



Wij zijn niet van of, wij zijn van en-en. Wij beperken ons bewust niet tot één keuken. De menukaart van Square '47 is een interessante mix van internationale gerechten. De keuze is reuze, zowel voor liefhebbers van seafood als voor fans van big cuts als voor hen die het liefst zo plantaardig mogelijk dineren. Mocht jouw favoriete gerecht er onverhoopt niet tussen staan, geef dan aan wat jij lekker vindt. Daar waar wij aan jouw wensen kunnen voldoen, zullen wij dat niet nalaten.

Eten moet bovenal lekker zijn. De smaak voert dan ook de boventoon bij Square '47. Rijk, vol, intens, knapperig en romig, daar houden wij van. Eten zoals je stiekem het liefst elke dag wilt eten. We werken uitsluitend met dagverse producten van A-kwaliteit.

Aan wat goed is, hoeft niet te worden gesleuteld. Fratsen halen wij niet uit, wij laten elk product geheel in zijn waarde.

Bon appétit!

Team SQUARE '47



To start or to share
VLEES / MEAT

Pata negra.....	19, ⁵⁰
Carpaccio met pecorino, lavas, walnoot en zwarte truffelmayonaise.....	19, ⁵⁰
<i>Carpaccio with pecorino, lovage, walnut and black truffle mayonnaise</i>	
Gyoza met kip.....	11, ⁵⁰
<i>Chicken gyoza</i>	
Kip karaage	17, ⁵⁰
<i>Chicken karaage</i>	
Yakitori kip	17, ⁵⁰
<i>Chicken yakitori</i>	
Steak tartaar met in roomboter gebakken toast	23, ⁵⁰
<i>Steak tartare with butter baked toast</i>	
Beef tataki met ponzu, op Japanse wijze bereid	23, ⁵⁰
<i>Beef tataki with ponzu, prepared in Japanese style</i>	
Wagyu beef sliders	32, ⁵⁰

To start or to share
SEA FOOD

Ostras de Aveiro: stevige, romige oester uit Portugal ...per oester	6, ⁵⁰
<i>Oysters from Portugal with a creamy, slightly salty flavour</i>	
Umami oester /oyster	per oester ...7, ⁵⁰
Proefbord met 6 oesters, 10 gram Imperial kaviaar en blini	85, ⁰⁰
<i>Tasting plate with 6 oysters, 10 grams of Imperial caviar and blini</i>	
Imperial kaviaar (10 gram) met blini	50, ⁰⁰
<i>Imperial caviar (10 grams) with blini</i>	
Gyoza met gamba's	14, ⁵⁰
<i>Gamba gyoza</i>	
Hollandse garnalensoep met een handgemaakte garnalenkroket op brioche	16, ⁵⁰
<i>Dutch shrimp bisque with a handmade shrimp croquette on brioche bun</i>	
Inktvis karaage	17, ⁵⁰
<i>Squid karaage</i>	
Tempura van garnalen	21, ⁵⁰
<i>Crispy prawns</i>	
Gegrilde gamba's in knoflookroom	21, ⁵⁰
<i>Grilled prawns in garlic cream</i>	
Tonijn tataki met sesamkorst	21, ⁵⁰
<i>Tuna tataki with sesame crust</i>	
Square '47 Signature Sashimi	24, ⁵⁰
<i>Geelvintonijn / Hokkaido coquilles / Noorse zalm</i>	
<i>Yellowfin tuna / Hokkaido scallops / Norwegian salmon</i>	
Coquilles met verschillende structuren van bloemkool	28, ⁵⁰
<i>Scallops with different cauliflower structures</i>	

To start or to share
VEGA

Franse mosterdsoep met camembert 12,⁵⁰

French mustard soup with camembert

Bruschetta met pruimtomaat en avocado 13,⁵⁰

Bruschetta with pomodori and avocado

Vega gyoza 13,⁵⁰

Geitenkaaskroketjes op brioche met zwarte truffel,
honing en little gem 14,⁵⁰

Goat cheese croquettes on brioche bun with black truffle, honey and little gem

Carpaccio van rode biet met walnoten en basilicumcrème 17,⁵⁰

Beetroot carpaccio with walnuts and basil cream

Burrata met groene asperges, crème van
doperwt en crostini 17,⁵⁰

Burrata with green asparagus, cream of green peas and crostini

Hoofdgerechten / main dishes

VLEES / MEAT

Beef burger op brioche met boerencheddar en tomatenrelish	18, ⁵⁰
<i>Beef burger on brioche bun, farmhouse cheddar and tomato relish</i>	
Lady steak, 150 gram	27, ⁵⁰
Steak, 250 gram	37, ⁵⁰
XL-steak, 350 gram	47, ⁵⁰
Wagyu A4, 125 gram	85, ⁰⁰
Steak of GOLD, bedekt met 24-karaats eetbaar bladgoud	250, ⁰⁰
<i>Steak of GOLD, covered with 24 crt edible gold leaf</i>	

SEAFOOD

Gewokte mosselen in roomboter, knoflook, peterselie en rode peper	22, ⁵⁰
<i>Stir-fried mussels in butter, garlic, parsley and red pepper</i>	
Op de huid gebakken zalmoot	27, ⁵⁰
<i>Skin-fried salmon steak</i>	
Gegrilde geelvintonijn met verschillende structuren van wasabi	34, ⁵⁰
<i>Grilled yellowfin tuna with different wasabi structures</i>	
Hele zeebaars uit de oven	38, ⁵⁰
<i>Whole sea bass from the oven</i>	
Hele gegrilde kreeft in een tomaten- en basilicumboter	55, ⁰⁰
<i>Whole grilled lobster with a tomato and basil butter</i>	

VEGA

Groene curry met kokos, zoete aardappelpuree en tempeh	21, ⁵⁰
<i>Green curry with coconut, mashed sweet potatoes and tempeh</i>	
Portobello caprese	24, ⁵⁰
<i>Portobello stuffed with mozzarella, tomato and basil</i>	
Tempura van brie	27, ⁵⁰
<i>Tempura fried brie</i>	

Vleesplateau, selectie signature dishes,
vanaf 4 personenper persoon32,⁵⁰
Meat platter, signature dishes selection, from 4 persons

Visplateau, selectie signature dishes,
vanaf 4 personenper persoon47,⁵⁰
Fish platter, signature dishes selection, from 4 persons

MAALTIJDSALADES / MEAL SALADS

Salade geitenkaas met walnoten en honing 17,⁵⁰
Goat cheese salad with walnuts and honey

Salade met zacht gegaarde zalm en roergebakken gamba's 17,⁵⁰
Salad with gently cooked salmon and stir-fried prawns

Caesarsalade met gegrilde kip, krokant rookspek
en gepocheerd ei 17,⁵⁰
Caesar salad with grilled chicken, crispy smoked bacon and poached egg

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

Verse friet 6,⁵⁰
Fresh fries

Zoete aardappelfriet 7,⁵⁰
sweet potato fries

Zoete aardappelfriet met pecorino en zwarte truffelmayonaise 8,⁵⁰
Sweet potato fries with pecorino and black truffle mayonnaise

Little gem met tomaat, crudité van wortel en
gefrituurde tuinboontjes 6,⁵⁰

In roomboter gebakken Hollandse microgroenten 7,⁵⁰
Dutch mini vegetables baked in butter

SAUZEN

Truffelmayonaise 3,⁵⁰
Truffle mayonnaise

Truffelroomsaus 4,⁵⁰
Creamy truffle sauce

Pepersaus 4,⁵⁰
Pepper sauce

DESSERTS

Crème brûlée met kaneelijs	13, ⁵⁰
<i>Crème brûlée with cinnamon ice cream</i>	
Cheesecake	14, ⁵⁰
Chocolate Dream, vanaf 2 personen	per persoon 16, ⁵⁰
Ferrero Rocher XL	16, ⁵⁰
Exotische fruitsalade	17, ⁵⁰
<i>Exotic fruit salad</i>	
Dame blanche Square '47 style	18, ⁵⁰
Kaasplank met bijpassende garnituren	21, ⁵⁰
<i>Cheese platter</i>	

KOFFIESPECIALITEITEN / COFFEE SPECIALTIES

Koffie / thee compleet	9, ⁵⁰
Spanish coffee	9, ⁵⁰
<i>Koffie met Tia Maria</i>	
Italian coffee	9, ⁵⁰
<i>Koffie met Amaretto</i>	
Irish coffee	9, ⁵⁰
<i>Koffie met whisky</i>	
French coffee	9, ⁵⁰
<i>Koffie met Grand Marnier</i>	

IETS TE VIEREN?

*Good food, good mood,
good vibes!*

Klinkende jaarcijfers, een bijzonder jubileum of
een nieuw product dat jullie met trots willen lanceren?

Een jarige in jullie gezelschap, een reünie met
oud-klasgenoten of een familie-uitje in petto?

Square '47 beschikt over een private dining room,
inclusief bar en dakterras met een dynamisch uitzicht
over het Schouwburgplein. Hoogwaardige apparatuur is
aanwezig voor een speech, presentatie of workshop.

Vraag onze bediening naar de mogelijkheden voor
een besloten lunch, borrel en/of diner of stuur
een mail naar events@square47-rotterdam.nl

Be there AND be square!

www.square47.nl

