

# W E L K O M

---

Welkom bij Restaurant Sapna – waar verfijning, passie én perfectie  
samenkomen.

Sapna betekent ‘droom’ – en precies dát willen wij u laten ervaren. Een  
culinaire droom waarin smaken, geuren en sferen samensmelten tot een  
gastronomische beleving.

Onder de culinaire leiding van chef-kok Heine Ruitenbeek neemt onze  
keuken u mee in de wereld van specerijen. Elk gerecht vertelt zijn eigen  
verhaal, met invloeden van de warmte, kleur en mystiek van duizend-en-  
één nacht.

Het team van Restaurant Sapna staat onder de gastvrije leiding van  
Alexander Jonkheer. Hij wilt voor u een bijzondere avond creëren die  
voelt als een ontspannen ervaring – een moment om te genieten, tot rust  
te komen en samen te proeven van iets bijzonders.

Bij Sapna draait het om culinaire verfijning, persoonlijke aandacht en  
goed gezelschap. Wij wensen u een fijne avond vol smaken en mooie  
momenten.

Met warme groet,  
Heine Ruitenbeek & Alexander Jonkheer

# SAPNA

---

## Kingfish

koolrabi, dashi, wasabiblad, radijs

## Oerwortel

schil-kimchi, bakkersgist, eidooier

## Langoustine\*

tamarillo, snijboon, saffraan

## Wilde zeebaars

doperwten, asperges, paddenstoelen

## Rode mul

zuurdesem, snijbonen, hollandse garnalen

## Double Dry Aged

rund, aubergine, aardpeer, morilles

## Mango sticky rice

kokos, citrus, peper, rijst

6 gangen	95
7* gangen	105

## Sapna signature

---

Kaviaar 10gr / 20gr <i>nederlandse kaviaar van de Steurhoeve</i>	20 / 30
Wagyu A5 in plaats van rund	25
Ganz enlever <i>brioche, kersen (extra gang)</i>	17,5
Selectie kazen van Lindenhoff	17,5

# BOTANISCH

---

## **Geitenkaas**

koolrabi,appel,bleek selderij

## **Oerwortel**

schil-kimchi,bakkersgist, eidooier

## **Dahl Salaad\***

peulvruchten,kokos,tomaat, saffraan

## **Eikhaas**

dadel, butter'chicken', rijst

## **Knolselderij**

yuzu, beurre blanc, citroen

## **Culurgiones**

cavolo, shiitake,zwarteknoflook

## **Mango**

kokos,citrus,peper, rijst

6 gangen	95
7* gangen	105

# ARRANGEMENT

---

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

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

---

Wijnarrangement	60   70
Halve glazen wijnarrangement	36   42
InfusArt arrangement	54   63

# W E L C O M E

---

Welcome to Restaurant Sapna – where refinement, passion, and perfection come together.

Sapna means 'dream' – and that is exactly what we want you to experience. A culinary dream where flavours, aromas, and atmospheres merge into a single gastronomic experience.

Under the culinary leadership of chef Heine Ruitenbeek, our kitchen takes you on a journey into the world of spices. Every dish tells its own story, with influences from the warmth, colour, and mystique of a Thousand and One Nights.

The Restaurant Sapna team is under the hospitable direction of Alexander Jonkheer. He aims to create a special evening for you that feels like a relaxing experience – a moment to enjoy, unwind, and savour something exceptional together.

At Sapna, it's all about culinary refinement, personal attention, and good company. We wish you a delightful evening full of flavours and beautiful moments.

With warm regards,  
Heine Ruitenbeek & Alexander Jonkheer

# SAPNA

---

## **Kingfish**

kohlrabi, dashi, wasabi leaf, radish

## **Heritage Carrot**

peel kimchi, baker's yeast, egg yolk

## **Langoustine\***

tamarillo, runner bean, saffron

## **Wild sea bass**

peas, asparagus, mushrooms

## **Red Mullet**

sourdough, pulses, dutch shrimp

## **Double Dry Aged**

beef, eggplant, jerusalem artichoke, morels

## **Mango**

coconut, citrus, pepper, rice

6 courses	95
7* courses	105

## Sapna signature

---

Caviar 10gr / 20gr <i>dutch caviar from de Steurhoeve</i>	20 / 30
Wagyu A5 substitution for beef	25
Foie gras <i>brioche, cherry's (extra course)</i>	17,5
Selection of cheeses from de Lindenhoff	17,5

# BOTANICAL

---

## **Goat Cheese**

kohlrabi, apple, celery

## **Heritage Carrot**

peel kimchi, baker's yeast, egg yolk

## **Dahl Salad\***

legumes, coconut, tomato, saffron

## **Hen-of-the-Woods**

date, butter 'chicken', rice

## **Celeriac**

yuzu, beurreblanc, lemon

## **Culurgiones**

cavolo, shiitake, black garlic

## **Mango**

coconut, citrus, pepper, rice

6 courses	95
7* courses	105

# PAIRING

---

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

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

---

Wine pairing	60   70
Half glasses wine pairing	36   42
InfusArt pairing	54   63

# WILKOMMEN

---

Herzlich willkommen im Restaurant Sapna – wo Raffinesse, Leidenschaft und Perfektion zusammenkommen.

Sapna bedeutet „Traum“ – und genau das möchten wir Sie erleben lassen. Ein kulinarischer Traum, in dem Aromen, Düfte und Atmosphären zu einem gastronomischen Erlebnis verschmelzen.

Unter der kulinarischen Leitung von Chefkoch Heine Ruitenbeek entführt Sie unsere Küche in die Welt der Gewürze. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte, beeinflusst von der Wärme, Farbe und Mystik aus Tausendundeiner Nacht.

Das Team des Restaurants Sapna steht unter der gastfreundlichen Führung von Alexander Jonkheer. Er möchte Ihnen einen besonderen Abend bereiten, der sich wie ein entspanntes Erlebnis anfühlt – ein Moment, um zu genießen, zur Ruhe zu kommen und gemeinsam etwas Besonderes zu kosten.

Bei Sapna dreht sich alles um kulinarische Raffinesse, persönliche Aufmerksamkeit und gute Gesellschaft. Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend voller Aromen und wunderbarer Momente.

Mit herzlichen Grüßen,  
Heine Ruitenbeek & Alexander Jonkheer

# SAPNA

---

## **Kingfish**

kohlrabi, dashi, wasabi-blatt, radieschen

## **Ur-Karotte**

schalen-kimchi, bäckerhefe, eigelb

## **Languste\***

tamarillo, gartenbohne, safran

## **Wolfsbarsch**

erbsen, spargel, pilze

## **Rotbarbe**

sauerteig, hülsenfrüchte, nordseekrabben

## **Doppelt Trocken Gereift**

rindfleisch, aubergine, topinambur, morcheln

## **Mango**

kokos, zitrusfrüchte, pfeffer, reis

6 gänge	95
7* gänge	105

## Sapna signature

---

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

# BOTANISCH

---

## **Ziegenkäse**

kohlrabi, apfel, bleichsellerie

## **Ur-Karotte**

schalen-kimchi, bäckerhefe, eigelb

## **Dahl Salat\***

hülsenfrüchte, kokosnuss, tomate, safran

## **Krause Glucke**

dattel, butter'chicken', reis

## **Knollensellerie**

yuzu, beurre blanc, zitrone

## **Culurgiones**

cavolo, shiitake, schwarzer knoblauch

## **Mango**

kokos, zitrusfrüchte, pfeffer, reis

6 gänge

95

7\* gänge

105

# SPEISEBEGLEITUNG

---

Wenn Aromen in einem harmonischen Zusammenspiel verschmelzen, entsteht ein einzigartiger Moment. Dieser Moment ist unvergesslich – genau das möchte Alexander Sie erleben lassen.

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

---

Weinbegleitung	60   70
Halbe gläser weinbegleitung	36   42
InfusArt begleitung	54   63