

# DRINKS

## KOFFIE

Café crème 2,85 • Cappuccino 3,25  
Koffie verkeerd 3,50 • Latte macchiato 3,85  
Espresso 2,85 • Espresso doppio 4,25  
Warme Chocomel 3,75  
Irish Coffee 7,50 • French Coffee 7,50  
Brasil Coffee 8,50

## FRISDRANKEN 2,95

Coca Cola • Coca Cola light • Coca Cola zero  
Fanta • Sprite • Tonic • Bitter lemon • Cassis  
Fuze tea & green • Rivella • Ginger ale

## FEVER-TREE 4,00

Tonic • Elderflower • Ginger ale • Ginger beer

## BIER

Heineken Vaas / 0.5 L 3,10 / 5,75  
Seizoensbier v.a. 4,50  
Affligem blond, dubbel of tripel v.a. 4,75  
Amstel Radler 3,50  
Amstel Bright 4,75  
Heineken 0.0% 3,00  
Brand Weizen 0.0% 3,75

## WITTE WIJN

Caillou Sauvignon 3,95  
Bergsig Chardonnay 4,95  
Calusari Pinot Grigio 4,75

## ROSÉ WIJN

Caillou Rosé 3,95

## RODE WIJN

Molto Purezzo Negroamaro 3,95  
Covila Rioja 4,95

## BUBBELS

Piccolo fles (2 glazen) 9,50

## BUITENLANDS GEDISTILLEERD 6,00

Van Dyck Vodka • Van Dyck Gin • Bacardi  
Jack Daniels • Johnny Walker Red Label

# DRINKS

## THEE

**Refreshing Rooibos 3,75**  
gearomatiseerde biologische blend van rooibos en vruchten. De frisse en fruitige smaak van appel en citroen, vormen een harmonieus geheel met de zachte rooibos.

## Totally Nuts 3,75

met de geur van deze waanzinnige kruidenmelange van appel, amandelen en kaneel is het alsof je een bezoek brengt aan de lokale banketbakker. Een heerlijk verwarmende infusie.

## Verse muntthee 3,75

## Verse gemberthee 3,75

Losse thee (zie tafelkaart) v.a. 3,00

## SMOOTHIES

### Jungle Green

avocado, peer, kiwi, appel & munt 5,50

### Caribbean Sun

papaya, mango & ananas 5,50

### Paradise Dream

kokos, aardbei & ananas 5,50

## SAPPEN

Jus d'orange 4,00

Biologische appelsap 3,50

Tomatensap 3,50

Yoghurt met vruchtensap 4,50

Karnemelk met vruchtensap 4,00

Melk/karnemelk 2,00

## WATER

Chaudfontaine plat of bruisend v.a. 2,75

Vitamine water 4,00 (ananas/passie, citroen/melisse, framboos/granaatappel)

## HUISGEMAAKTE LIMONADE 0.45 L

### Fresh Melon

watermeloen, munt & citroen 4,50

### Spicy Green

komkommer, munt & citroen 4,50



# MENU À LA CARTE




# LUNCH

TOT 17:00 UUR

## BROODJES


keuze uit wit of bruin

**Halfom** 9,00  
pekelvlees, lever, Hollandse sla, rode ui, augurk

 **Krab** 8,50  
appel, cocktailsaus, Hollandse sla, peterselie

**Rundercarpaccio** 9,75  
truffeldip, Old Amsterdam, pijnboompitten, rucola

 **Geitenkaas** 9,50  
mango, walnoten, honing

 **Hummus** 8,50  
feta, granaatappel, pijnboompitten, peterselie


 **Bietenwrap huisgemaakte falafel** 8,25  
hummus, tajinedip


 **Wortelwrap pulled chicken** 7,95  
gele currydip, watermeloen, rucola

**Rundvleeskroketten (1 st.)** 6,50 **(2 st.)** 9,50  
Molenaarsbrood, Zaanse mosterd

**Uitsmijter (3 eieren)** 8,75  
boerenham, oude kaas

## SOEP & SALADE

 **Poké bowl** 14,00  
keuze uit: rauwe zalm, pulled chicken of tofu, met jasmijnrijst, rucola, mais, komkommer, sojabonen, waspeen, wasabidip, sesamzaad (optioneel avocado + 2,00)

 **Tomatensoep** 7,50  
zongedroogde tomaatjes, crème crue, bosui


**Soep van de dag** 7,50  
bijpassende garnituren


 **Brood in zak** 7,50  
aioli, pikante hummus, tomatentapenade


# DINER

VANAF 17:00 UUR

## VOORGERECHTEN

 **Papadum** 13,50  
tonijn, wortel-peper crème, rettich, komkommer, Japanse mayonaise, frisée, zeewier

 **Rundercarpaccio** 12,50  
truffeldip, Old Amsterdam, pijnboompitten, frisée sla (optioneel eendenlever + 3,00)

 **Velderwtencrème** 10,50  
granitée van wijnbier, geroosterde wortel, zoet-zure radijs

 **Tomatensoep** 7,50  
zongedroogde tomaatjes, crème crue, bosui

**Soep van de dag** 7,50  
bijpassende garnituren

 **Brood in zak** 7,50  
aioli, pikante hummus, tomatentapenade

## BIJGERECHTEN

**Gemengde salade** 4,50  
**Groenten van het seizoen** 3,75  
**Verse Frites uit Zuyd** 3,75

 Vegetarisch

 Gezond

 Chef's favoriet

OPENINGSTIJDEN  
KEUKEN  
12.00 - 21.00 UUR

## VOEDSELALLERGIEËN


Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij gaan zeer zorgvuldig om met voedselallergie of voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten. Glutenvrij brood kent een toeslag van 1,50.

# DINER

VANAF 17:00 UUR

## HOOFDGERECHTEN

 **Zeebaars van de grill** 21,50  
salade van gebrande komkommer, geprakte aardappel, bosui, basilicum


 **Kalf** 23,50  
kalfsfilet, piccalilly-ijs, snijbonen, gepofte tomaat, krokante zoete aardappels

**Tournedos** 28,50  
groene asperges, aardappel-knoflook crème, zoet-zure radijs, Parijse boter

**Biefstuk van de grill** 18,50  
zoete aardappel, gebrande prei, pepersaus, Verse Frites uit Zuyd

 **Opperdoes** 18,50  
geprakte Opperdoezer aardappeltjes, gegrilde groene asperges, velderwt, koolrabi, radijs, Zaanse mosterdsaus, rode bieten chips


 **Ravioli** 17,50  
zongedroogde tomaatjes, ricotta

 **Poké bowl** 14,00  
keuze uit: rauwe zalm, pulled chicken of tofu, met jasmijnrijst, rucola, mais, komkommer, sojabonen, waspeen, wasabidip, sesamzaad (optioneel avocado + 2,00)

## DESSERTS

**Wafel** 7,50  
aardbei, balsamico-munt, vanille ijs

**IJs trio** 7,50  
huisgedraaid ijs, kruim van Bastogne koek

 **Cremeux van geit** 8,50  
Sorbet van geitenkaas, sponscake van rode biet, rode bieten puree, yoghurt-meringue