

De Firma is dé plek om het leven te vieren.

Bij ons geniet je van kleine gerechten die je samen deelt. Perfect om samen lekker veel te bestellen dus, maar ook als je een kleine eter bent, kan je bij ons prima terecht! Wij hebben een passie voor groenten die we het liefst zelf ophalen bij lokale leveranciers.



We werken volgens de filosofie van Dutch Cuisine, we zijn trots op gerechten en producten uit ons koude kikkerlandje!

Dutch Cuisine staat voor de identiteit van de Nederlandse keuken, een keuken die uniek is in de wereld en waar we trots op zijn. Voor ons houdt dat in dat we veel met groenten werken, met producten uit het seizoen, het liefst uit de buurt. Waar mogelijk kiezen we voor een biologisch, Fairtrade of diervriendelijk product. Koken volgens de principes van Dutch Cuisine zorgt ervoor dat we gezonder eten en leven, we laten de aarde beter achter, we verspillen minder, we gunnen de producent een eerlijke prijs en we zorgen voor meer dierenwelzijn.

UIT ETEN MET EEN GROEP



Wil je het leven vieren met een grotere groep?

Een vrijgezellenfeest met je voetbalteam, een eindejaarsdiner met je collega's of uit eten met je familie in Nijmegen? De Firma is dé plek om met een groep uit eten te gaan. We zijn goed bereikbaar met voldoende parkeerplekken in de nabijheid. We beschikken over verschillende ruimtes die we voor je kunnen reserveren zoals onze Opkamer, boven een Middeleeuwse toegangspoort van de stad, of een gedeelte van ons restaurant. Zelfs het afhuren van het hele restaurant behoort tot de mogelijkheden. Of je nou wilt genieten van een informeel diner op ons terras aan de Waal, een bruiloft, een inspirerende vergadering of eindejaarsfeest, wij zijn van alle markten thuis.

BORRELGERECHTEN

- MANOUSH MET BABA GANOUSH** 4
witte bonenhummus met truffelolie en paddenstoelenpoeder | vegan | G
- CRÈME BRÛLÉE VAN FETA** 6
en geroosterde paprika geserveerd met rauwe groenten | L
- PROEVERIJ VAN BITTERBALLEN** 7
met gerookte knoflookmayonaise (vega, vis en vlees) | G L

UIT DE TUIN

Dit zijn grotendeels groentengerechten, maar let op! Bij sommige gerechten zit een klein component vis of vlees.

- GEBRANDE PREI MET HAZELNOOT** 7
beurre noisette, gepocheerd ei en gerookt paprikapoeder | W L N
- SUMMER SPRINGROLL MET GEGRILDE PAKSOI,** 7
ananas, kokos en spicy pindasaus | vegan | K N
- GEGRILDE MAIS MET MISOBOTER** 7
pancetta, lente ui en limoen | W L
- TARTAAR VAN RODE BIET** 7
met gepekeld rode ui, granny smith, mierikswortel en haringkuit | K
- IN ZOUTKORST GEBAKKEN KNOLSELDERIJ** 6,5
koolraap met bospaddenstoelen, kropsla, paddenstoelenpoeder en walnoot | vegan | W G N
- WORTEL MET OPGEKLOPTE FETA** 7,5
frisse bloedsinaasappel, munt en sesam | K L
- GEROOSTERDE BLOEMKOOL** 8
met zwarte knoflook, amandel en truffelolie | vegan | W N
- MEIRAAP MET YOGHURT** 6,5
maanzaad, gekonfijte citroen en kruidensalade | K L

UIT DE ZEE

- GRAVED LAX VAN ZALM MET PEER** 8,5
witlof en honing-mosterdsaus | K
- FRISSE CEVICHE VAN ZEEBAARS MET AVOCADO** 8
mango en rode peper | K
- FILET VAN DORADE MET CHORIZOKRUIJ** 9,5
zoete cherrytomaat, basilicum en rode wijnazijn | W L
- KOOLVIS UIT DE OVEN MET AUBERGINE** 7,5
tomaat en peterselie | W

UIT DE WEI

- STEAK TARTAAR MET VERSE EN GERASPTE EIDOOIER** 9,5
aardappelchips en gerookte knoflookmayonaise | K
- KIPPENDIJ MET LEGENDARISCHE BROWN SUGAR-DRY RUB** 8,5
en appelmoes voor "grote" mensen :-) | W
- DUN GESNEDEN EENDENBORST MET AJVAR** 8
geblakerde sinaasappel en venkelzaad | K
- IN DE HOUTOVEN GEGAARDE RUNDERBAVETTE** 9,5
rosé gebakken, gemarineerd met koffie en kardemom, salsa verde, oesterzwammen en gekonfijte rode ui | W

BIJGERECHT

- FRIET MET PARMEZAANSE KAAS** 4
Beurre noisette, peterselie en mayo | W L

DESSERTS

- LEKKERE ROMIGE CHOCOLADEMUSSETAART** 7
met frisse citroenmarshmallows | G L
- HOLLANDSE KAZEN** 9
met chutney | L G
- GEPOCHEERDE APPEL MET VANILLE IJS** 7
kletsoppen en dronken rozijnen | L N G
- BANANENBROOD MET GEKARAMELISEERDE ANANASSORBET** 7
kokosyoghurt en munt | vegan | N

K koud | W warm | L bevat lactose | G bevat gluten | N bevat noten

MENU'S

**Wil je het beste van de Firma proeven,
kies dan uit één van onze menu's.**

We serveren je in meerdere gangen steeds verschillende gerechten zodat je samen lekker kan delen. Uiteraard kunnen we rekening houden met een dieet of voedselallergie, sterker nog, daar zijn we heel goed in. Kies met de hele tafel welk menu we voor jullie bereiden, ga achterover zitten en geniet!

DUTCH CUISINE MENU

4 GANGEN

30 euro per persoon

Hierin proef je de ware filosofie van Dutch Cuisine, een menu dat grotendeels is gebaseerd op groenten en vis of vlees wordt slechts gebruikt als smaaktoevoeging. Dit menu kunnen we ook vegetarisch of vegan serveren.

VIER HET LEVEN MENU

3 GANGEN

30 euro per persoon

Vis, vlees en vegetarische gerechten gecombineerd.

Vier het leven