

# 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

Winterthee steranijs, sinaasappel & kaneel

## 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

## sapje 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

**naeckte**  
brouwers

## 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

## Broodjes


te bestellen tot 17:00 uur, keuze uit desem of spelt flûtes van Bram



**Kippendij van Boer Ilper** 10,25  
Oh Na Mi kimchi, zoet-zure komkommer, sesamzaad en sojadip

**Tonijnsalade** 9,95  
rode ui, kappertjes, peterselie

**Rundercarpaccio van de dubbeldoelkoe** 10,25  
rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip

 **Jackfruit salade** 9,95  
perzik, rode peper, bosui en kerriedip

**Spinaziewrap & kiprollade** 9,50  
avocado, veldsla en Zaanse mosterddip

**Bram's zuurdesembrood met:**

**Rundvleeskroketten (2 st.)** 9,95  
van Oma Bobs met mosterd

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

Chef's favoriet



Vegetarisch




### 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

 **Geroosterde groenten** 17,95 / 19,75  
pompoen, rode ui, pastinaak, spinazie, zonnebloempitten en mosterdressing

**Kippendij van Boer Ilper** 17,75 / 19,50  
Oh Na Mi kimchi, zoet-zure komkommer batonnet, pinda's en sojadip

**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, rode kool, waspeen, pompoenhummus, zwart sesamzaad (optioneel avocado + 2,00)

## Voorgerechten

geserveerd met mini broodje & boerenroomboter

**Beste oester van het moment** 3,75  
met citroensap en green tabasco



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

**Octopus tartaar** 13,95  
venkel, rode grapefruit, platte peterselie, schuim van inkt en zijn krokant

**Rauwe gemarineerde zeebaars** 13,95  
knolselderij, gele biet, radijs en gepofte rijst



**Korenbloem blauw** 11,95  
peer, roodlof, walnoten en appelstroop van Woerkom

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



**Bram's desembol** 7,95  
aioli, pompoenhummus, boerenroomboter

## Hoofdgerechten



**Hollandse Wagyu hamburger van Boer Palmenstein** 19,95  
Bram's briochebol, oude kaas, augurk, gekarameliseerde ui, Zaanse mosterd-mayonaise

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

**Heilbot van de IJmuiden visafslag** 22,75  
knolselderij, gele biet, broccolino, gefrituurde kappertjes en een Beurre blanc

**Ossenhaas van Boer Palmenstein** 23,25  
pompoen, steranijs, bospeen, sesamzaad, oesterzwam en een jus van cepes



**Ravioli van Nico** 21,50  
biet, tofu, munt met winterpostelein en een roomsaus van limoen en veldsla



**Rode curry** 20,50  
zoete aardappel, tomaat, courgette, tuinbonen en jackfruit

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met één garnituur naar keuze:

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

## Desserts

**Crème brulee** 8,75  
kardemom, sorbet van pure chocolade

**Trio ijs** 8,50  
Drie huisgedraaide soorten ijs en donkere chocolade popcorn



**Tarte tatin van pompoen** 8,95  
abrikoos, hazelnoot, tijm en aceto balsamico ijs

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