

Ontdek de Passie van Vinos de Jerez



Puur genieten bij Stout

Eigenlijk heeft restaurant Stout geen introductie meer nodig. Dit knusse restaurant is inmiddels onmisbaar geworden in dé culinaire straat van Amsterdam, de Haarlemmerstraat. Bij Stout wordt het leven gezien als een culinaire uitdaging. De uitstraling van Stout is een mooie combinatie van de zorgvuldig geselecteerde producten, de bijzondere wijnen en unieke persoonlijkheid van elke werknemer. De chef laat zich graag internationaal inspireren en is goed op de hoogte van de trends en ontwikkelingen van hoogwaardige food- en drank producten. Bij Stout draait het om lekker eten. Puur genieten en eerlijke ingrediënten. De menukaart wisselt dan ook om de 6 weken.

Bij Stout wordt al jaren met sherry gewerkt en gevarieerd. Vinos de Jerez is een vaste partner op de menukaart, als ingrediënt in de gerechten, maar ook als begeleider bij een heerlijk voor-, hoofd- of nagerecht.

Genieten is bijvoorbeeld dit voorgerecht: Tartaar van tonijn op krokante filo, gerookte rode biet en Iberico ham met een dressing van tomaat & Manzanilla sherry. De Manzanilla is

Restaurant Stout

Haarlemmerstraat 73
1013 EL Amsterdam
Tel: 020-616 36 64
Web: www.restaurantstout.nl
E-mail: stout@restaurantstout.nl

Openingstijden keuken:

ma t/m don: 10.00 – 01.00h
Vrij en zat: 10.00 – 03.00h
Zon: 11.00 – 23.00h **keuken open:**
ma t/m zat van 10.00 – 23.00h en
zon van 11.00 – 23.00h

een beetje ziltig, omdat hij aan de kust gerijpt wordt en combineert heerlijk met de zoute Iberico ham en tonijn.

Erg populair zijn de zoete varianten: de Cream en Pedro Ximénez. Deze drink je bij het verrassingsdessert, een verwennerij. De Cream smaakt als een toffee van karamel en de Pedro Ximénez is een vloeibare bonbon. Ben je niet zo'n zoetekauw dan zijn deze wijnen ook heerlijk te combineren met het 'Stout kaasplankje'.

Een van de specialiteiten bij Stout is de Foie Gras Grillé. Gegrilde eendenlever met gebakken banaan, sesam, chili's en toast van brioche. Wil je echt Stout doen? Drink dan bij dit gerecht een goed gekoeld glas Pedro Ximénez. Een hele stoute combinatie!

De Vinos de Jerez-route



Restaurant Stout is één van de locaties van de Vinos de Jerez route in Amsterdam en omgeving. Op deze route bevinden zich restaurants, wijnbars en slijterijen. Bijzondere locaties waar je heerlijk kunt genieten van Vinos de Jerez. Voor meer info over deze en andere Vinos de Jerez routes, recepten, activiteiten en evenementen kijk op www.vinosdejerez.nl

JEREZ
VINOS DE
SHERRY

VINOS
de ESPAÑA



WIST JE DAT?

- Vinos de Jerez ook te krijgen zijn in 20 jaar oude (VOS) en 30 jaar oude (VORS) varianten?
- Deze VOS en VORS varianten vooral bij de betere restaurants en slijterijen geserveerd worden?
- Je deze varianten kunt herkennen aan de speciale VOS en VORS zegels op de achterkant van de fles?



Sherry.
Temperamentvolle
wijn uit Jerez.