

DRINKS

THEE

Losse thee 3,25

Earl Grey Blue Flower • Green Jasmine Bio
Warming Soul Rooibos • Bulletproof

Chai Latte Lemongrass 3,50

Speciale thee 3,95

Verse muntthee

Verse gemberthee & citroen of sinaasappel
Lemongrass citroen & zoethout

SMOOTHIES 6,25

Tropical Tango • mango, meloen, ananas, kiwi

Jungle Juice • aardbei, mango, bosbes, açai bes

Super Green • spinazie, avocado, appel, limoen,
tarwegras, spirulina

SAPPEN

Jus d'orange 4,50 • Bio appelsap 3,60

Tomatensap 3,60 • Yoghurt + vruchtensap 4,50

Karnemelk + vruchtensap 4,00 • Melk/karnemelk 2,00

WATER

Chaudfontaine plat of bruisend v.a. 2,95

ZUIVER LEMONADE 4,75

Fresh Melon • watermeloen, munt, citroen

Fresh Raspberry • framboos, munt, lemongrass

SAGE 6,95

- 100% bio, puur, raw & slowjuiced.
- 400 gram groenten & fruit in één sapje.
- Ingrediënten kunnen per seizoen wisselen.

Fresh  wortel, venkel, oranje bataat, appel, roze grapefruit, gember, munt, salie, kaneel

Energy  Rode biet, oranje wortel, appel, rode kool, citroen, paarse bataat, paarse boerenkool, gember, basilicum

Detox  wilde spinazie, groene snijbiet, boerenkool, komkommer, bleekselderij, appel, groene kool, groene paprika, citroen, peterselie, gember, jonge zeesla (zeewier)

DRINKS

KOFFIE

Café crème 3,00 • Cappuccino 3,40

Koffie verkeerd 3,95 • Latte macchiato 3,95

Espresso 2,85 • Espresso doppio 4,25

Warme Chocomel 3,75

Irish Coffee 7,50 • Spanish Coffee 43 7,50

(optioneel: Haver- of sojamelk + 0,50)

FRISDRANKEN 3,40

Coca Cola • Coca Cola zero

Fanta • Sprite • Tonic • Bitter lemon • Cassis

Fuze tea & green • Rivella • Ginger ale

FEVER-TREE 4,25

Elderflower tonic • Ginger beer

BIER VAN DE TAP

Heineken vaas / 0.5L 3,75 / 6,75 • Heineken 0.0% 4,25

Texels Skuumkoppe 4,75

BIER OP FLES

Amstel Radler 2.0% 3,75

Brand Weizen 0.0% 3,75

WITTE WIJN

Pinot Grigio Terredirai • Italië 4,75

Chardonnay Villa Harmonia BIO • Italië 4,95

Sauvignon Blanc Partnership • Zuid-Afrika 4,50

Verdejo Gran Cardiel Bodegas Cachazo • Spanje 5,25

ROSÉ WIJN

Fortant de France Grenache Gris • Frankrijk 4,75

RODE WIJN

Sangiovese Montepulciano Villa

Harmonia • Italië 4,50

Tempranillo Crianza Bodegas Palacio

Rioja • Spanje 5,50

BUBBELS

Piccolo fles (2 glazen) 9,50

BUITENLANDS GEDISTILLEERD 6,00

Vodka • Gin • Bacardi • Jack Daniels

Johnny Walker Red Label • Licor 43



MENU RESTAURANT, TERRAS & TUIN



LOKAAL GEBROUWEN BIER

Zuiver werkt graag samen met lokale ondernemers.

Op steenworp afstand van Zuiver wordt in de Annakerk in Amstelveen het bier van Naeckte brouwers gebrouwen. Naeckte zijn ze in de zin van eerlijk en puur. De bieren zijn van pure en natuurlijke ingrediënten; bescheiden en toch geraffineerd.

Bier gebrouwen met bezieling voor echte genietters.
#supportyourlocals

BIER VAN DE TAP

DIRNDL Weizen 5,5% 4,95

BIER OP FLES

FEEKS Blond 6% 5,50

NAECKTE NON Dubbel 7,5% 5,50

NIMF Tripel 8,5% 5,75



MENU RESTAURANT & TERRAS

BROODJES te bestellen tot 17:00 uur



Waldkornbol & maiskippendij van Boer Ilper 10,25

ketjap, sambal, honing, zoet-zure komkommer en een krokant van Kimchi

Viking brood & MSC krabsalade 9,95
appel, radijs en dragon

Boerenbrood & rundercarpaccio van de dubbeldoelkoe 10,25
rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip



Bietenwrap & falafel 9,25
radijs, sinaasappel en hummus



Kruiden foccacia & geroosterde jackfruit 9,95
tzatziki en granaatappel

Biologisch Molenaarsbrood wit of bruin met:

Rundvleeskroketten (2 st.) 9,75
van Oma Bobs met mosterd

Hollandse Garnalenkroketten (2 st.) 13,95
van Oma Bobs met limoendip



Chef's favoriet



Vegetarisch



Gezond

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.

Servicetevredenheid

Ben je tevreden over onze service? Je hebt de mogelijkheid om bij de bediening met je (persoonlijke) spa bandje fooi te geven.

SALADES



Geitenkaas van de Ridammerhoeve 18,50 / 19,95
rode biet, truffelaardappels, veldsla, munt, tuinkers en munt dressing

Maiskippendij van Boer Ilper 17,50 / 19,50
bindsla, sojabonen, sesamcracker en een krokant van Kimchi

Carpaccio van de dubbeldoelkoe 18,50 / 19,95
rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip



Power bowl 15,95
Keuze uit: MSC rauwe zalm, pulled chicken of geroosterde jackfruit.
rode linzen, komkommer, mais, Edamame bonen, waspeen, radijs, limoenhummus, Ume krokant (optioneel avocado + 2,00)

VOORGERECHTEN

worden geserveerd met
mini broodjes & boerenroomboter

Beste oester van het moment 3,75
met rode wijn en sjalot

Carpaccio van Noord-Hollandse dubbeldoelkoe 12,95
truffeldip, frisée, Old Amsterdam en pijnboompitten



Gebakken MSC Coquilles (3 st.) 14,50
limoen, meloen, hazelnoot en Pata Negra Iberico ham



Msc zalm sashimi 13,95
salade van Tatsol, kiemscheuten, taugé met geroosterde sesamdressing



Blauwe vijgen 10,95
Aceto balsamico, Oudwijcker blauwe kaas en broodcroutons

Soep van de dag 7,95
wisselende soep van het seizoen met bijpassende garnituur

Brood in zak 7,95
aioli, limoenhummus, tomatentapenade

HOOFDGERECHTEN



Hollandse Wagyu hamburger van Boer Palmenstein 19,95
pretzelbol, oude kaas, augurk, gekarameliseerde ui, Zaanse mosterd-mayonaise

Maiskipsaté van Boer Ilper 19,95
groene bonen-mangosalade, satésaus en kroepoek



Zeebaarsfilet van de IJmuiden visafslag 22,75
radijs, komkommer, gele biet, groene asperges, beurre blanc saus

Ossenhaas van Boer Palmenstein 23,00
in pesto gemarineerd, crème van rode biet, Romanesco, gegrilde courgette en chimichurri-saus



Pappardelle & MSC gamba's 19,95
huisgemaakte kruidenkaas en oertomaat



Rode curry 19,50
courgette, veldervwten, boontjes, groene paprika en jackfruit

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met één garnituur naar keuze:

Frites uit Zuyd, pofaardappel met aioli, gemengde salade of jasmijnrijst
(optie: + 3,75 per garnituur extra)

DESSERTS



Freak shake 8,25
roodfruit, boerenyoghurt/melk, donut en marshmallow

Trio ijs 8,25
Drie huisgedraaide ijssoorten met Bastognekoek-kruim en gesuikerde Pekannoten

Sauternes sabayon 8,50
roodfruit van het moment, boerenvanille en een pistache kletsop

Koffie of thee & bonbon of macaron 5,95
koffie of thee naar keuze