



THE DINING ROOM

 UNION HOUSE



ARTIS ABOUT BUILDING A NEW FOUNDATION,
NOT JUST LAYING SOMETHING ON TOP
OF WHAT'S ALREADY THERE.

PRINCE



We vinden het geweldig dat we je als gast mogen ontvangen in the dining room van Union House, dit iconische monumentale pand met ruim 775 jaar historie. Met een achtergrond als klooster, weeshuis, vakbondshuis en natuurlijk poppodium Tivoli is deze plek altijd verbindend geweest voor de bezoekers. En dat blijft hij! We nodigen je uit de herinneringen die je hier in het pand of in de stad Utrecht gemaakt hebt weer aan te vullen met nieuwe hoogtepunten.

The dining room is naast de bijzondere locatie ook een restaurant waar we zelf graag naar toe gaan, heerlijk eten van chef Vincent en souschef Kees, een mooie wijn- en cocktailkaart en een ontspannen en informele service onder leiding van gastheren Roelof en Mark.

We wensen je, namens het hele team, een hele mooie lunch, borrel of diner toe!

Licke en Peter-Paul

Eigenaren van Union House



Geniet van smakelijke en dagverse bereide gerechten met lokale producten. Kies uit een uitgebreide selectie diner gerechten die met zorg zijn samengesteld door onze chefs.

DINING ROOM MENU

Onze keukenbrigade bereidt graag een **3- of 4 gangen** verrassingsmenu. Hier maken we écht een feestje van, we doen er alles aan je met dit menu te verrassen en verwennen. Voor het menu werken we samen met onze Utrechtse leveranciers.

49,⁵ (3) - 59,⁵ (4)

SPECIALS

CÔTE DE BOEUF 750 GRAM

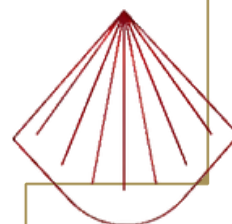
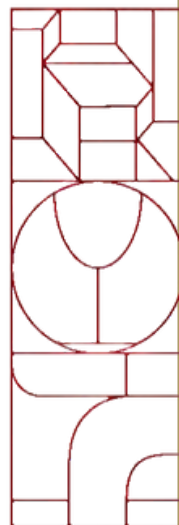
GESERVEERD MET EIGEN JUS – HOLLANDAISE SCHUIM –
CHIMICHURRI – VERSE FRITES – GEMENGDE SALADE - 88

STEAK VAN DE LENDE (300 GRAM)

KEUZE UIT EIGEN JUS, HOLLANDAISE SCHUIM OF
CHIMICHURRI – VERSE FRITES – GEMENGDE SALADE - 42,⁵

ZEEBAARS (IN ZIJN GEHEEL GEBAKKEN)

BEURRE BLANC – ANTIBOISE – VERSE FRITES – GEMENGDE
SALADE 42,⁵



STARTERS

✓ **VEGAN PATÉ VAN BONEN** – KIDNEYBOON – PEPER – TAFELZUUR – TOAST - 13,⁵

✓ **UIEN TARTE TATIN** – BASTIAANS BLAUWKAAS – PECANNOTEN – GEKARAMELISEERDE UI - 13,⁵

AGUACHILE – DORADE – KOMKOMMER – RODE UI – DILLE - 15

BOUILLABASSE – VIS – CROUTON – ROUILLE - 15

STEAK TARTAAR – EIGEEL – ACETO-UITJE – GEBRANDE CORNICHON - 15

VITELLO – KALFSPICANHA – TONIJNMAYONAISE – APPELKAPPERTJES – SAFFRAANSCHUIM - 15

MAINS

✓ **CHINESE KOOL** – GOCHUJANG – DE VREUGHOEVE OUDE SCHAPENKAAS – ZWARTE KNOFLOOK - 21

✓ **ORZO** – GEPOFTE PAPRIKA – FETA GEMAAKT VAN AMANDEL – OREGANO - 21

RAVIOLI MET GEITENKAAS EN HONING – KASTANJECHAMPIGNON – BALSAMICO – HAZELNOOT – SALIE BEURRE NOISETTE - 22,⁵

GEBAKKEN SNOEKBAARS – KOOLRAAP – KRIELAARDAPPEL – ZOETE AARDAPPEL – MISO BEURRE BLANC - 23,⁵

WILDZWIJNSTOOF – KROKANTE GNOCCHI – ROODLOF – PARMEZAANSCHUIM – ITALIAANSE KRUIDEN - 23,⁵

SCHARRELHOENDER – AARDAPPELMOUSSELINE – PALMKOOL – SPEK – ZILVERUI – ZWARTE KARDEMOMJUS - 24,⁵

SIDES

LAVETT BLOND ZUUR DESEMBROOD - GEZOUTEN ROOMBOTER - 5,⁵

VERSE FRITES - MAYONAISE - 5,⁵
MET PARMEZAAN - TRUFFELMAYONAISE +1,⁵

GEROOSTERDE WINTERSE GROENTEN - 5,⁵

SALADE - LITTLE GEM – KOMKOMMER – TOMAAT – VINAIGRETTE - 5,⁵

MAC & CHEESE - MORNAY SAUS - 6,⁵

✓ VEGA(N)

Veel van onze vegetarische gerechten zijn ook vegan te bereiden. Vraag gerust naar de opties!



Enjoy flavorful, freshly prepared dishes made with local ingredients.
Choose from an extensive selection of dinner dishes carefully
crafted by our chefs.

DINING ROOM MENU

Our kitchen team is happy to prepare a 3- or 4-course surprise menu. We truly make it a celebration, doing everything we can to surprise and delight you with this menu. For the menu, we collaborate with our local suppliers from Utrecht.

49,⁵ (3 courses) – 59,⁵ (4 courses)

SPECIALS

CÔTE DE BOEUF 750 GRAMS

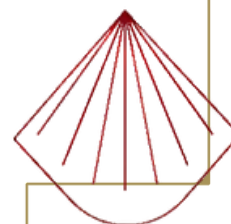
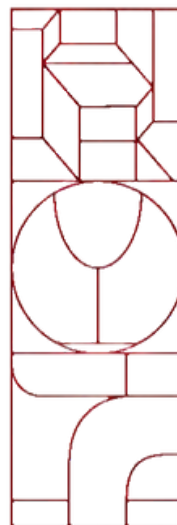
SERVED WITH ITS OWN JUS, HOLLANDAISE FOAM,
CHIMICHURRI, FRESH FRIES AND MIXED SALAD – 88

SIRLOIN STEAK 300 GRAMS

CHOICE OF JUS, HOLLANDAISE FOAM OR CHIMICHURRI,
FRESH FRIES AND MIXED SALAD – 42,⁵

WHOLE SEA BASS, PAN-FRIED

BEURRE BLANC, AÏOLI PROVENÇALE, FRESH FRIES AND
MIXED SALAD – 42,⁵



STARTERS

✓ **BEAN PÂTÉ** – KIDNEY BEANS – PEPPER – PICKLES – TOAST – 13,⁵

✓ **ONION TARTE TATIN** – BASTIAAN BLUE CHEESE – PECANS – CARAMELIZED ONION – 13,⁵

AGUACHILE – SEA BREAM – CUCUMBER – RED ONION – DILL – 15

BOUILLABAISSE – FISH – CROUTON – ROUILLE – 15

STEAK TARTARE – EGG YOLK – PICKLED SHALLOT – CHARRED CORNICHON – 15

VITELLO – VEAL PICANHA – TUNA MAYONNAISE – APPLE CAPERS – SAFFRON FOAM – 15

MAINS

✓ **CHINESE CABBAGE** – GOCHUJANG – DE VREUGHOEVE AGED SHEEP'S CHEESE – BLACK GARLIC – 21

✓ **ORZO** – ROASTED BELL PEPPER – ALMOND-BASED FETA – OREGANO – 21

RAVIOLI WITH GOAT CHEESE AND HONEY – CHESTNUT MUSHROOM – BALSAMIC – HAZELNUT – SAGE BEURRE NOISETTE – 22,⁵

PAN-FRIED PIKE-PERCH – KOHLRABI – BRINJAL POTATOES – SWEET POTATO – MISO BEURRE BLANC – 23,⁵

WILD BOAR STEW – CRISPY GNOCCHI – RADICCHIO – PARMESAN FOAM – ITALIAN HERBS – 23,⁵

FREE-RANGE CHICKEN – POTATO MOUSSELINE – CAVOLO NERO – BACON – PEARL ONION – BLACK CARDAMOM JUS – 24,⁵

SIDES

LAVETT BLONDE SOURDOUGH BREAD – SALTED BUTTER – 5,⁵

FRESH FRIES – MAYONNAISE – 5,⁵
WITH PARMESAN – TRUFFLE MAYONNAISE +1,⁵

ROASTED WINTER VEGETABLES – 5,⁵

SALAD – LITTLE GEM – CUCUMBER – TOMATO – VINAIGRETTE – 5,⁵

MAC & CHEESE – 6,⁵

✓ VEGA(N)

Veel van onze vegetarische gerechten zijn ook vegan te bereiden. Vraag gerust naar de opties!

