



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 heeft 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 mooie nieuwe herinneringen te maken bij ons.

The Dining Room staat voor heerlijk vers eten, een uitgebreide drankenkaart en een team dat zorgt voor een ontspannen en informele sfeer.

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 gerechten die met zorg zijn samengesteld door onze chefs.

DINING ROOM MENU

Onze keuken stelt met plezier een verrassingsmenu samen van 3, 4 of 5 gangen. Een menu waarin smaak, creativiteit en aandacht centraal staan en waarin we je graag laten genieten van alles wat onze keuken te bieden heeft. Voor dit menu werken we nauw samen met onze Utrechtse leveranciers.

49,⁵ (voor-hoofd-na)

59,⁵ (voor-tussen-hoofd-na)

69,⁵ (voor-tussen-hoofd-kaas-na)

SPECIALS

TOURNEDOS (200 GRAM)

PADRÓN PEPER - BEURRE DE PARIS - EIGEN JUS - 38,⁵

ENTRECÔTE (300 GRAM)

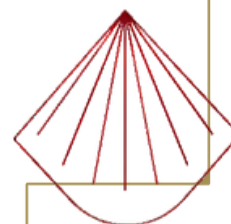
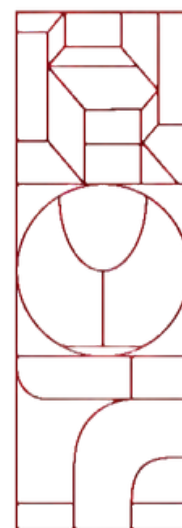
PADRÓN PEPER - BEURRE DE PARIS - EIGEN JUS - 41,⁵

RIBEYE (400 GRAM)

PADRÓN PEPER - BEURRE DE PARIS - EIGEN JUS - 49,⁵

ZEEBAARS (IN ZIJN GEHEEL GEBAKKEN)

GREMOLATA - ANTIBOISE - 39,⁵



STARTERS

- ✓ **COEUR DE BOEUF TOMAAT** - BURRATA - AMANDEL - OLIJF - GEZOUTEN CITROEN - 13
- ✓ **VENKELSOEP** - GROENE DRUIF - GEROOKTE AMANDEL - GRANNY SMITH - GROENE ASPERGE - 11
- PIJLINKTVIS** - GEPOFTE PAPRIKA - MEDITERAANSE SALSAS - 14,⁵
- ZEEBAARS** - ROZENWATER VINAIGRETTE - SINAASAPPEL - DILLE - CRÈME CRU - 15
- STEAK TARTAAR** - KOREAN STYLE - GOCHUJANG (CHILI) - TUKUAN - NASHI PEER - CASHEWNOOT - 15
- PROSCIUTTO DI PARMA** - CRÈME STRACCIATELLA - CANTALOUPE - BASILICUM - WORTELSTROOP - 15

MAINS

- ✓ **RAVIOLI** - SPINAZIE - RICOTTA - DOPERWTEN - MUNT - AGLIO OLIO - 22,⁵
- ✓ **HUISGEMAAKTE FALAFEL** - BABA GANOUSH VAN BIET - APPEL - KORIANDER - SALSAS VERDE - CHERRYTOMAAAT - 21
- VIS VAN DE DAG** - À LA MEUNIÈRE - LA RATTE - TUINBONEN - ZEEKRAAL - 24,⁵
- STEAK TARTAAR** - TARTAARSAUS - CORNICHON - AMSTERDAMSE UI - 25
- SHORTTRIB** - UIENCRÈME - GEKONFIJNTE SJALOT - SNIJBONEN SALSAS - BARBECUE GLACE - GEBAKKEN POLENTA - 28
- PARELHOENDER SUPRÈME** - LA RATTE AARDAPPEL - GROENE ASPERGE - GROENE PEPPER - SAFFRAAN - VERJUS - 24,⁵

SIDES

- ✓ **LAVETT BLOND ZUURDESEMBROOD** - MISO CITROENBOTER - 5,⁵
- ✓ **VERSE FRITES** - MAYONAISE - 5,⁵ MET PARMEZAAN - TRUFFELMAYONAISE +2
- ✓ **GEROOSTERDE VOORJAARSGROENTEN** - 7,⁵
- ✓ **SALADE** - FRISSE GEMENGDE SEIZOENSSALADE - 5,⁵

✓ 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 is happy to create a surprise menu of 3, 4 or 5 courses.
A menu where flavour, creativity and attention to detail take
centre stage, and where we invite you to enjoy everything our
kitchen has to offer. For this menu, we work closely with our local
Utrecht suppliers.

49,⁵ (3 courses) - 59,⁵ (4 courses) - 69,⁵ (5 courses)

SPECIALS

TOURNEDOS (200 G)

BEURRE DE PARIS - HOUSE GRAVY - 38,⁵

RENTRECÔTE (300 G)

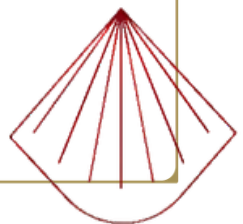
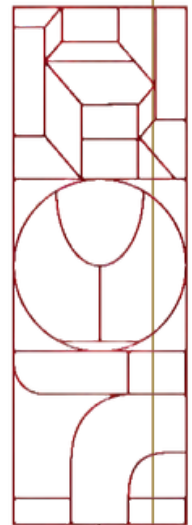
BEURRE DE PARIS - HOUSE GRAVY - 41,⁵

RIBEYE (400 G)

BEURRE DE PARIS - HOUSE GRAVY - 49,⁵

SEA BASS (ON THE BONE)

GREMOLATA - ANTIBOISE - 39,⁵



STARTERS

- ✓ **BURRATA** - COEUR DE BOEUF TOMATO - ALMOND - OLIVE - SALTED LEMON - 13
- ✓ **FENNEL SOUP** - GREEN GRAPE - SMOKED ALMOND - GRANNY SMITH - GREEN ASPARAGUS - 11
- SQUID** - ROASTED BELL PEPPER - MEDITERRANEAN SALSA - 14,⁵
- SEA BASS** - ROSEWATER VINAIGRETTE - ORANGE - DILL - CRÈME CRUE - 15
- STEAK TARTARE** - (KOREAN STYLE) - GOCHUJANG (CHILI) - TAKUAN - NASHI PEAR - CASHEW - 15
- PROSCIUTTO DI PARMA** - STRACCIATELLA CREAM - CANTALOUPE - BASIL - CARROT SYRUP - 15

MAINS

- ✓ **RAVIOLI** - SPINACH - RICOTTA - GREEN PEAS - MINT - AGLIO E OLIO - 22,⁵
- ✓ **HOMEMADE FALAFEL** - BEETROOT BABA GANOUSH - APPLE - CILANTRO - SALSA VERDE - CHERRY TOMATO - 21
- CATCH OF THE DAY** - MEUNIÈRE STYLE - LA RATTE POTATOES - BROAD BEANS - SAMPHIRE - 24,⁵
- STEAK TARTARE** - TARTARE SAUCE - CORNICHON - YELLOW PICKLED ONION - 25
- SHORT RIB** - ONION CREAM - CONFIT SHALLOT - GREEN BEAN SALSA - BARBECUE GLAZE - FRIED POLENTA - 28
- FREE-RANGE CHICKEN SUPREME** - LA RATTE POTATOES - GREEN ASPARAGUS - GREEN PEPPER - VERJUS - 24,⁵⁰

SIDES

- ✓ **LAVETT BLONDE SOURDOUGH BREAD**
MISO LEMON BUTTER - 5,⁵
- ✓ **FRESH FRIES** - MAYONNAISE - 5,⁵
WITH PARMESAN - TRUFFLE MAYONNAISE +2
- ✓ **ROASTED SPRING VEGETABLES** - 7,⁵
- ✓ **SALAD** - FRESH MIXED SEASONAL SALAD - 5,⁵

✓ VEGA(N)

Many of our vegetarian dishes can also be prepared vegan
Feel free to ask about the options!

