SQUARE 47
Food & wine bar

To Share

Bites

Dinner Roll Basket 13
brood | boter | rode pesto | olijfolie
Supplement Pata Negra +9

Edamame 12
limoenzout

Beef Sliders 21
ossenhaas | brioche | BBQ-mayonaise
gekarameliseerde ui

Bruschetta 15
tomaat | basilicum | olijfolie
balsamico | avocado

Crispy Squid 17
inktvis | gefrituurde calamari | citroen
yuzu-mayonaise | furikake

Crispy Chicken 18
rode curry glaze | sesamzaad
bosui | kaffir limoen

Pata Negra 19
Spaanse Iberico ham

Tempura Gamba's 19
krokante gamba's | bosui | rode peper
kokos-currymayonaise

Shrimp Croquettes 17
garnalenkroketten | brioche
cocktailsaus | little gem

Vega Sliders 21
groenteburgers | brioche | little gem
harissa-hummus | ingelegde sjalot

Oysters

Gillardeau Classic 6 st/pcs 33

Gillardeau Luxe 6 st/pcs 45

Caviar

Perle Imperial 10 gr. 45
Geserveerd met blini's, crème fraîche, sjalot, bieslook en kwartel ei

Kitchen until midnight

SQUARE 47
Food & wine bar

To Share

Sushi

till 23:00

Dragon Rolls 8 st/pcs

Green Dragon 27
garnaal | avocado | unagi
Japanse mayonaise

Pink Dragon 28
garnaal | zalm | unagi
Japanse mayonaise

Nigiri 5 st/pcs

Beef Nigiri 22
ossenhaas | unagi | bieslook
Japanse mayonaise

Salmon Nigiri 21
zalm | unagi | togarashi
pittige mayonaise

Tuna Nigiri 23
tonijn | truffel | wasabi | Jalapeño

Nigiri Platter 9 st/pcs 35
zalm | tonijn | beef

Uramaki Rolls 8 st/pcs

Crispy Chicken 25
krokante kip | komkommer
teriyaki | roomkaas

Ebi Tempura 23
garnaal | tonijn | unagi | tobiko
pittige mayonaise | bieslook

Spicy Tuna Maki 26
tonijn | avocado | komkommer
krokante uitjes | wasabimayonaise
rode misodressing | bosui

Surf & Turf 33
garnaal | ossenhaas | komkommer
avocado | unagi | Japanse mayonaise

Californication 28
King Crab | crispy gamba
sriracha | masago | roomkaas

Beef Truffle 27
ossenhaas | unagi | bieslook
Japanse mayonaise

Square's **Sashimi** 12 st/pcs *tonijn | coquilles | zalm* 35

Kitchen until midnight

SQUARE 47
Food & winebar

Starters

12.00 - 00:00

Meat

Beef Tataki 16
diamanthaas | daikon salade | knoflook | sambai ponzu | bieslookolie | wasabimayonaise

Carpaccio 19
dungesneden rundvlees | truffelmayonaise | truffel teriyaki | pijnboompitten Parmezaanse kaas | rucola
Supplement Truffel +7

Slow Cooked Boneless Iberico Ribs 21
varkensribs | ketjap-honing glaze | bieslook | paarse cress

Chicken Gyoza 17
kip | togarashi mayonaise | ponzu | bosui | rode peper

Steak Tartare 18
steak tartaar | tartaarsaus | eidooier crème | crostini's | truffelmayonaise

Fish

Tuna Tataki 21
tonijn | sambai ponzu | bosui | knoflookchips

Tuna Tartare 19
tonijn | paprika | rode peper | sjalot | bieslook | sesamolie | ponzu

Gamba's Cream Sauce 22
gamba | paprika roomsaus | bieslook | paarse cress

Scallops 24
teriyaki | knoflook | bieslook | gember

Grilled Octopus 23
gegrilde octopus | tuinbonenpuree | paprika vinaigrette | zwarte knoflookaioli | zeekraal

Shrimp Gyoza 19
garnaal | pittige mayonaise | ponzu | bosui | rode peper

Vega

Vega Gyoza 17
Japanse mayonaise | bosui | ponzu

Tempura Vegetables 18
tempuragroenten | sweet chili | krokante knoflookchips

Stuffed Portobello 21
spinazie | tomaat | Gruyère | knoflook | Parmezaanse kaas

Burrata Salad 19
gekonfijte tomaat | tomaat umami | perzik aceto | tomatenflakes

Heeft u allergieën en/of dieetwensen, laat het ons weten.
Do you have any allergies or dietary requirements, please let us know.

SQUARE 47
Food & winebar

Main Dishes

12.00 - 00:00

Meat

Lady Steak 27
150 gram | aardappelpuree | groene asperges

Gentleman Steak 37
300 gram | aardappelpuree | groene asperges

Rib-Eye 47
300 gram | rode wijnjus | rozemarijn

Filet Mignon 42
200 gram | aardappelpuree | groene asperges

Entrecôte 37
225 gram | pastinaakcrème | groene asperges | kruidenzout

Duck Breast 32
Sous-vide gegaarde eend | Grand Marnier | sinaasappelzeste | gember | gestoofd witlof

Lamb Chops 34
lamskoteletjes | doperwten | pompoencrème | rode wijnjus | prei-olie

Square's Special

Waygu A5 Japanese Style 95
125 gram Japanse Wagyu-ribeye | tempura van enoki | yakiniku-saus

Heeft u allergieën en/of dieetwensen, laat het ons weten.
Do you have any allergies or dietary requirements, please let us know.

SQUARE 47
Food & winebar

Main Dishes

12.00 - 00:00

Seafood

Wild Prawns 28
wilde gamba's | oestermarinade | rode peper | knoflook | bosui

Whole Sea Bass 32
zeebaars | salsa verde | gegrilde cherrytomaten | rode peper | sjalot | olijfoliemarinade

Japanese Style Cod 38
kabeljauw | miso | zoete-aardappelpuree | citroengras- en kokosfoam | krokante gember

Salmon a la plancha 32
zalm | kruidenkorst | vadouvan saus | chili-olie

Monkfish 42
zeeduivel | beurre blanc | kruidenolie | foreleitjes | gerookte paprika

Vega

Thai Green Curry 34
groene curry saus | gebakken groenten | sushi rijst | kokos | kroepoek

Parsnips 27
pastinaak | ingelegde peer | miso-pompoensaus | krokante quinoa

Porcini Risotto 32
eekhoorntjesbrood | Parmezaanse kaas | crème fraîche | rucola

Sides

Fresh Fries 8
verse friet | mayonaise

Potato Wedges 9
aardappel | uit de oven | gekruid

Mashed Potatoes 8
aardappelpuree

Mixed Vegetables 9
gemengde groenten

Sauces

Peppersauce 5
pepersaus

Mushroomsauce 5
champignonsaus

Red Wine Jus 6
rode wijn jus

Bordelaise Sauce 5
bordelaisesaus

Heeft u allergieën en/of dieetwensen, laat het ons weten.
Do you have any allergies or dietary requirements, please let us know.

SQUARE 47
Food & winebar

Desserts

12.00 - 00:00

Square's Special **Dame Blanche** 18
vanille-ijs | brownie | warme chocoladesaus

Crème brûlée 15
bastogne | kaneelijs

Cherry Cheesecake 16
kers | witte chocolade-ijs

Dubai Bomb 17
pistache | pure chocolade

Hazelnut Tiramisu 17
hazelnoot | amaretto (alcoholvrij mogelijk)

Churros 16
kaneelsuiker | witte chocolade- & tonka saus | gezouten karamel | koffie

Cheese Plate 24
kaasplank | Chef's Choice

Heeft u allergieën en/of dieetwensen, laat het ons weten.
Do you have any allergies or dietary requirements, please let us know.

SQUARE 47
Food & winebar

Chef's Menu

Let our Chef surprise you!

3 Courses

Enjoy a selection of our Chef's signature dishes

€75,- per person

Wine Pairing

A carefully selected wine paired with each course



€45,- per person

Available from 2 persons