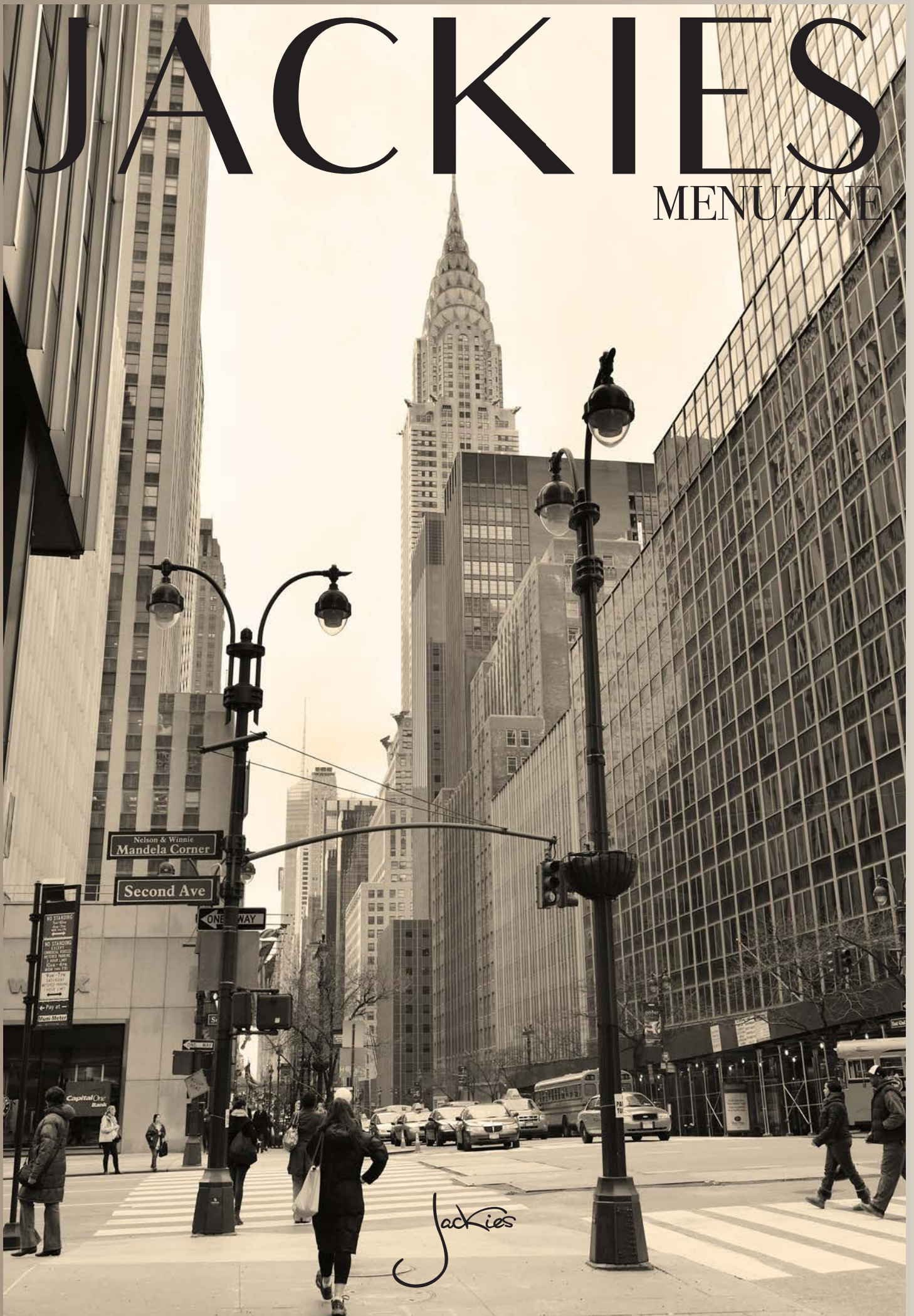


JACKIES

MENUZINE



THE JACKIES

experience

2 GANGEN KEUZEMENU
starter, main, huiscocktail, water & brood

49⁹⁵ P.P.

2 GANGEN KEUZEMENU
main, dessert, huiscocktail, water & brood

45⁹⁵ P.P.

3 GANGEN KEUZEMENU
starter, main, dessert, huiscocktail, water & brood

59⁹⁵ P.P.

TOTALLY JACKIE

experience

3 GANGEN KEUZEMENU
amuse, starter, main, dessert, huiscocktail, water & brood
wijn, bier, fris & non-alcoholic cocktails

90 P.P.

2.5 uren experience

 is zonder meerprijs

*maak allergieën en/of dieetwensen altijd kenbaar aan uw gastheer/-vrouw.
er kunnen aanpassingen worden gedaan aan uw gerecht om dit geschikt te maken.*

 *glutenvrije aanpassing niet mogelijk*

 *lactosevrije aanpassing niet mogelijk*

Jackies

STARTERS

SURPRISE PLATTER 🍷 🌿

de vijf lekkerste voorgerechten van jackies

+3⁵⁰ P.P. 🍷

FISH/VEGETARIAN

TUNA TURNER

tonijntartare met komkommer, gember, limoencrème en een gel van tomatenwater

SHELL YEAH! 🌿

coquilles in kataifi met een relish van groene appel en rettich afgemaakt met xo-saus

IS THIS EEL LEGAL? 🌿

hartige eiercustard met japanse paling, gamba, shiitake, bosui, sesam en masago

FUNGI FEAST VEGAN 🌿

krokante kastanjechampignons met relish van groene appel en rettich geserveerd met xo-saus

THIS ONE IS EGGCELLENT VEGETARIAN

hartige eiercustard met shiitake, bosui, bieslook en tomatenwater

MEAT

DUCKLING DELIGHT 🌿

pannenkoekjes gevuld met peking eend, komkommer, bosui en wortel

TARTARE TIME

klassieke steak tartare met eigeelcrème en poeder van peterselie

- met 10 gram kaviaar -

+23⁵⁰

DON'T RIB ME OFF! 🌿

gerookte ribbetjes zonder bot met gochujang, komkommer, bosui en sesam

CLASSIC CARPACCIO

dungesneden runderentrecote geserveerd met extra vierge olijfolie, peper en zout

CARPACCIO 2008

dungesneden runderentrecote geserveerd met parmezaan, pestomayonaise en pijnboompitjes

SUSHI

DRAGON ROLL ALSO VEGETARIAN OR VEGAN

sushiroll gevuld met gamba's in tempura, bedekt met avocado en spicy mayonaise

UNAGI TEMPURA TWIST 🌿

sushiroll gevuld met gamba's in tempura, bedekt met unagi, limoenmayonaise, bieslook en masago

Jackies

MAINS

FISH

SEAPLATTER DELUXE

SERVED HOT, MIN 2 PERS.

*al het lekkers uit de oceaan. onze kreeft, gamba's en visspecialiteiten
geserveerd met friet en warme groenten
+17⁵⁰ P.P.*

TUNA TEASE 🍷 🌿

tonijnsteak van de grill met trofie, maanzaad, porcini, beurre noisette en gremolata van kervel

NUTS ABOUT SALMON 🍷

zalm met een walnoot-dragonkorst, crème van wortel, venkelsalade en een sinaasappelsaus

DON'T BE SO SHELLFISH!

+17⁵⁰

kreeft met beurre noisette, frisse kruiden, venkel en crème van wortel

SHRIMP THE BEST 🌿

*gamba's met spitskoolrendang, aardpeercrème, krokante sjalotjes en
een kokos-kaffirschuim geserveerd met gebakken rijst*

VEGGIE FOODMARKET

CAULIFLOWER POWER 🍷

*bloemkoolsteak met hollandaise van kurkuma en beurre noisette,
hazelnoten, aardpeercrème, aardpeerchips en zwarte knoflookcrème*

RENDANG RUSH 🌿

ALSO VEGAN

*spitskoolrendang met ingelegde radijs en bloemkool,
krokante sjalotjes en een kokos-kaffirschuim geserveerd met gebakken rijst*

SQUASH BASH

ALSO VEGAN

*terrinen van pompoen met sinaasappelsaus,
pesto van pompoenpitten en venkelsalade*

MAINS

MEAT SPECIALS

THIS IS NOT A BIG MISTEAK

2 PERS.

tournedos, ribeye en hertenbiefstuk geserveerd met asian cabbage

+17⁵⁰ P.P.

DUCK YEAH!

eendenborst met wortelcrème, sinaasappel-limoensaus, gegrilde witlof, hazelnoot en hibiscusgel

DEERLICIOUS

+5

hertenbiefstuk met crème van pastinaak, paddenstoelen, soisam en chips van aardpeer

NYC CHEESEBURGER 🍷 🌿

burger van de grill met cheddarkaas, kimchimayonaise en rauwe ui

PORK N SCALLOPS

*buikspek met coquilles, bisque, soisam, pastinaakcrème, spitskoolrendang en krokant van zwoerd
geserveerd met gebakken rijst*

STEAKS

LADY STEAK

bulletsteak, 150 gram, geserveerd met yakitorisaus

GENTLEMAN STEAK

+10

ribeye, 300 gram, geserveerd met yakitorisaus

TOURNEDOS

+12⁵⁰

tournedos, 200 gram, geserveerd met yakitorisaus

ACCESSORIES

GARLIC PRAWNS

7⁵⁰

drie gamba's gebakken in knoflook

HALF A LOBSTER

17⁵⁰

halve kreeft

ROSSINI

12⁵⁰

gebakken eendenlever

SIDE DISHES

ASIAN CABBAGE 🍷 🌿 0

spitskool met misoboter, nori en sjalotjes

FRIES EXTRAORDINARY 7⁵⁰

friet met parmezaan en truffelmayonaise

I CARROT WAIT! 5⁵⁰

geroosterde wortel met venkelsalade

*alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken rijst of friet met mayonaise
(gratis bij te bestellen). you like it healthy? vraag gerust om onze asian cabbage.*

allergieën en/of dieetwensen? maak dit altijd kenbaar bij uw gastheer/-vrouw.

Jackies

DESSERTS

JACKIES CHOICE 🍷 🌿

grand dessert

+2⁵⁰ P.P. 🍷

THE GOLDEN GLOBE 🍷

grote chocoladebal met vanille-ijs, chocolademousse, crumble en chocoladesaus

2 PERS. +5 P.P.

CHEESE ME, CHEESE ME! 🍷 🌿

gebakken cheesecake geserveerd met coulis

THE GOLDEN GLAZE 🍷

crème catalana met amandel-chocoladeijs

S'MORE PLEASE 🍷 🌿

s'mores chocolademousse met een koffiecrumble, marshmallowschuim en vanillebiscuit

THIS ONE IS PEARFECT 🍷 🌿

sous vide peer met rum, honingcake, amandelcrumble en mascarpone

THE BIG APPLE 🌿 ALSO VEGAN

appelcrumble met appeltaartgel en groene appelsorbetijs

SWEET DREAMS ARE MADE OF CHEESE 🍷

*onze kaasplank met vier prachtige kazen. het assortiment varieert,
vraagt u gerust naar de kazen die wij op dit moment serveren*

+5

Jackies' faces

gastheer

Abel

Al ruim vier jaar is Abel een vertrouwd gezicht bij Jackies. Momenteel zit hij midden in zijn tussenjaar en is hij maar liefst vijf keer per week bij ons aan het shinen!

Met zijn energie en passie weet hij zowel onze gasten als collega's te vermaken. Dankzij zijn oprechtheid ontstaan de leukste gesprekken en verhalen met gasten.

Wat Abel typeert, zijn zijn snuggere opmerkingen, leuke weetjes en verrassend diepe vragen. Daarnaast is hij goed op de hoogte van wat er speelt in de maatschappij en de gebeurtenissen in de wereld.

Abel heeft echt een hart voor de zaak en zet altijd zijn beste beentje voor. Dat laat hij onder andere zien door regelmatig de zaak van top tot teen schoon te maken, zodat alles er weer onberispelijk uitziet!



Intelligent
Persistent
Versatile

want to be our next face?

> jackiesnyc.com/jobs

But why, *Jackie Kennedy?*



Jacqueline (Jackie) Lee Bouvier Kennedy Onassis was de Amerikaanse First Lady van 1961 tot aan de dood van haar toenmalige echtgenoot, de president John F. Kennedy in 1963. Ze zat naast hem in de auto toen hij werd doodgeschoten. Na de moord op Kennedy hertrouwde ze in 1968 met Aristoteles Onassis, een Griekse zakenman. Ze stond bekend onder vele namen: waaronder Jackie Kennedy, Jackie Onassis en Jackie O.

Een hommage aan haar is misschien wat verrassend, maar wat zij als stijlicoon en

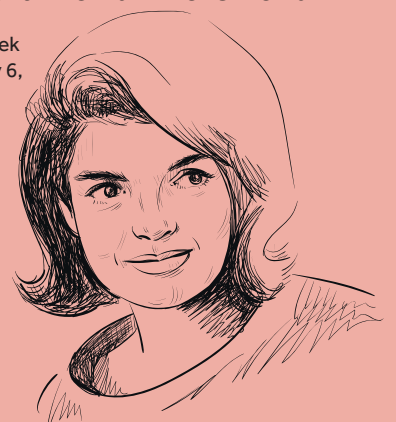
als mens ons heeft gebracht, vinden wij een eerbetoon waard. In een leven vol successen en tegenslagen was haar stijl herkenbaar, vrouwelijk, charmant, vriendelijk maar toch krachtig. In zekere zin straalde zij uit wat wij met ons restaurant ook willen: stijl, maar voor velen toegankelijk.

Jacqueline blijft tot op de dag van vandaag een voorbeeld voor een hele generatie vrouwen. Ze was aantrekkelijk, altijd goed gekleed, charmant, verstandig en gecultiveerd. Haar tragische geschiedenis draagt ongetwijfeld bij tot

de mythe die er nu rond haar persoon hangt. Ze werd ook wel de meest "private public person" genoemd. In 30 jaar tijd heeft ze slechts één interview gegeven!

"Jacqueline is ravishing. Today she's the most beautiful woman in the world".

newsweek
february 6,
1961



JACKIES NIGHT OUT

UPPER
EAST SIDE
walk in the
park

NOMAD
a midnight
in nomad

WEST
VILLAGE
toast to
truffles

SOHO
the golden
sip

TRIBCA
blanc
brilliance

JACKIES NIGHT OUT

**GENIET VAN EEN CULINAIRE
REIS DOOR DIVERSE WIJKEN
VAN NEW YORK.**

135,- P.P | INCLUSIEF
APERITIEF & AMUSE
4 GANGEN NEW YORK CUISINE
LUXE WIJNARRANGEMENT
KOFFIE & THEE
DIGESTIEF

RESERVEER HIER



THE JACKIES

experience

2 COURSES SELECTION MENU 49⁹⁵ P.P.
starter, main, classic cocktail, water & bread

2 COURSES SELECTION MENU 45⁹⁵ P.P.
main, dessert, classic cocktail, water & bread

3 COURSES SELECTION MENU 59⁹⁵ P.P.
starter, main, dessert, classic cocktail, water & bread

TOTALLY JACKIE

experience

3 COURSES SELECTION MENU 90 P.P.
amuse, starter, main, dessert, classic cocktail, water & bread 2.5 hour experience
wine, beer, soft drinks & non-alcoholic cocktails 🍸 at no extra charge

*please always make allergies and/or dietary requirements known to your host.
adjustments can be made to your dish to make it suitable.*

🌾 *this dish cannot be modified to be gluten-free*

🥛 *this dish cannot be modified to be lactose-free*



STARTERS

SURPRISE PLATTER 🍷 🌿

the five best starters from jackies

+3 50 P.P. 🍷

FISH/VEGETARIAN

TUNA TURNER

tuna tartare with cucumber, ginger, lime cream and a tomato water gel

SHELL YEAH! 🌿

scallops in kataifi with a relish of green apple and radish finished with xo-sauce

IS THIS EEL LEGAL? 🌿

savory egg custard with japanese eel, prawn, shiitake, sesame and masago

FUNGI FEAST VEGAN 🌿

crispy chestnut mushrooms with green apple and radish relish served with xo-sauce

THIS ONE IS EGGCELLENT VEGETARIAN

savory egg custard with shiitake, spring onion, chives and tomato water

MEAT

DUCKLING DELIGHT 🌿

pancakes with peking duck, cucumber, spring onion and carrot

TARTARE TIME

classic steak tartare with egg yolk cream and parsley powder

- with 10 grams of caviar -

+23 50

DON'T RIB ME OFF! 🌿

smoked boneless ribs with gochujang, cucumber, spring onion and sesame

CLASSIC CARPACCIO

thinly sliced sirloin served with extra virgin olive oil, salt and pepper

CARPACCIO 2008

thinly sliced sirloin served with parmesan, pine nuts and pesto mayonnaise

SUSHI

DRAGON ROLL ALSO VEGETARIAN OR VEGAN

sushi roll filled with prawns in tempura, topped with avocado and spicy mayonnaise

UNAGI TEMPURA TWIST 🌿

sushi roll filled with tempura prawns, covered with unagi, lime mayonnaise, chives and masago

Jackies

MAINS

FISH

SEAPLATTER DELUXE

SERVED HOT, MIN 2 PERS.

all the good stuff from the ocean. our fresh lobster, prawns and fish specialties served with warm vegetables and fries

+17⁵⁰ P.P.

TUNA TEASE 🍷 🌿

grilled tuna steak with trofie, poppy seeds, porcini, beurre noisette and a chervil gremolata

NUTS ABOUT SALMON 🍷

salmon with a walnut-tarragon crust, carrot cream, fennel salad and an orange sauce

DON'T BE SO SHELLFISH!

+17⁵⁰

lobster with beurre noisette, fresh herbs, fennel and carrot cream

SHRIMPY THE BEST 🌿

prawns with pointed cabbage rendang, jerusalem artichoke cream, crispy shallots, and coconut kaffir foam served with fried rice

VEGGIE FOODMARKET

CAULIFLOWER POWER 🍷

cauliflower steak with turmeric hollandaise and beurre noisette, hazelnuts, jerusalem artichoke, and black garlic cream

RENDANG RUSH 🌿

ALSO VEGAN

pointed cabbage rendang with pickled radish and cauliflower, crispy shallots, and coconut-kaffir foam served with fried rice

SQUASH BASH

ALSO VEGAN

pumpkin terrine with orange sauce, pumpkin seed pesto and fennel salad

MAINS

MEAT SPECIALS

THIS IS NOT A BIG MISTEAK

2 PERS.

tournedos, ribeye and venison steak served with asian cabbage

+17⁵⁰ P.P.

DUCK YEAH!

duck breast with carrot cream, orange lime sauce, grilled chicory, hazelnut and hibiscus gel

DEERLICIOUS

+5

venison steak with parsnip cream, mushrooms, soisam and jerusalem artichoke chips

NYC CHEESEBURGER 🍷 🌿

grilled burger with cheddar cheese, kimchi mayonnaise and raw onion

PORK N SCALLOPS

pork belly with scallops, bisque, soisam, parsnip cream, pointed cabbage rendang and crispy rind served with fried rice

STEAKS

LADY STEAK

bulletsteak, 150 grams, served with yakitori

GENTLEMAN STEAK

+10

ribeye, 300 grams, served with yakitori

TOURNEDOS

+12⁵⁰

tournedos, 200 grams, served with yakitori

ACCESSORIES

GARLIC PRAWNS

7⁵⁰

three prawns fried in garlic

HALF A LOBSTER

17⁵⁰

gratinated half a lobster

ROSSINI

12⁵⁰

duck liver

SIDE DISHES

ASIAN CABBAGE 🍷 🌿 0

pointed cabbage with miso butter

FRIES EXTRAORDINARY 7⁵⁰

fries with parmesan and truffle mayonnaise

I CARROT WAIT! 5⁵⁰

roasted carrot with fennel salad

*all main courses are served with fried rice or fries with mayonnaise
(free of charge to order extra). you like it healthy? feel free to ask for our asian cabbage.*

allergies and/or dietary requirements? always make this known to your host/hostess.

Jackies

DESSERTS

JACKIES CHOICE 🍷 🌾

grand dessert

+2⁵⁰ P.P. 🍷

THE GOLDEN GLOBE 🍷

chocolate ball with vanilla ice cream, chocolate mousse, crumble and chocolate sauce

2 PERS. +5 P.P.

CHEESE ME, CHEESE ME! 🍷 🌾

cheesecake served with coulis

THE GOLDEN GLAZE 🍷

crema catalana with almond-chocolate ice cream

S'MORE PLEASE 🍷 🌾

s'mores chocolate mousse with a coffee crumble, marshmallow foam and vanilla biscuit

THIS ONE IS PEARFECT 🍷 🌾

sous vide pear with rum, honey cake, almond crumble and mascarpone

THE BIG APPLE 🌾 ALSO VEGAN

apple crumble with apple pie gel and green apple sorbet

SWEET DREAMS ARE MADE OF CHEESE 🍷

our cheese platter with 4 beautiful cheeses.

please feel free to ask about the cheeses we are currently serving

+5

Jackies

Postcards from Jackie

In deze column nemen we je mee in de wereld van Jackie. Iedere editie stuurt ze een ansichtkaart. Een persoonlijk bericht waarin Jackie vertelt over haar leven, haar waarden en de momenten die haar hebben gevormd. Verhalen over stijl, kracht, elegantie en doorzettingsvermogen.

Jackie is meer dan een stijliceon; zij staat voor een manier van leven.

Haar woorden en ervaringen vormen een blijvende inspiratie voor wie wij zijn en waar ons restaurant voor staat. In haar verhalen lees je waarom haar visie, haar smaak en haar tijdloze elegantie zo verweven zijn met onze identiteit.

Jackie vertelt over de nieuwe kleding voor onze gastvrouwen

Stijl is voor mij altijd meer geweest dan kleding alleen. Het is een manier om kracht, verfijning en zelfvertrouwen uit te drukken, zichtbaar in elk detail. Vanuit die gedachte liet ik mij inspireren bij het ontwerpen van deze collectie. Ik wilde elegantie en comfort samenbrengen in kleding die niet alleen mooi is om te zien, maar ook bijdraagt aan een ontspannen en verfijnde sfeer. Lichte, luchtige materialen en zorgvuldig gekozen pasvormen zorgen voor een uitstraling die moeiteloos elegant is en ieder lichaam op zijn meest laat uitkomen.

De collectie is met groot vakmanschap vervaardigd in Italië, exclusief ontworpen en volledig onder ons eigen label: Jackie O. In elk detail komen ambacht, stijl en zorg samen. Precies zoals ik het voor ogen had.

Met deze kleding kiezen we niet zomaar voor een nieuwe uitstraling, maar voor iets met betekenis. Een collectie die professionaliteit uitstraalt en tegelijkertijd een verhaal vertelt. Een verhaal over stijl, over kracht en over vrouwelijkheid, waarden die mij altijd hebben geleid en die de inspiratie vormen achter de naam Jackie's. Ik hoop dat deze kleding bijdraagt aan jouw beleving bij ons. Dat zij de sfeer versterkt, het moment bijzonder maakt en je laat voelen hoe krachtig en tijdloos stijl kan zijn.

Jacqueline Kennedy



A stylized, abstract portrait of Jacqueline Kennedy. She is depicted from the chest up, looking slightly to the right. Her hair is dark and styled in a classic 1960s fashion. She is wearing a red and white patterned garment. The background is a complex, abstract composition of various colors and geometric shapes, including a large green shape on the left and a large red shape on the right. The overall style is reminiscent of mid-century modern art.

"If we don't care about our past,
we can't have very much
hope for our future."

Jacqueline Kennedy

Jackies