

JACKIES

MENUZINE



Jackies

THE JACKIES

experience

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

52⁵⁰ P.P.

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

47⁵⁰ P.P.

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

62⁵⁰ P.P.

TOTALLY JACKIE

experience

3 GANGEN KEUZEMENU
*amuse, starter, main, dessert,
huiscocktail, water & brood, wijn, bier, fris & mocktails
afsluiting met koffie & thee*

90 P.P.

2.5 uurs experience
 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

CRUDO'S TO THE CHEF

tonijncrudo met verse kersen, dille, sjalot, krokante boekweit, citroenrasp en timutpeper

HIGHWAY TO SHELL

+2⁵⁰

gebakken coquille met penangsaus, krokante noedels en zwarte limoen

TICKLE MY PICKLE

gepekeld wilde zeebaars met vlierbloesemgel, groene aardbei, zuring en komkommer consommé

LET'S GET SPANISH VEGAN 🌿

ajo blanco met witte druif, zeebanaan, krokante knoflook, olijfolie, zwarte limoen en verjusgel

VIVA LA VEGA VEGETARIAN 🍷

bloemkoolcrudo met bruine boter vinaigrette, mosterdbladd, pecan en aged cheddar

MEAT

I WANT PORK ON MY FORK 🌿

char sui van iberico met pinda, ingelegde rode peper, palmkool en groene currycrème

YOU LIKE IT RAW?

steak tartare met krokante kataifi, bieslook en gebakken kwartelei

- met 10 gram kaviaar -

+23⁵⁰

DUO AMIGO'S 🌿

taco's met pulled chicken, yoghurtcrème, sumak ui en granaatappelpitten

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

SURF N TURF ROLL

sushiroll gevuld met gamba's in tempura, bedekt met dungesneden beef tataki, krokante knoflook, zwarte sesam en soja-eigeelcrème

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-IGHT'S THE NIGHT!

tonijnsteak met asian chimichurri, gepofte knoflook-crème, bok choy en ponzugel

SALMON MY MIND 🌱

zalm met lamsoorcrème, dille, zeebanaan, geroosterde bimi met knoflook en amandel

DON'T BE SO SHELLFISH!

+17⁵⁰

gegrilde kreeft met limoen-beurre blanc, antiboise, bimi en pijnboompitten

SHRIMPY THE BEST

scholfilet met garnalenfarce, limoen-beurre blanc, geroosterde bimi, chorizokruim en kaffirolie

VEGGIE FOODMARKET

THIS DISH IS NUTS VEGAN 🌱

*char sui bloemkool met pinda, ingelegde rode peper,
kokos-palmkoolsalade en groene currycrème geserveerd met rijst*

BACK TO THE ROOTS VEGAN 🌱

*langzaam gegaarde bospeen, ajo blanco, witte druif, zeebanaan,
krokante knoflook, olijfolie en kaffirolie*

WHERE'S THE MEAT?

*gegrilde aubergine met yoghurtcrème, gebrande bosui, granaatappel,
baharatolie en geroosterde amandel geserveerd met rijst*

MAINS

MEAT SPECIALS

THIS IS NOT A BIG MISTEAK

2 PERS.

600 gram langzaam gegaarde ribeye, medium-rare geserveerd

+17⁵⁰ P.P.

AJI AND YOU, STRAIGHT FROM PERU

peruaanse longhaas met lamsoorcrème, geroosterde bimi, gegrilde padrónsalsa en aji amarillojus

FOWL IN LOVE 🍷

sous vide parelhoen met limoen-beurre blanc, antiboise, chorizokruim en pijnboompitten

NYC SURF N TURF BURGER 🍷 🌿

smash burger op brioche met kreeftenmayonaise, little gem, tomaat en oude cheddar

- met kreeftenstaart -

+17⁵⁰

THIS LAMB ISN'T LAME

lamsrump met bospeen, yoghurtcrème en gebrande bosui, baharatjus en

granaatappel geserveerd met rijst

STEAKS

LADY STEAK

rumpsteak, 150 gram, geserveerd met yakitorisaus

GENTLEMAN STEAK

+14⁵⁰

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 🍷

2⁵⁰

spitskool met limoen-beurre blanc

FRIES EXTRAORDINARY

7⁵⁰

friet met parmezaan en truffelmayonaise

EAT YOUR VEGGIES! 🌿

5⁵⁰

bimi met amandel en knoflook

alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken rijst of friet met mayonaise
(gratis bij te bestellen)

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 van framboos

BURN BABY BURN 🍷

beurre noisette crème brûlée, tonkaboonmousse, grapefruitgelen gesuikerde wontonvellen

PRACTICE WHAT YOU PEACH 🍷

gegrilde perzik met vanille-ijs, gekarameliseerde witte chocolade en verveine

CHERRY ON TOP ALSO VEGAN

chocolade, koffiecrumble, verse kersen, bosvruchtenpoeder en kersenijs

EASY PEASY, LIME & LYCHEE 🍷

*lychee-yoghurtmousse met gemarineerde aardbeien, limoenijs,
gesuikerde amandelen en groene shiso*

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

The faces of Jackies *sous-chef* Lyjon

Al jarenlang is Lyjon een vertrouwd gezicht in de keuken van Jackies. Met zijn humor, scherpe opmerkingen en creatieve brein weet hij niet alleen het team aan het lachen te krijgen, maar ook steeds weer verrassende ideeën op het bord te brengen.

Sinds kort mag Lyjon zich sous-chef noemen, een rol die hem 'op het lijf geschreven is'. Met zijn gevoel voor smaak en presentatie denkt hij graag mee over nieuwe gerechten en weet hij precies hoe hij een gerecht nét dat beetje extra kan geven.

Lyjon is groot liefhebber van lekker eten en samen tafelen. Zet daar een dikke chardonnay naast en je hebt hem helemaal te pakken. Ook zijn tatoeages, die perfect passen bij zijn creatieve karakter, zijn hem dierbaar.

Naast zijn talent in de keuken is Lyjon ook nog eens bijzonder goed op een BMX. In het weekend is hij regelmatig te vinden bij Skatepark Burnside, waarna er wordt afgesloten met een biertje.

Met zijn creativiteit, humor en liefde voor goed eten is Lyjon een waardevolle kracht in de keuken en zet hij als sous-chef vol energie de volgende stap binnen Jackies.



*Creative,
Humorous
Adventurous*

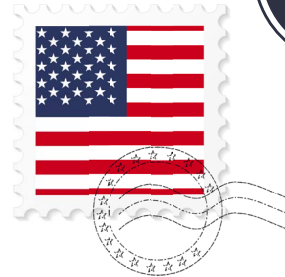
want to be our next face?

> jackiesnyc.com/jobs

JACKIE & JOHN WILL BE REUNITED SOON



J&J



My dear guests.

Sta mij toe mij voor te stellen.

Mijn naam is John Fitzgerald Kennedy.

Hoewel mijn tijd inmiddels tot de geschiedenis behoort, krijgt mijn verhaal binnenkort een nieuw hoofdstuk aan de Grote Poort in Deventer.

Niet in een museum of bibliotheek, maar op een plek waar mensen samenkomen, verhalen delen en genieten van de mooie dingen in het leven. Aan de overzijde van Jackie's openen wij binnenkort JFK Wine & Whiskey Bar. Waar bij Jackie's mijn vrouw Jackie Kennedy de inspiratie vormt, zal ik hier de gastheer zijn. Een plek waar karakter, elegantie en gastvrijheid samenkomen. Geen rumoerige bar, maar een stijlvolle ontmoetingsplek waar tijd nemen weer vanzelfsprekend mag zijn. Ik heb altijd geloofd dat de mooiste gesprekken niet plaatsvinden achter een spreekgestoelte, maar aan een tafel, met een goed glas in de hand en goed gezelschap om je heen. Dat is precies de sfeer die wij willen creëren.

Binnenkort bent u welkom om te genieten van zorgvuldig geselecteerde wijnen, bijzondere whiskey's en kleine culinaire gerechten.

Denk aan verfijnde hammen, kazen, vers brood met hoogwaardige olijfolie en andere smaakvolle gerechtjes om samen van te genieten.

JFK Wine & Whiskey Bar zal een natuurlijke aanvulling vormen op Jackie's. Een plek waar gasten voortgaand aan hun diner rustig kunnen genieten van een aperitief, maar ook waar een mooie avond bij Jackie's in alle rust kan worden afgesloten met een laatste glas wijn, een bijzondere whiskey of een goed gesprek. Ik hoop dat u met net zoveel nieuwsgierigheid uitkijkt naar onze eerste ontmoeting als wij.

With warm regards,

John F. Kennedy

John F. Kennedy



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



THE JACKIES

experience

2 COURSES SELECTION MENU 52⁵⁰ P.P.
starter, main, classic cocktail, water & bread

2 COURSES SELECTION MENU 47⁵⁰ P.P.
main, dessert, classic cocktail, water & bread

3 COURSES SELECTION MENU 62⁵⁰ 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
wine, beer, soft drinks & mocktails
coffee or tea to finish
2.5 hour experience
👠 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

+3⁵⁰ P.P. 🍷

FISH/VEGETARIAN

CRUDO'S TO THE CHEF

tuna crudo with fresh cherries, dill, shallot, crispy buckwheat, lemon zest and timut pepper

HIGHWAY TO SHELL

+2⁵⁰

grilled scallop on a penang sauce, crispy noodles and black lime

TICKLE MY PICKLE

pickled wild sea bass with elderflower gel, green strawberry, sorrel and cucumber consommé

LET'S GET SPANISH VEGAN 🌿

ajo blanco with white grape, sea bananas, crispy garlic, olive oil, black lime and verjus gel

VIVA LA VEGA VEGETARIAN 🍷

cauliflower crudo with brown butter vinaigrette, mustard leaves, pecan and aged cheddar

MEAT

I WANT PORK ON MY FORK 🌿

char siu ibérico with peanut, pickled red chili, palm kale and green curry cream

YOU LIKE IT RAW?

steak tartare with crispy kataifi, chives and a fried quail egg

- with 10 gram caviar -

+23⁵⁰

DUO AMIGO'S 🌿

tacos with pulled chicken, yoghurt cream, sumac onion and pomegranate seeds

CLASSIC CARPACCIO

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

CARPACCIO 2008

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

SUSHI

DRAGON ROLL ALSO VEGETARIAN OR VEGAN

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

SURF N TURF ROLL

sushi roll filled with tempura prawns, topped with thinly sliced beef tataki, crispy garlic, black sesame and a soy egg-yolk cream

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-IGHT'S THE NIGHT!

tuna steak with asian chimichurri, roasted garlic cream, bok choy and ponzu gel

SALMON MY MIND 🌱

salmon with sea aster cream, dill, sea banana, roasted bimi with garlic and almond

DON'T BE SO SHELLFISH!

+17⁵⁰

grilled lobster with lime beurre blanc, antiboise, bimi and pine nuts

SHRIMPY THE BEST

plaice fillet with prawn farce, lime beurre blanc, roasted bimi, chorizo crumb and kaffir lime oil

VEGGIE FOODMARKET

THIS DISH IS NUTS VEGAN 🌱

*char siu cauliflower with peanuts, coconut and palm kale salad,
pickled red chili and green curry cream served with rice*

BACK TO THE ROOTS VEGAN 🌱

*slow-cooked baby carrots with ajo blanco, white grape, sea bananas,
crispy garlic, olive oil and kaffir lime oil*

WHERE'S THE MEAT?

*grilled aubergine with yoghurt cream, charred spring onion,
pomegranate, baharat oil and roasted almond served with rice*

MAINS

MEAT SPECIALS

THIS IS NOT A BIG MISTEAK

2 PERS.

600 gram slow-cooked ribeye, served medium-rare

+17⁵⁰ P.P.

AJI AND YOU, STRAIGHT FROM PERU

peruvian hanger steak with sea aster cream, bimi, grilled padrón salsa and ají amarillo jus

FOWL IN LOVE 🍷

sous-vide guinea fowl with lime beurre blanc, antiboise, chorizo crumb and pine nuts

NYC SURF N TURF BURGER 🍷 🌿

smash burger with brioche, lobster mayonnaise, little gem, tomato and aged cheddar

- with lobster tail -

+17⁵⁰

THIS LAMB ISN'T LAME

lamb rump with baby carrots, yoghurt cream, charred spring onion, baharat jus and pomegranate served with rice

STEAKS

LADY STEAK

rumpsteak, 150 grams, served with yakitori sauce

GENTLEMAN STEAK

ribeye, 300 grams, served with yakitori sauce

+14⁵⁰

TOURNEDOS

tournedos, 200 grams, served with yakitori sauce

+12⁵⁰

ACCESSORIES

GARLIC PRAWNS

three prawns fried in garlic

7⁵⁰

HALF A LOBSTER

half a lobster

17⁵⁰

ROSSINI

duck liver

12⁵⁰

SIDE DISHES

ASIAN CABBAGE 🍷 🌿 2⁵⁰

pointed cabbage with lime beurre blanc

FRIES EXTRAORDINARY 7⁵⁰

fries with parmesan and truffle mayonnaise

EAT YOUR VEGGIES! 5⁵⁰

bimi with almonds and garlic

*all main courses are served with fried rice or fries with mayonnaise
(free of charge to order extra).*

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 raspberry coulis

BURN BABY BURN 🍷

beurre noisette crème brûlée with tonka bean mousse, grapefruit gel and sugared wonton sheets

PRACTICE WHAT YOU PEACH 🍷

grilled peach with vanilla ice cream, caramelised white chocolate and verbena

CHERRY ON TOP ALSO VEGAN

chocolate, coffee crumble, fresh cherries, forest fruit powder and cherry ice cream

EASY PEASY, LIME & LYCHEE 🍷

lychee yoghurt mousse with strawberries, lime ice cream, sugared almonds and green shiso

SWEET DREAMS ARE MADE OF CHEESE 🍷

+5

our cheese platter with 4 beautiful cheeses.

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

Jackies

Postcards from Jackie

NEW COLLECTION Jackie 'O

SPRING

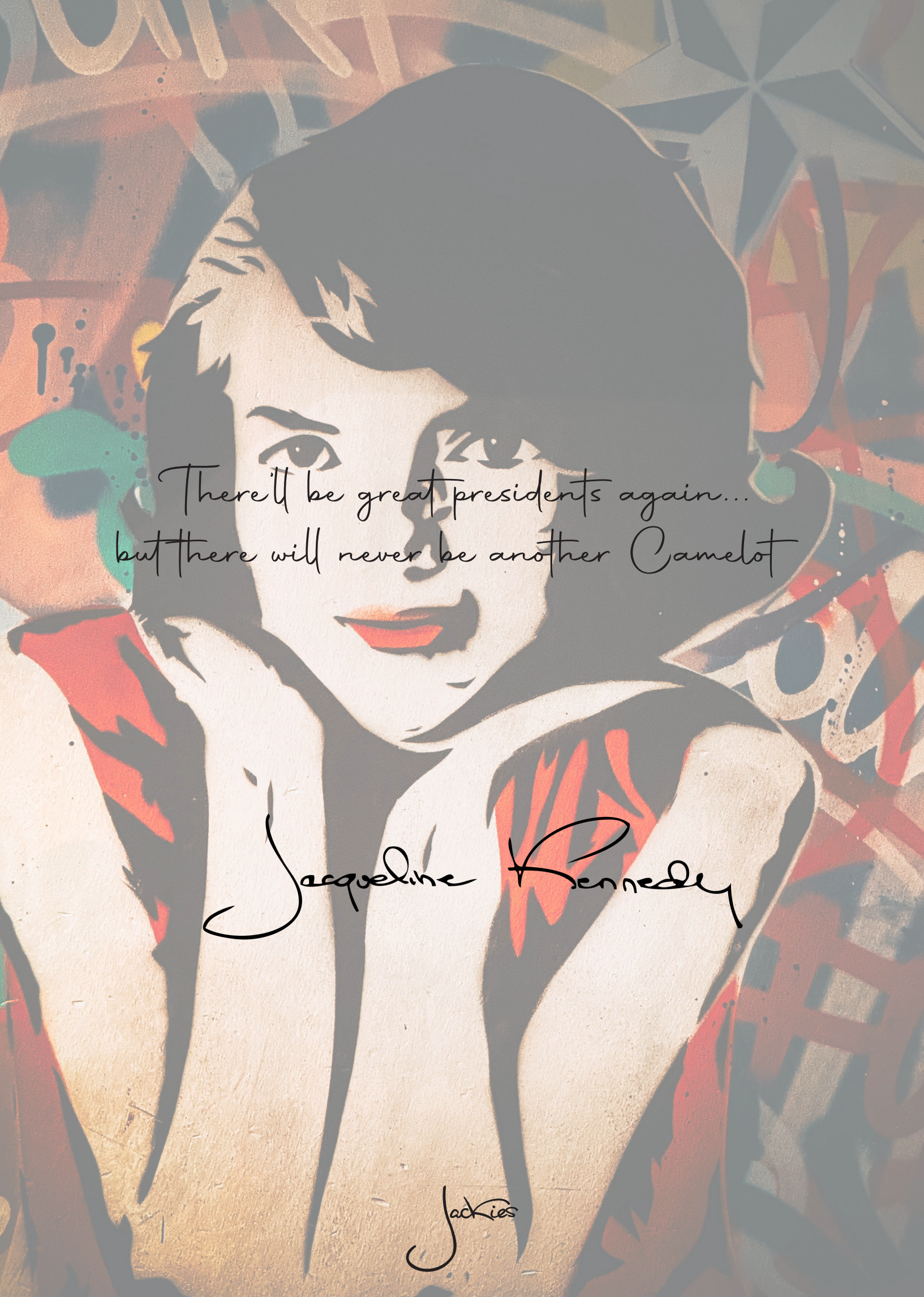
Stijl is voor mij altijd meer geweest dan kleding alleen. Het is een manier om kracht, verfijning en zelfvertrouwen uit te drukken, zichtbaar in elk detail. Vanuit die gedachte liet ik mij inspireren bij het ontwerpen van deze collectie. Ik wilde elegantie en comfort samenbrengen in kleding die niet 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 has dark, wavy hair and is looking slightly to the right with a gentle smile. She is wearing a white dress with a red and black patterned collar. 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-20th-century graphic design.

There'll be great presidents again...
but there will never be another Camelot

Jacqueline Kennedy

Jackies