

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, wasabi blad, radijs

Oerwortel

schil-kimchi, bakkersgist, eidooier

Langoustine*

tamarillo, snijboon, saffraan

Rode Mul

zuurdesem, peulvruchten, hollandse garnalen

Kwartel

pompoen, gefermenteerde pruim, ras el hanout

Double Dry Aged

rund, aubergine, aardpeer, morilles

Mango

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
Ganzenlever <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, zwarte knoflook

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

Red Mullet

sourdough, pulses, dutch shrimp

Quail

pumpkin, fermented plum, ras el hanout

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, beurre blanc, 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

W I L L K O M M E N

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

S A P N A

Kingfish

kohlrabi, dashi, wasabi-blatt, radieschen

Ur-Karotte

schalen-kimchi, bäckerhefe, eigelb

Languste*

tamarillo, gartenbohne, safran

Rotbarbe

sauerteig, hülsefrüchte, nordseekrabben

Wachtel

kürbis, fermentierte pflaume, ras el hanout

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