



CALAN

RESTAURANT & BAR



Calan is an eclectic space designed for curious souls, a place where Rotterdam's multicultural panorama blends seamlessly with the essence of those who have come from afar to build new lives in this transformative city. Here, every dish, drink, and detail reflects the diverse, dynamic energy that defines Rotterdam, a city that thrives on cultural exchange and reinvention.

CALAN

RESTAURANT & BAR

MENU

5 COURSES €85

HAMACHI

Apricot, kaffir lime, dashi, coconut

Dutch hamachi from Zeeland, a fish long valued in Japanese cuisine, paired with a dashi vinaigrette and Turkish apricot chutney with saffron – a subtle nod to the Silk and Spice Routes that once linked East and West.

SEA BASS

Eel, fennel, tandoori spices, smoked butter

Mediterranean fish enriched with smoked eel and tandoori spices. A dish that recalls the maritime spice trade connecting India and Indonesia with Europe through Dutch East India Company voyages.

CHARLOTTE POTATO (CHEF MICHAEL VERHAGEN'S SIGNATURE DISH)

Kombu, Surinamese masala, long beans, seaweed

Potato slow-cooked with kombu and Surinamese masala, blended with Indonesian seaweed and long beans. A dish symbolizing Rotterdam's Surinamese and Javanese heritage, reflecting the city's historic role as a multicultural harbor.

VENISON

Beetroot, blackberry, pine nuts, black garlic

A Nordic-inspired seasonal game dish, rooted in ancient European hunting traditions, paired with earthy roots and forest berries.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, almond, mirabelle

Melon infused with Japanese sakura blossoms and umeboshi, combined with plum and almond. A dessert inspired by Japanese hanami traditions celebrating the fleeting of new life.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, or special requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team. All prices are in Euros and include VAT at the current rate.

VEGETARIAN MENU

5 COURSES €85

WATERMELON

Feta, fennel, mint, sumac

A refreshing dish inspired by Middle Eastern flavors, with Mediterranean touches of feta and sumac – spices once traded along caravan routes from Persia to the Levant.

GREEN ASPARAGUS

Egg yolk, chanterelle, black garlic, chives

Seasonal asparagus combined with umami-rich chanterelles and black garlic, reminiscent of traditional European spring harvest celebrations.

CHARLOTTE POTATO (CHEF MICHAEL VERHAGEN'S SIGNATURE DISH)

Kombu, Surinamese masala, long beans, seaweed

Potato slow-cooked with kombu and Surinamese masala, blended with Indonesian seaweed and long beans. A dish symbolizing Rotterdam's Surinamese and Javanese heritage, reflecting the city's historic role as a multicultural harbor.

RISOTTO

Truffle, celeriac, mushrooms, sea buckthorn

Classic Italian risotto elevated with truffle and sea buckthorn, a berry prized in Nordic cuisine since Viking times.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, almond, mirabelle

Melon infused with Japanese sakura blossoms and umeboshi, combined with plum and almond. A dessert inspired by Japanese hanami traditions celebrating the fleeting of new life.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, or special requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team. All prices are in Euros and include VAT at the current rate.

MENU

4 COURSES €65

HAMACHI

Apricot, kaffir lime, dashi, coconut

Dutch hamachi from Zeeland, a fish long valued in Japanese cuisine, paired with a dashi vinaigrette and Turkish apricot chutney with saffron – a subtle nod to the Silk and Spice Routes that once linked East and West.

CHARLOTTE POTATO (CHEF MICHAEL VERHAGEN'S SIGNATURE DISH)

Kombu, Surinamese masala, long beans, seaweed

Potato slow-cooked with kombu and Surinamese masala, blended with Indonesian seaweed and long beans. A dish symbolizing Rotterdam's Surinamese and Javanese heritage, reflecting the city's historic role as a multicultural harbor.

VENISON

Beetroot, blackberry, pine nuts, black garlic

A Nordic-inspired seasonal game dish, rooted in ancient European hunting traditions, paired with earthy roots and forest berries.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, almond, mirabelle

Melon infused with Japanese sakura blossoms and umeboshi, combined with plum and almond. A dessert inspired by Japanese hanami traditions celebrating the fleeting of new life.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, or special requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team. All prices are in Euros and include VAT at the current rate.

VEGETARIAN MENU

4 COURSES €65

WATERMELON

Feta, fennel, mint, sumac

A refreshing dish inspired by Middle Eastern flavors, with Mediterranean touches of feta and sumac – spices once traded along caravan routes from Persia to the Levant.

CHARLOTTE POTATO (CHEF MICHAEL VERHAGEN'S SIGNATURE DISH)

Kombu, Surinamese masala, long beans, seaweed

Potato slow-cooked with kombu and Surinamese masala, blended with Indonesian seaweed and long beans. A dish symbolizing Rotterdam's Surinamese and Javanese heritage, reflecting the city's historic role as a multicultural harbor.

RISOTTO

Truffle, celeriac, mushrooms, sea buckthorn

Classic Italian risotto elevated with truffle and sea buckthorn, a berry prized in Nordic cuisine since Viking times.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, almond, mirabelle

Melon infused with Japanese sakura blossoms and umeboshi, combined with plum and almond. A dessert inspired by Japanese hanami traditions celebrating the fleeting of new life.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, or special requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team. All prices are in Euros and include VAT at the current rate.

Calan is een eclectische ruimte ontworpen voor nieuwsgierige zielen, een plek waar het multiculturele panorama van Rotterdam naadloos samensmelt met de essentie van degenen die van ver zijn gekomen om een nieuw leven op te bouwen in deze transformerende stad. Hier weerspiegelt elk gerecht, drankje en detail de diverse, dynamische energie die Rotterdam definieert, een stad die floreert op culturele uitwisseling en heruitvinding.

CALAN

RESTAURANT & BAR

MENU

5-GANGEN €85

HAMACHI

Abrikoos, kaffir limoen, dashi, kokos

Hamachi uit Zeeland, een vis die al lang gewaardeerd wordt in de Japanse keuken, geserveerd met een dashi-vinaigrette en Turkse abrikozenchutney met saffraan - een subtiele verwijzing naar de Zijde- en Specerijenroutes die ooit Oost en West verbonden.

ZEEBAARS

Zeebaars of kabeljauw, gerookte paling, venkel, tandoorikruiden, olijf, gerookte boter

Mediterrane vis verrijkt met gerookte paling en tandoorikruiden. Een gerecht dat herinnert aan de maritieme specerijenhandel die India en Indonesië met Europa verbond via de Nederlandse Oost-Indische Compagnie.

CHARLOTTE AARDAPPEL (SIGNATURE DISH CHEF MICHAEL VERHAGEN)

Kombu, Surinaamse masala, kousenband, zeewier

Langzaam gegaarde aardappel met kombu en Surinaamse masala, gecombineerd met Indonesisch zeewier en kousenband. Een gerecht dat de Surinaamse en Javaanse erfenis van Rotterdam symboliseert en de stad weerspiegelt als multiculturele haven.

HERT

Biet, braam, pijnboompitten, rozemarijn, knoflook

Een Noord-Europees geïnspireerd seizoensgerecht met wild, geworteld in oude jachttradities, geserveerd met aardse knollen en bosbessen.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, amandel, Mirabelle

Meloen doordrenkt met Japanse sakura-bloesems en umeboshi, gecombineerd met pruim en amandel. Een dessert geïnspireerd op de Japanse hanami-traditie die de vergankelijkheid van het nieuwe leven viert.

Alle producten worden bereid in een ruimte waar allergenen aanwezig zijn. Voor mensen met allergieën, intoleranties of speciale vereisten die meer willen weten over de gebruikte ingrediënten, kunt u dit aan een lid van het managementteam vragen. Alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW tegen het geldende tarief.

VEGETARISCH MENU

5-GANGEN €85

WATERMELOEN

Feta, venkel, munt, sumak

Een verfrissend gerecht geïnspireerd op Midden-Oosterse smaken, met mediterrane accenten zoals feta en sumak – specerijen die ooit langs de karavaanroutes van Perzië naar de Levant werden verhandeld.

GROENE ASPERGE

eidooier, cantharel, zwarte knoflook, bieslook

Seizoensasperges gecombineerd met umami-rijke cantharellen en zwarte knoflook, een herinnering aan traditionele Europese lentefeesten.

CHARLOTTE AARDAPPEL (SIGNATURE DISH CHEF MICHAEL VERHAGEN)

Kombu, Surinaamse masala, kousenband, zeewier

Langzaam gegaarde aardappel met kombu en Surinaamse masala, gecombineerd met Indonesisch zeewier en kousenband. Een gerecht dat de Surinaamse en Javaanse erfenis van Rotterdam symboliseert en de stad weerspiegelt als multiculturele haven.

RISOTTO

Truffel, knolselderij, paddenstoelen, duindoorn

Een Noord-Europees geïnspireerd seizoensgerecht met wild, geworteld in oude jachttradities, geserveerd met aardse knollen en bosbessen.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, amandel, Mirabelle

Meloen doordrenkt met Japanse sakura-bloesems en umeboshi, gecombineerd met pruim en amandel. Een dessert geïnspireerd op de Japanse hanami-traditie die de vergankelijkheid van het nieuwe leven viert.

Alle producten worden bereid in een ruimte waar allergenen aanwezig zijn. Voor mensen met allergieën, intoleranties of speciale vereisten die meer willen weten over de gebruikte ingrediënten, kunt u dit aan een lid van het managementteam vragen. Alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW tegen het geldende tarief.

MENU

4-GANGEN €65

HAMACHI

Abrikoos, kaffir limoen, dashi, kokos

Hamachi uit Zeeland, een vis die al lang gewaardeerd wordt in de Japanse keuken, geserveerd met een dashi-vinaigrette en Turkse abrikozenchutney met saffraan - een subtiele verwijzing naar de Zijde- en Specerijenroutes die ooit Oost en West verbonden.

CHARLOTTE AARDAPPEL (SIGNATURE DISH CHEF MICHAEL VERHAGEN)

Kombu, Surinaamse masala, kousenband, zeewier

Langzaam gegaarde aardappel met kombu en Surinaamse masala, gecombineerd met Indonesisch zeewier en kousenband. Een gerecht dat de Surinaamse en Javaanse erfenis van Rotterdam symboliseert en de stad weerspiegelt als multiculturele haven.

HERT

Biet, braam, pijnboompitten, rozemarijn, knoflook

Een Noord-Europees geïnspireerd seizoensgerecht met wild, geworteld in oude jachttradities, geserveerd met aardse knollen en bosbessen.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, amandel, Mirabelle

Meloen doordrenkt met Japanse sakura-bloesems en umeboshi, gecombineerd met pruim en amandel. Een dessert geïnspireerd op de Japanse hanami-traditie die de vergankelijkheid van het nieuwe leven viert.

Alle producten worden bereid in een ruimte waar allergenen aanwezig zijn. Voor mensen met allergieën, intoleranties of speciale vereisten die meer willen weten over de gebruikte ingrediënten, kunt u dit aan een lid van het managementteam vragen. Alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW tegen het geldende tarief.

VEGETARISCH MENU

4-GANGEN €65

WATERMELOEN

Feta, venkel, munt, sumak

Een verfrissend gerecht geïnspireerd op Midden-Oosterse smaken, met mediterrane accenten zoals feta en sumak – specerijen die ooit langs de karavaanroutes van Perzië naar de Levant werden verhandeld.

CHARLOTTE AARDAPPEL (SIGNATURE DISH CHEF MICHAEL VERHAGEN)

Kombu, Surinaamse masala, kousenband, zeewier

Langzaam gegaarde aardappel met kombu en Surinaamse masala, gecombineerd met Indonesisch zeewier en kousenband. Een gerecht dat de Surinaamse en Javaanse erfenis van Rotterdam symboliseert en de stad weerspiegelt als multiculturele haven.

RISOTTO

Truffel, knolselderij, paddenstoelen, duindoorn

Klassieke Italiaanse risotto verrijkt met truffel en duindoorn, een bes die al sinds de Vikingtijd in de Noordse keuken wordt gewaardeerd.

CANTALOUPE

Umeboshi, sakura, amandel, Mirabelle

Meloen doordrenkt met Japanse sakura-bloesems en umeboshi, gecombineerd met pruim en amandel. Een dessert geïnspireerd op de Japanse hanami-traditie die de vergankelijkheid van het nieuwe leven viert.

Alle producten worden bereid in een ruimte waar allergenen aanwezig zijn. Voor mensen met allergieën, intoleranties of speciale vereisten die meer willen weten over de gebruikte ingrediënten, kunt u dit aan een lid van het managementteam vragen. Alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW tegen het geldende tarief.



CALAN

RESTAURANT & BAR