BEEF TATAKI 160GR

zeewier | krokante ui | lente ui | FL17 mayonaise  
14,5

### TONIJN TATAKI 160GR

zeewier | krokante ui | lente ui | FL17 mayonaise  
15,5

### NACHOS VEGA

cheddar | tomaat chutney | jalapeño |  
koriander | lente ui  
14,5

### NACHOS PULLED CHICKEN

cheddar | tomaat chutney | jalapeño |  
koriander | lente ui  
16,5

### GYOZA GARNAAL 6ST

kropsla | rode ui compote | bieslook |  
oosterse spice dip  
16,5

### IBERICO CAPA NEGRA STENGELS 6ST

roomkaas | jalapeño | crème fraîche  
kruiden dip  
14,5

### FL17 BURGER CLASSIC

taleggio | ijsbergsla | sud sol tapenade | brioche |  
rode ui compote | bacon | FL17 saus  
21

### FL17 BURGER DELUXE

ijsbergsla | sud sol tapenade | brioche | rode ui  
compote | geitenkaas | balsamico | eendenlever |  
bladgoud | FL17 saus  
30

### TRIPLE COOK FRITES

FL17 saus  
8

### BROODPLANKJE

gezouten boter | olijfolie | truffelzout  
8

## CHEF'S MENU

beste ingrediënten van het seizoen

3 gangen | 52

4 gangen | 58

5 gangen | 65

tussengerecht i.p.v. nagerecht +8,5

## TASTE WITH A VIEW EXPERIENCE

7 gangen

brood | amuses | friandises

wijnarrangement

109

### 'TASTE WITH A VIEW'

"WIJ HOUDEN VAN ALLE MOOIE PRODUCTEN DIE  
DE NATUUR ONS TE BIEDEN HEEFT. HET LIEFST  
UIT DE DIRECTE OMGEVING EN WAAR MOGELIJK  
BIOLOGISCH. PURE EN ORIGINELE SMAKEN  
VORMEN DE BASIS.

MET VISIE EN VAKMANSCHAP MAAKT ONZE  
KEUKEN DEZE INGREDIËNTEN TOT HEERLIJKE  
GERECHTEN."