

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
Frozen cappuccino vanaf 5,95 • Irish Coffee 8,50
Spanish Coffee 43 8,50 • Martini Coffee 8,50

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 6,95

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 4,95

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,
citroen, 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 3,75 (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'Olivier 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)
Aperol Spritz 8,75

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
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



Filet Americana 10,95
pikante marinade, gel van augurk en rode ui

Tonijnsalade 10,25
zwarte olijven, bosui en een hoeve eitje

Rundercarpaccio van de dubbeldoelkoe 10,95
rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip



Avocado 10,95
muhammara, veldsla en zonnebloempitten

Bietenwrap 10,25
pulled chicken, koolsla en barbecuesaus

Oerbrood met:

Rundvleeskroketten (2 st.) 10,95
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



Feta 17,95 / 19,75
geroosterde Roseval aardappel, zwarte olijven en veldsla

Pulled chicken 18,25 / 19,75
witte kool, waspeen en barbecuedip

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



Power bowl 17,25
Keuze uit: MSC rauwe zalm, pulled chicken of geroosterde jackfruit
tabouleh, komkommer, mais, rode kool, waspeen, hummus, Chiazaad
(optioneel avocado + 2,00)

Voorgerechten

geserveerd met mini broodje & boerenroomboter

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

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



Gerookte zalm 13,95
watermeloen met witte rum, gel van tomaat en kroepoek van wasabi

Aan tafel gerookte eendenham 13,95
croquette van gekonfijte eend, konfijt van ui en rozijnen



Knolselderij 12,95
appel, walnoten en een vinaigrette van gember en citrus

Soep van de dag 8,25
wisselende soep van het seizoen met bijpassende garnituur



Brood 7,95
boerenroomboter, hummus en truffeldip

Hoofdgerechten

Hollandse runderhamburger 19,95
bol, 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
crème van schorseneren, enokie, gefrituurde kappertjes en Beurre blanc met miso

Biefstuk 23,95
crème van knolselderij, geroosterde rode ui, beukezwam en een pepersaus



Geroosterde paksoi 21,95
bietencrème, geroosterde zoete aardappel, zonnebloempit en zoete soja



Rode curry 20,95
tomaat, courgette, schorseneren, feta en een yoghurt-munt dip

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met één garnituur naar keuze:

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

Desserts

Cheesecake om te delen (2 pers.) 15,95
compote van kweeper en specerijen en roomijs van limoenblad



Trio ijs 8,50
drie huisgedraaide soorten ijs, koekkrum en frambozenschuim

Blondie 9,25
witte chocolade, sorbet van wortel en steranijs en een gel van PX

Bonbon of macaron 5,95
met koffie of thee naar keuze