

Drinks

KOFFIE

Café crème 3,25 • Cappuccino 3,45
Koffie verkeerd 3,95 • Latte macchiato 3,95 (optioneel:
Haver- of sojamelk + 0,50) • Espresso 2,85
Espresso doppio 4,25 • Warme Chocomel 3,75
Irish Coffee 7,50 • Spanish Coffee 43 7,50
Martini Coffee 7,50

THEE

Earl Grey Blue Flower 3,50 • Green Jasmine Bio 3,50
Warming Soul Rooibos 3,50 • Bulletproof 3,50
Chai Latte Lemongrass 3,75 • Verse muntthee 3,95
Verse gemberthee & citroen of sinaasappel 3,95

SMOOTHIES 6,75

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

ZUIVER LEMONADE 4,75

Fresh Gimber • gember, munt, citroen
Fresh Raspberry • framboos, munt, lemongrass



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,
citraen, paarse bataat, paarse boeren-
kool, gember, basilicum

Detox



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

Drinks

FRISDRANKEN 3,50 (0.2L)

Coca-Cola (0.33L 5,50) • Coca-Cola zero sugar (0.33L
5,50) • Fanta • Sprite • Bitter lemon • Cassis
Fuze Tea sparkling • Fuze Tea green • Rivella

ROYAL BLISS 4,25

Creative tonic • Yuzu tonic • Ginger beer • Ginger ale

WATER

Chaudfontaine plat of bruisend 3,75 (0.5 cl) 4,25 (0.75cl)

BIER

Heineken 3,95 (vaas) 6,95 (0.5L) • Heineken 0.0% 4,25
Texels Skuumkoppe 4,75 • Amstel Radler 2.0% 4,25
(fles) • Amstel Radler 0.0% 3,75 (fles) • Brand Weizen
0.0% 3,75 (fles)

WITTE WIJN

Pinot Grigio Madregale, Italië 4,75
Cyrice Chardonnay, Frankrijk 5,25
Verdejo Castelo de Medina, Spanje 5,75
Grüner Veltliner weingut Huber, Oostenrijk 6,25

WITTE WIJN 0,0%

Domaine de l'Arjolle Zero Viognier-Sauvignon,
Frankrijk 6,25

ROSÉ WIJN

Blush Rosé Pinot Grigio 2020, Italië 4,75
Le Rosé de S' Oliver Sumeire, Frankrijk 5,25

RODE WIJN

Negroamaro - Domiziano, Italië 4,75
Tierra de Murillo Crianza-Rioja, Spanje 5,50
Chianti Biskero Salcheto, Italië 5,75

BUBBELS

Prosecco Spumante-Loredan Gasparini, Italië 5,75 (glas)
32,50 (fles)
Prosecco Piccolo Frizante, Mionetto, Italië 9,50 (2 glazen)
Mimosa Prosecco, Jus d'orange, 6,95 (glas) 12,50 (2
glazen)

BUITENLANDS GEDISTILLEERD 6,25

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
ingredienten; 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

Steak tartaar 10,95

Zoet-zure gele biet, krokante sjalot en Savora
mosterd

Makreelsalade 10,25

rode ui, kappertjes, peterselie

Rundercarpaccio

van de dubbeldoelkoe 10,50

rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip



Jackfruit salad 10,25

perzik, rode peper, bosui en kerriedip



Spinaziewrap 9,75

kippendij, Oh Na Mi kimchi, veldsla en sojadic

Bram's zuurdesembrood met:

Rundvleeskroketten (2 st.) 10,50

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

bloemkool, rode ui, bospeen, spinazie,
zonnebloempitten en mosterd dressing

Kippendij van Boer Ilper 17,75 / 19,50

Oh Na Mi kimchi, zoet-zure komkommer
batonnet, pinda's en sojadic

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, kimchi,
waspeen, hummus, 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 gegrild 13,95

koude heldere tomatenbouillon, gefermenteerde
zwarte knoflookdip en krokante octopus

Eend op twee manieren 13,95

rillettes en gerookte eendenborst met sinaasap-
pelcompote



Gerookte biet 12,95

biet, blauwe kaas, choco popcorn en balsamico

Soep van de dag 8,25

wisselende soep van het seizoen
met bijpassende garnituur



Bram's desembol 7,95

aioli, pompoenhummus en boerenroomboter

Hoofdgerechten

Hollandse runderhamburger 19,95

Bram's briochebol, oude kaas, augurk,
gekarameliseerde ui en Zaanse mosterd-mayonaise

Kipsaté van Boer Ilper 19,95

groene bonen-mangosalade,
satésaus en kroepoek



Vangst van de IJmuiden visafslag 22,95

rode biet, bloemkoolcrème, groene asperge, gepofte
wilde rijst en een truffel Beurre blanc

Ossenhaas van Boer Palmenstein 23,50

crème van bospeen, geroosterde sjalotten, romanes-
co en een jus van port

Geroosterde bloemkool 21,95



bloemkoolcrème, eidooier, hazelnoot en een truffel
Beurre blanc

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

Pure chocolade 8,95

chocolade muisargue, calamansi sorbet en chocolade
krokant



Trio ijs 8,50

Drie huisgedraaide soorten ijs en donkere chocolade
popcorn

Parfait, limoen en wodka 9,25

Venkel gemarineerd met gember, venkel/appel gel en
witte chocoladekrokant

Koffie of thee & bonbon of macaron 5,95

koffie of thee naar keuze