

RUKS® opende in 2014 zijn deuren in de Philipsvleugel van het Rijksmuseum en trok Joris Bijdendijk als Executive Chef aan. Bijdendijk introduceerde zijn 'keuken van de Lage Landen' die gekenmerkt wordt door het Hollandse product.

Met zijn jonge team laat hij zich inspireren door ingrediënten van Nederlandse bodem. Vaak maakt hij gebruik van de vele internationale smaken die de Nederlandse keuken door de eeuwen heen hebben beïnvloed.

RUKS® first opened its doors in the Rijksmuseum's Philips Wing in 2014, with Joris Bijdendijk at the helm as the restaurant's Executive Chef. Bijdendijk introduced his 'Low Countries' cuisine, which is firmly rooted in Dutch produce – in all its modest glory.

The chef and his young team draw their inspiration from ingredients grown on Dutch soil, often making use of the many international flavours that have influenced Dutch cuisine across the centuries.

APERITIEF

APERITIF

MOUSSEREND | SPARKLING

Corpinnat brut, Huguet de Can Feixes 2013 Penedès, Spain	€	12.5
Champagne, Dehours et Fils Grande Réserve Champagne, France		16

COCKTAILS

Aviation Gin, Mareschino, violet, citroen <i>Gin, Mareschino, violet, lemon</i>		12
Dutch Negroni Jenever, Campari, rode vermouth <i>Genever, Campari, sweet Vermouth</i>		13

0.0%

Army & Navy Kever 0.0, citroen, orgeat <i>Kever 0.0, lemon, orgeat</i>		9.5
Gold rush Lyres american malt, citroen, honingsiroop <i>Lyres american malt, lemon, honey syrup</i>		9.5

RIJKSTAFEL RIJKS TABLE

Fine de Claire

€

4

citroen, verveine-azijn (per oester)
lemon, verbena vinegar (per oyster)

MENU

Langoustinetartaar | Langoustine tartar

Anna Dutch kaviaar, St. Jacobsmossel, vin jaune saus
Anna Dutch caviar, scallop, vin jaune sauce

Burrata *

venkel, zeewier, sinaasappel
fennel, seaweed, orange

Krieltjes | Young potatoes

hooischuim, gepekeld eidooier
hay foam, pickled egg yolk

Iberico pluma

pompoencrème, hazelnoot, broodsoja-saus
pumpkin cream, hazelnut, breadsoy sauce

Rijstebrij | Rice pudding

kweepercompote, pistache, blauwe kaas
quince compote, pistachio, blue cheese

Of kaasplateau €5 supplement

Or cheese platter €5 supplement

Pre-dessert

Cacaoboon | Cocoa bean

chocolademousse, vijgenbladgranité
chocolate mousse, fig leaf granite

Vijf gangen *Five courses*

70

Zes gangen *Six courses **

85

Vegetarisch menu beschikbaar

Vegetarian menu available

RIJKS® koffie | RIJKS® coffee

14

Koffie naar keuze, friandises, likeur van A. van Wees
Coffee of your choice, friandises, liqueur from A. van Wees

Wijnarrangement, per glas

10

Wine pairing, per glass

À LA CARTE

GERECHTEN | DISHES

Fine de Claire	€	4
citroen, verveine-azijn (per oester) <i>lemon, verbena vinegar (per oyster)</i>		
Burrata •		16
venkel, zeewier, sinaasappel <i>fennel, seaweed, orange</i>		
Langoustinetartaar Langoustine tartar		21
Anna Dutch kaviaar, St. Jacobsmossel, vin jaune saus <i>Anna Dutch caviar, scallop, vin jaune sauce</i>		
Marbré van harder Marbre of grey mullet		18
gemberthee, citroengras, pandan <i>ginger tea, lemongrass, pandan</i>		
Rundertartaar Beef tartar		18
merg, kaantjes, melkemuulsie <i>marrow, 'kaantjes', milk emulsion</i>		
Krieltjes Young potatoes •		16
hooischuim, gepekeld eidooier <i>hay foam, pickled egg yolk</i>		
Millefeuille van rode biet Millefeuille of beetroot •		17
Tomasu beurre blanc, peterselie-olie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>		
Topinamboer royale Jeruzalem artisjok royale •		18
anijschampignon, truffel, hazelnoot <i>field mushroom, truffle, hazelnut</i>		
Zeeduivelstaart Monkfish tail		18
mosselchowder, koolrabi, postelein <i>mussel chowder, kohlrabi, purslane</i>		
Geglaceerde zwezerik Glazed sweetbread		18
coco de Paimpol bonen, aji amarillo, limoen <i>coco de Paimpol beans, aji amarillo, lime</i>		
Anjou duif Anjou pigeon		21
appel, pastinaak, lever <i>apple, parsnip, liver</i>		

• Vegetarisch, of zo te bereiden *Vegetarian, or on order*

SCHOTELS PLATTERS

VOOR TWEE | FOR TWO

Indien voorradig *subject to availability*

25 minuten *25 minutes*

Drooggerijpte Simmentaler rib-eye | € 75

Dry-aged Simmentaler rib-eye

kruidenboeket, gebakken aardappels, béarnaisesaus
herbal bouquet, pan fried potatoes, béarnaise sauce

zes weken gerijpt, 400 gram

dry-aged for six weeks, 400 grams

Gebakken tarbot | Pan fried turbot 65

gnocchi, paddenstoelen, truffel

gnocchi, mushrooms, truffle

DESSERTS

Rijstebrij | Rice pudding 9

kweepercompote, pistache, blauwe kaas
quince compote, pistachio, blue cheese

Druivenmousse | Grape mousse 10

limoencrèmeux, karnemelk

lime crèmeux, buttermilk

Cacaoboon | Cocoa bean 10

chocolademousse, vijgenbladgranité

chocolate mousse, fig leaf granite

Kaas van Fromagerie Kef |

Cheese from Fromagerie Kef

selectie van drie *selection of three*

per extra stuk *per extra piece*

kies uit *choose from* **RUK, RUKER, RUKST**

zie volgende bladzijde *see next page*

14

5

KAAS VAN FROMAGERIE KEF CHEESE FROM FROMAGERIE KEF

RJK

Een zorgvuldig geselecteerd plateau met milde kazen. Perfect als u van kazen met een zacht en romig karakter houdt.

A carefully selected platter with mild cheeses. Perfect if you like cheeses with a soft and creamy character.

Machedoux, geit (*goat*) Westerkwartier, Groningen, Nederland
rauwmelks, witflora, zacht, lopend, fris
raw milk, white flora, smooth, running, fresh

Päölke Köning, koe (*cow*) Zevenaar, Gelderland, Nederland
rauwmelks, witflora, lactisch gestremd
raw milk, white flora, lactic curd

Pyrénées Pur Brebis, schaap (*sheep*) Béarn, Pyrénées-Atlantique, Zuid-Frankrijk
rauwmelks, halfhard, vol, getoast, walnoot
raw milk, semi-hard, full, toasted, walnut

RJKER

Een selectie kazen gemaakt voor iedereen die van diversiteit houdt. Dit kaasplateau bestaat uit; witflora-, roodflora- en blauwschimmelkazen.

A selection of cheeses for everyone who loves diversity. This cheese platter consists of; white flora, washed-rind and blue cheeses.

Zwaluwgeketter, koe (*cow*) Lievelede, Gelderland, Nederland
rauwmelks, witflora, fris, romig, smeuïg
raw milk, white flora, fresh, creamy

Livarot Tradition, koe (*cow*) Calvados, Normandië, Frankrijk
rauwmelks, roodflora, vol, pikant, aards
raw milk, washed-rind, full, spicy, earthy

Lazuli, koe (*cow*) Lopikerkaper, Utrecht, Nederland
gepasteuriseerd, blauwschimmel, sterk, zilt, zoet, kruidig
pasteurized, blue, strong, salty, sweet, spicy

RJKST

Deze selectie bestaat uit kazen met een complexe smaak. Het ideale plateau voor de kaas-eter die zijn smaakpapillen wil prikkelen.

A selection consisting of cheeses with a complex flavor. The ideal platter for the cheese lover who wants to stimulate his taste buds.

Maroilles, koe (cow) Pas-de-Calais, Nord-Pas-de-Calais,
Noord-Frankrijk
rauwmelks, roodflora, zilt, smeugig, pittig
raw milk, washed-rind, salty, creamy, spicy

Stolkse Boeren 3 jaar, koe (cow) Krimpenerwaard,
Zuid-Holland, Nederland
rauwmelks, hard, licht kruimig, pittig, crisp
raw milk, hard, slightly crumbly, spicy, crisp

Bleu de Causses, koe (cow) Aveyron, Midi-Pyrénées,
Zuid-Frankrijk
gethermiseerd, pittig, ziltig, romig, vol
thermized, spicy, salty, creamy, full