

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 bonenhumus 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.

- GEBLAKERDE CHERRYTOMAATJES** 6,5
griekse yoghurt, bottarga en tortillachips | K L G
- LOEMPIA MET WINTERPEEN** 7
rettich, shii-take en huisgemaakte chilisaus | vegan | W G
- GEGRILDE MAIS MET MISOBOTER** 7
pancetta, lente ui en limoen | W L
- GEGRILDE KOOLRABI** 7,5
harissa, kruidensalade en kikkererwten | vegan | W
- GOUDEN BIETEN** 8
bosbeen, geitencurd en spicy noten | W N L
- WORTEL MET OPGEKLOPTE FETA** 7,5
frisse sinaasappel, munt en sesam | K L
- GEROOSTERDE BLOEMKOOL** 8
met zwarte knoflook, amandel en truffelolie | vegan | W N
- MACADAMIACRÈME** 7
peultjes, saffraan olie en sinaasappel | vegan | K G N

UIT DE ZEE

- GRAVED LAX VAN ZALM MET PEER** 8,5
witlof en honing-mosterdsaus | K
- FRISSE CEVICHE VAN ZEEBAARS MET AVOCADO** 8
gefrituurde knoflook, mango en rode peper | K
- FILET VAN DORADE MET CHORIZOKRUIJ** 9,5
cherrytomaat, basilicum en rode wijnazijn | W L
- WITVIS UIT DE OVEN** 7,5
gegrilde aubergine en cherrytomaat | 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 venkelsalade | K
- BULGOGI** 9
gegrild rundvlees met rode ui en chilipepers | W G

BIJGERECHT

- FRIET MET PARMEZAANSE KAAS** 4
beurre noisette, peterselie en mayo | W L
- ZOETE AARDAPPEL** 4
met chili-venkelzaad zout | vegan | W

DESSERTS

- CHOCOLADE BROWNIE** 7
bessensaus, gezouten karamelpopcorn en crème fraîche ijs | L G
- HOLLANDSE KAZEN** 9
met chutney | L G
- YOGHURTMOUSSE MET BASILICUMSIROOP** 7
blank stooftje en kletsoppen | L N
- BANANENBROOD** 7
kokoshangop en sinaasappelsorbet | vegan

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

34,50 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

34,50 euro per persoon

Vis, vlees en vegetarische gerechten gecombineerd.

4 GANGEN

39,50 euro per persoon

Wij serveren verschillende borrelhapjes vooraf.

Vier het leven