

W E L K O M

Welkom bij restaurant Sapna, waar passie voor eten en drinken,
verfijning en perfectie samenkomen.

Sapna betekent droom en dat is precies wat wij u vanavond laten
ervaren.

Een culinaire droomreis waarin zintuigen geprikkeld worden en
samensmelten tot een gastronomische beleving.

In de gerechten staan wereldse specerijen centraal. Specerijen zoals
baharat, panche puran of saffraan. Elk gerecht vertelt zijn eigen verhaal
met invloeden van ver én dichtbij.

De gerechten worden beïnvloed door de seizoenen, waarin ik met mijn
team warmte, kleur, smaak en een tikje mystiek combineer tot een
perfect op elkaar afgestemd gerecht.

Onze sommelier zorgt er graag voor dat de gerechten de perfecte
begeleiding krijgen van fenomenale wijnen of non-alcoholische
infusies.

Ik wens u een onvergetelijke en smaakvolle avond toe.

Warme groet,

Heine Ruitenbeek – chef kok

S A P N A

Khamam

tomaat | hangop | groene peper

'T Smallert forel

aardappel | look | limoenblad

Langoustine*

artisjok | bisque | verveine

Steur

koolrabi | afrikaantje | timur-bes

Keeft

aardappel | mango | korianderzaad

Eend

sinaasappel | witlof | panche puran

Vijg

mandarijn | kokos | merengue

Sweet jewellery

koffie | thee | zoetigheden

7 gangen	95
8* gangen	105

Sapna signature

Kaviaar 10gr / 20gr	20 / 30
<i>Nederlandse kaviaar van de Steurhoeve</i>	
Wagyu A5 in plaats van Eend	25
Ganzenlever	17,5
<i>Meloen, stroop, kaneel (extra gang)</i>	
Selectie kazen van Lindenhoff	17,5

BOTANISCH

Khamam

tomaat | hangop | groene peper

Notenpate

pruim | lavas | cashewnoot

Oerwortel*

baharat | eidooier | truffel

Courgettebloem

miso | rook kaas | radijs

Aubergine

spar | bbq | citroen

Zonnebloem

knolselderij | cantharel | sinaasappel

Vijg

mandarijn | kokos | merengue

Sweet jewellery

koffie | thee | zoetigheden

7 gangen	95
8* gangen	105

ARRANGEMENT

Wanneer smaken samenkomen in een harmonieuze pairing, ontstaat er een uniek moment. Dit moment is memorabel – precies wat ons team u wil laten beleven.

Zijn pairings zijn met zorg en passie gecreëerd om uw gastronomische ervaring te verrijken en onvergetelijk te maken.

Wijnarrangement	85 100
Halve glazen wijnarrangement	45 52,5
InfusArt arrangement	54 63

W E L C O M E

Welcome to Restaurant Sapna, where a passion for food and wine,
refinement, and perfection come together.
Sapna means dream, and that is exactly what we invite you to experience
this evening.

Embark on a culinary journey through a world of dreams, where the
senses are awakened and united in an unforgettable gastronomic
experience.

At the heart of our cuisine are spices from around the world—such as
baharat, panch phoron, and saffron. Every dish tells its own story,
inspired by flavours and traditions from both near and far.

Our menu is shaped by the changing seasons. Together with my team, I
combine warmth, colour, flavour, and a touch of mystery to create dishes
that are perfectly balanced and harmonious.

Our sommelier will be delighted to pair each course with exceptional
wines or carefully crafted non-alcoholic infusions, enhancing every
flavour along the way.

I wish you an unforgettable evening filled with wonderful flavours.

Warm regards,
Heine Ruitenbeek
Chef

SAPNA

Khamam

tomato | hung curd | green peper

'T Smaller trout

potato | garlic | lime leaf

Langoustine*

artichoke | bisque | lemon verbena

Sturgeon

kohlrabi | maricold | timur-berry

Lobster

potato | mango | coriander-seed

Duck

orange | chicory | panch puran

Fig

mandarin | coconut | merigue

Sweet jewellery

coffee | tea | sweet treats

7 courses	95
8* courses	105

Sapna signature

Caviar 10gr / 20gr <i>dutch caviar from de Steurhoeve</i>	20 / 30
Wagyu A5 substitution for duck	25
Foie gras <i>melon, cinnamon, syrup (extra course)</i>	17,5
Selection of cheeses from de Lindenhoff	17,5

BOTANICAL

Khamam

tomato | hung curd | green pepper

Nut pâté

plums | lovage | cashew nut

Heritage Carrot*

peel kimchi | baker's yeast | egg yolk

Zucchini flower

miso | smoked cheese | radish

Eggplant

spruce | bbq | lemon

Zunflower

seleri | mushroom | orange

Fig

mandarin | coconut | meringue

Sweet jewellery

coffee | tea | sweets

7 courses	95
8* courses	105

PAIRING

When flavours merge in a harmonious pairing, a unique moment arises.
This moment is memorable – exactly what this team wants you to
experience.

His pairings are created with care and passion to enrich your
gastronomic experience and make it unforgettable.

Wine pairing	85 100
Half glasses wine pairing	45 52,5
InfusArt pairing	54 63

WILKOMMEN

Sapna bedeutet Traum – und genau das möchten wir Sie heute Abend erleben lassen.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Traumreise, auf der die Sinne geweckt werden und zu einem unvergesslichen gastronomischen Erlebnis verschmelzen.

Im Mittelpunkt unserer Küche stehen Gewürze aus aller Welt – wie Baharat, Panch Phoron und Safran. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und vereint Einflüsse aus nahen und fernen Regionen.

Unsere Gerichte werden von den Jahreszeiten inspiriert. Gemeinsam mit meinem Team vereine ich Wärme, Farbe, Geschmack und einen

Hauch von Mystik zu harmonisch abgestimmten Kreationen.

Unser Sommelier begleitet Ihr Menü gerne mit außergewöhnlichen Weinen oder sorgfältig komponierten alkoholfreien Infusionen, die jedes Gericht perfekt ergänzen.

Ich wünsche Ihnen einen unvergesslichen Abend voller besonderer Genussmomente.

Herzliche Grüße

Heine Ruitenbeek

Küchenchef

S A P N A

'T Smaller forelle

kartoffel | knoblauch | limettenblatt

Steak tatar

baharat | sommertrüffel | dicke bohnen

Kaisergranat

gegrillte artischocke | kaviar | zitronenverbene

Stör

kohlrabi | studentenblume | timurbeere

Hummer

kartoffel | mango | koriandersaat

Ente

orange | chicorée | panch puran

Pfirsich

sternanis | rote johannisbeere | zitrusfrüchte

Süße petit fours

kaffee | tee | süßigkeiten

7 gänge	95
8* gänge	105

Sapna signature

Kaviar 10gr / 20gr <i>niederländischer kaviar von de Steurhoeve</i>	20 / 30
Wagyu A5 anstelle von ente	25
Foie gras <i>melone, zimt, sirup (zusätzlicher gang)</i>	17,5
Käse-Selektion vom de Lindenhoff	17,5

BOTANISCH

Khamam

tomate | hangop | grüner Pfeffer

Nusspastete

pflaume, liebstockel , cashewnuss

Urmöhre*

baharat | eigelb | trüffel

Zucchiniblüte

miso | geräucherter käse | rettich

Aubergine

fichtennadel | BBQ | zitrone

Sonnenblume

knollensellerie | pfifferling | orange

Pfirsich

sternanis | rote johannisbeere | zitrusfrüchte

Sübe petit fours

kaffee | tee | sübigkeiten

7 gänge	95
8* gänge	105

SPEISEBEGLEITUNG

Wenn Aromen zu einer harmonischen Komposition verschmelzen,
entsteht ein einzigartiger Moment.

Ein Moment, der in Erinnerung bleibt – genau das möchte dieses Team
Ihnen ermöglichen.

Seine Pairings werden mit Sorgfalt und Leidenschaft kreiert, um Ihr
gastronomisches Erlebnis zu bereichern und unvergesslich zu machen.

Weinbegleitung	85 100
Halbe gläser weinbegleitung	45 52,5
InfusArt begleitung	54 63