



BRASS BOER
CURAÇAO



BON BINI NA

BRASS BOER CURAÇAO

Op deze bijzondere plek, waar verfijning en Caribische charme samenkomen, nodigen we je uit om te genieten van een culinaire ervaring vol smaak, beleving en ontspanning.

Chef Andreas Péter, gastheer Jan Willem Berendsen en ons toegewijde team nemen je mee op een reis vol creativiteit, kwaliteit en warmte. Elk gerecht is een ode aan het eiland, geserveerd met liefde en oog voor detail.

Of je nu kiest voor een lichte maaltijd of een uitgebreid samenzijn, intiem met z'n tweeën of feestelijk met vrienden: dit is jouw moment om te proeven, te beleven en te genieten.

THÉRÈSE, JIMMIE, ISABELLE & NELSON

NEDERLANDS

BRASS BOER MENU

LUNCHMENU

Of je nu uitgebreid wilt lunchen of kort komt genieten: laat onze chef je verrassen met een zorgvuldig samengesteld verrassingsmenu. Het menu wordt per persoon geserveerd en is enkel per tafel te bestellen.

Liever vegetarisch? Dan serveren we graag ons groentenmenu.

3-GANGEN BRASS BOER MENU	95
4-GANGEN BRASS BOER MENU	115

EXTRA'S

Voeg zelf nog een extra gang toe aan je verrassingsmenu.

EITJE KAVIAAR (10 GRAM)	53
Een De Librije klassieker van Jonnie Boer Eidooier, aardappel, zure room, bieslook	
KAZEN	26
Een mooie selectie kazen uit ons unieke aanbod	

WIJNMENU

We hebben een wijnmenu voor je samengesteld met mooie wijnen die perfect aansluiten bij het Brass Boer Menu. De selectie is opgebouwd op basis van smaakintensiteit en mondgevoel.

WIJNMENU 3 GANGEN	65
WIJNMENU 4 GANGEN	85

*genoemde prijzen zijn in US dollars en incl. 9% tax

KOUD

TOMAAAT Watermeloen, feta, gember	30
TONIJN Komkommer, venkel, lavas	30
OESTER 'ON THE BEACH' Ganzenlever, Oloroso sherry	32
RUNDERTARTAAR Haringkuit, bejaarde kaas, vadouvan	30

WARM

SNAPPER Couscous, citroen, paellasaus	32
ZWEZERIK Ananas, pinda, Hollandse garnaal	42
EPOISSES Aardappel, prei, paprika	30
KALFSWANG Vergiste kool, steranijs, ui	34

DESEERTS

LOSGESLAGEN APPELTAART Een De Librije klassieker	22
THAI GREEN CURRY Citroen, basilicum, gemberbier	22
KAZEN Notenbrood, appelstroop	26

BUBBELS

ASTRID & THÉRÈSE CAVA Macabeo, parellada, xarel-lo	15	70
MICHEL GONET BLANC DE BLANCS Chardonnay	26	130

WIT

KUS VAN THÉRÈSE Terret, sauvignon blanc	9,5	47,5
ASTRID & THÉRÈSE Pinot grigio	11	55
ASTRID & THÉRÈSE VILLA BLANCHE Chardonnay	13	65

ROSE

KUS VAN THÉRÈSE Grenache, pinot noir	9,5	47,5
ASTRID & THÉRÈSE EXCELLENT Grenache	13	65
MIRABEAU PURE Syrah, cinsault, grenache	17,5	87,5

ROOD

KUS VAN THÉRÈSE Tempranillo	9,5	47,5
ASTRID & THÉRÈSE EXCELLENT Cabernet sauvignon, merlot	13	65

KOFFIE & THEE

Lungo	4
Espresso	4
Espresso doppio	5,75
Cappuccino	4,75
Espresso macchiato	4,75
Latte macchiato	5,75
Ristretto	4
IJskoffie	9,5
Verse thee - <i>gember of munt</i>	5
Taylors thee - <i>diverse smaken</i>	4,5

FRIS

Frisdranken	4,25
Fever-Tree	5
Saratoga plat of bruisend water	8,5
Kids limonade	2,75

SAPPEN

Appel	4
Peer	4
Tomaat	4
Ananas	4
Verse sinaasappelsap	5

BIEREN

Polar	5,75
Bright	6
Heineken	6,25
Heineken 0,0%	5,25

MOCKTAILS

VIRGIN COCONUT	8,5
Kokos, appel, cranberry	

VIRGIN PEAR	8,5
Peer, gember, limoen	

TROPICANA PUNCH	8,5
Ananas, sinaasappel, granaatappel, limoen	

COCKTAILS

SORT OF PIÑA?	13
Rum, kokos, ananas, appel	

MISS FLAMINGO	14
Aperol, Bacardi, munt, limoen	

NEGRONI	14
Gin, zoete vermouth, Campari	

CARIBBEAN ZOMBIE	14
Rum, falernum, grenadine, kaneel, limoen	

THE DARK 43	14
Licor 43, ananas, limoen	

PASSIONATE	14
Havana 7, passievrucht, sinaasappel	

FALERNUM FIZZ	15
Gin, falernum, cava	

TROPICAL GARDEN	15
Tanqueray, ananas, grapefruit, honing, limoen, kardemom	

AGAVE FUSION	16,5
Mezcal, Campari, limoen	

BITES

OESTER Boer & Kesbeke toppings	9
BROOD & BOTER Grote zuurdesembol, pinda-sambalboter	12
RUNDERTARTAAR Suikersla, bieslook, bejaarde kaas	17
TONIJN SASHIMI Oosterse dressing, zeewier, wasabi	17
BELLE BURGER Piccalilly, krokante ui, tomaat	17
‘PITTIG EITJE’ Pittige mayonaise, bieslook	7
‘BLOODY MARY’ Tomaat, watermeloen, piment	14
KOUDE PIZZA Tonijn, avocado, venkel	16
VITELLO TONNATO Slablad, tonijn, zachtgegaard kalfsvlees	16
PATA NEGRA Dungesneden, krokante toast	28



BRASS BOER
CURAÇAO



BON BINI NA

BRASS BOER CURAÇAO

On this special island, where refinement and Caribbean charm come together, we invite you to enjoy a culinary experience full of flavor, atmosphere and relaxation.

Chef Andreas Péter, host Jan Willem Berendsen and our dedicated team take you on a journey filled with creativity, quality and warmth. Each dish is an ode to the island, served with love and an eye for detail.

Whether you choose a light meal or a long leisurely lunch, an intimate dinner for two or a festive gathering with friends: this is your moment to taste, to experience and to enjoy.

THÉRÈSE, JIMMIE, ISABELLE & NELSON

ENGLISH

BRASS BOER MENU

LUNCH MENU

Whether you're here for an elaborate lunch or a short escape, let our chef surprise you with a carefully composed tasting menu. The menu is served per person and can only be ordered per table.

Prefer vegetarian? We are happy to serve our vegetable menu instead.

3-COURSE BRASS BOER MENU	95
4-COURSE BRASS BOER MENU	115

EXTRAS

Add an extra course to your tasting menu.

CAVIAR EGG (10 GRAM)	53
A De Librije classic by Jonnie Boer Egg yolk, potato, sour cream, chives	
CHEESE SELECTION	26
A nice selection from our unique range of cheeses	

WINE MENU

We have created a wine menu featuring beautiful wines that perfectly complement the Brass Boer Menu. The selection is built around balance, flavor intensity and texture.

WINE MENU 3 COURSES	65
WINE MENU 4 COURSES	85

**prices are in USD and incl. 9% tax*

COLD

TOMATO Watermelon, feta, ginger	30
TUNA Cucumber, fennel, lovage	30
OYSTER 'ON THE BEACH' Foie gras, Oloroso sherry	32
BEEF TARTARE Herring roe, aged cheese, vadouvan	30

WARM

SNAPPER Couscous, lemon, paella sauce	32
SWEETBREAD Pineapple, peanut, Dutch shrimp	42
EPOISSES Potato, leek, bell pepper	30
VEAL CHEEK Fermented cabbage, star anise, onion	34

DESSERTS

DECONSTRUCTED APPLE PIE A De Librije classic	22
THAI GREEN CURRY Lemon, basil, ginger beer	22
CHEESE SELECTION Nut bread, apple syrup	26

**prices are in USD and incl. 9% tax*

SPARKLING

ASTRID & THÉRÈSE CAVA Macabeo, parellada, xarel-lo	15	70
MICHEL GONET BLANC DE BLANCS Chardonnay	26	130

WHITE

KUS VAN THÉRÈSE Terret, sauvignon blanc	9,5	47,5
ASTRID & THÉRÈSE Pinot grigio	11	55
ASTRID & THÉRÈSE VILLA BLANCHE Chardonnay	13	65

ROSÉ

KUS VAN THÉRÈSE Grenache, pinot noir	9,5	47,5
ASTRID & THÉRÈSE EXCELLENT Grenache	13	65
MIRABEAU PURE Syrah, cinsault, grenache	17,5	87,5

RED

KUS VAN THÉRÈSE Tempranillo	9,5	47,5
ASTRID & THÉRÈSE EXCELLENT Cabernet sauvignon, merlot	13	65

COFFEE & TEA

Lungo	4
Espresso	4
Espresso doppio	5,75
Cappuccino	4,75
Espresso macchiato	4,75
Latte macchiato	5,75
Ristretto	4
Iced coffee	9,5
Fresh tea - <i>ginger or mint</i>	5
Taylors tea - <i>different flavors</i>	4,5

SODAS

Soda	4,25
Fever-Tree	5
Saratoga still or sparkling water	8,5
Kids lemonade	2,75

JUICES

Apple	4
Pear	4
Tomato	4
Pineapple	4
Fresh orange	5

BEERS

Polar	5,75
Bright	6
Heineken	6,25
Heineken 0,0%	5,25

MOCKTAILS

VIRGIN COCONUT	8,5
Coconut, apple, cranberry	

VIRGIN PEAR	8,5
Pear, ginger, lime	

TROPICANA PUNCH	8,5
Pineapple, orange, pomegranate, lime	

COCKTAILS

SORT OF PIÑA?	13
Rum, coconut, pineapple, apple	

MISS FLAMINGO	14
Aperol, Bacardi, mint, lime	

NEGRONI	14
Gin, sweet vermouth and Campari	

CARIBBEAN ZOMBIE	14
Rum, falernum, grenadine, cinnamon and lime	

THE DARK 43	14
Licor 43, pineapple, lime	

PASSIONATE	14
Havana 7, passion fruit, orange	

FALERNUM FIZZ	15
Gin, falernum, cava	

TROPICAL GARDEN	15
Tanqueray, pineapple, grapefruit, honey, lime, cardamom	

AGAVE FUSION	16,5
Mezcal, Campari, lime juice	

BITES

OYSTER Boer & Kesbeke toppings	9
BREAD & BUTTER Large sourdough loaf, peanut-chili butter	12
BEEF TARTARE Sugar lettuce, chives, aged cheese	17
TUNA SASHIMI Oriental dressing, seaweed, wasabi	17
BELLE BURGER Piccalilli, crispy onion, tomato	17
‘SPICY EGG’ Spicy mayonnaise, chives	7
‘BLOODY MARY’ Tomato, watermelon, pimentón	14
COLD PIZZA Tuna, avocado, fennel	16
VITELLO TONNATO Lettuce, tuna, slow-cooked veal	16
PATA NEGRA Thinly sliced, crispy toast	28

**prices are in USD and incl. 9% tax*