

DRINKS

WARME DRANKEN/HOT DRINKS

Koffie	2,6
Americano	2,6
Espresso	2,4
Dubbele Espresso	3,5
Cappuccino, Koffie Verkeerd	3,3
Espresso Macchiato, Cortado	2,5
Latte Macchiato	3,5
Flat White	3,7
Biologische Sojamelk	0,3
Soja Coconutmelk	0,5
Haverdrank	0,5
Thee	2,6
Verse Muntthee	3,3
Verse Gemberthee	3,8
Rode peper honing citroen	
Verse Gember-Muntthee	3,8
Warme Tony's Chocolademelk	3,3
Slagroom	0,5
Chai Latte	3,8
Aijsmelk	2,7

SPECIALS

Roze Bunker Siropen, met prik	3
Citrus Basilicum - Madame Gember	
Vlierbloesem	
ChariTea Mate	4
ChariTea Green	4
Lemonaid+ Limoen	4
Lemonaid+ Bloedsinaasappel	4
Herbal Moscow Ginger Beer	4,8
Big Tom Tomatensap	4,8
Verse jus klein/groot	3 / 5
Rood sapje	5,5
Biet appel gember framboos bleekselderij	
Karne-jus	4
Thull's Waterkefir 35cl	7
Citroen vijg	
Thull's Kombucha 35cl	7,5
Darjeeling thee rooibos	
Panna 75cl	5,5
Pellegrino 75cl	5,5

MIX

Dutch Mule	9,5
Ketel One Ginger Beer	
Dark 'n' Stormy	9,3
Captain Morgan Black Ginger Beer	
Bloody Mary	9,8
Ketel One Big Tom	
The Mimosa	6
Cava sinaasappelsap	

GIN & FEVER TREE TONIC

Gin & Tonic	7,9
Tanqueray tonic citroen	
Tanqueray N° 10 & Tonic	10,3
Tanqueray N° 10 tonic grapefruit	
Bobby's Gin & Tonic	10,3
Bobby's Gin tonic	
sinaasappel kruidnagel	
NOLO ALCOHOL	
Seedlip Gin (alcoholvrij) & Tonic	7,9
Seedlip Gin tonic citroen	

WARM/HOT

Irish Coffee	7,7
Jameson bruine suiker koffie room	
Carajillo	4,2
Espresso Spaanse brandy	
Affogato	4,5
Espresso vanille ijs	

WEEKEND MIX

Vrijdag en zaterdag vanaf 15u

Gin & Tonic (kan alcoholvrij)
Skinny Bitch met grapefruit

5,5

BEER & SPIRITS

BIER/BEER

TAP/DRAFT

Brand Vaasje/Fluitje 5%	3,2 / 3
Brand Weizen 5,1%	5,1
Texels Skuumkoppe 6%	4,8
Affligem Blond 6,8%	5
Wisseltap	vanaf 5

FLES/BOTTLE

Affligem Dubbel/Tripel 6,8%/9%	5/5,2
Vedett 5,2%	5
Duvel 8,5%	5,4
Brand IPA 7%	4
Liefmans Kriek Brut 6%	5,8
Heineken 5%	3,5

NOLO ALCOHOL

Erdinger Alkoholfrei <0,5%	3,5
Heineken 0.0%	3,4
Brand Weizen 0.0%	3,4
VandeStreek Playground IPA <0,5%	4,4
Amstel Radler 2%	3,4

AMSTERDAMS BIER/BEER

BROUWERIJ 't IJ:

Tap: IJwit 6,5%	5
Flink 4,7%	5
Natte 6,5% (bio)	5,2
Zatte 8% (bio)	5,2
I.P.A. 7%	5,3
Columbus 9% (bio)	5,5

OEDIPUS:

Mannenliefde 6% (saison)	6
PolyAmorie 5% (Berliner weiße)	6

TWO CHEFS:

Funky Falcon 5,2% (pale ale)	5,5
------------------------------	-----

CIDER

Bear Cider 5%	6
Cider uit Overijssel	

LIKEUR/LIQUEUR

't NIEUWE DIEP:

Vanille	4,5
Bitterkoekjes	4,5
Koffie	4,5
Anijs	4,5
Drop	4,5
Citroen	4,5
Bittere Lijdens Troost	4,5

JENEVER

Ketel I jonge jenever	2,8
Bokma Oude Friesche genever	3
Zuidam I jaar gelagerde jenever	4
Bols Corenwijn	4,3

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4,6
Johnnie Walker Black Label	6,5
Ballantine's	4
Dimple Golden Selection	6,5
Jameson	4,5
Jack Daniel's	5
Bulleit Bourbon	6,5

SINGLE MALT WHISKY

Glenkinchie 12 Yr Old Lowlands	8,5
Vriendelijk zacht soepel bloemen	
Dalwhinnie 15 Yr Old Highlands	8,5
Noten honing mout rook	
Oban 14 Yr Old Highlands	9,5
Fruit vol rook heide zee turf	
Cragganmore 12 Yr Old Speyside	8,5
Krachtig hout rook noot pittig	
Talisker Skye Highlands: Islands	8,5
Toffee vanille peper rook	
Lagavulin 16 Yr Old Islay	12,5
Intens vol rook turf zilt	

WINE

WITTE WIJN/WHITE WINE



Falanghina 2018 San Michele, Abruzzo, Italië —————	4,5	14	
Wit fruit droog			
Sauvignon Blanc 2018 Luc Pirlet, Pays d'Oc, Frankrijk —————	5,5	18	27,5
Droog fris gras kruisbes			
Spätburgunder, Blanc de Noir 2018 Ludi Neiss, Pfalz, Duitsland ———	6,5	22	32
Citrus appel noten aardbei			
Masieri 2018 Angiolino Maule, Veneto, Italië —————	6,5	22	32
Natuurlijk licht fris peer bloesem			
Bourgogne Aligoté, 2018 Bouzereau, Bourgogne, Frankrijk —————	6,5	22	32
Levendig hazelnoot citrus			

ROSE

Las Guaridas 2018 Las Guaridas, Extremadura, Spanje —————	4,5	14	25
Fris zacht rood fruit peper			

RODE WIJN/RED WINE

Montepulciano 2018 San Michele, Abruzzo, Italië —————	4,5	14	
Zacht soepel kers			
Merlot 2017 Luc Pirlet, Pays d'Oc, Frankrijk —————	5,5	18	27,5
Rood fruit bramen lichten kruiden			
Tombé du Ciel 2017 Domaine Rivaton, Roussillon, Frankrijk ———	6,5	22	32
Natuurlijk aards bessen mineraal			
Altaroses 2017 Joan d'Anguera, Monsant, Spanje —————	6,8	25	38
Natuurlijk kers aardbei verse vijg kruiden			
Il Corzanello 2018 Corzano e Paterno, Toscane, Italië —————	6,5	22	32
Framboos kers paprika			

MOUSSEREND/SPARKLING

Cava Brut Nature Mas Candí, Penedès, Spanje —————	6		38
Vers fruit kruiden noten citruszuurtje			

DESSERTWIJN/DESSERT WINE

Moscato di Trani 2016 —————	6,2		
Rivera, Puglia, Italië			
Pedro Ximénez Sherry —————	4,5		
Barbadillo, La Cilla, Spanje			

LUNCH

ONTBIJT/BREAKFAST < 12:00 | weekend: < 13:00

Ontbijtje:

Roerei oude kaas kruidensalade volkoren toast croissant	
kleintje yoghurt granola vers fruit munt	9,2
Extra: · sojayoghurt ipv yoghurt	0,5
· boter en jam	0,5
· uitgebakken spek	1,2
Breakfast: scrambled eggs herb salad toast	
croissant small yogurt granola fresh fruit mint	9,2
Extra: · soy yogurt instead of yogurt	0,5
· butter and jam	0,5
· fried bacon	1,2

Yoghurt granola vers fruit munt	6
Extra: sojayoghurt ipv yoghurt	0,5
Yogurt granola fresh fruit mint	6
Extra: soy yogurt instead of yogurt	0,5

< 16:30

Roerei oude kaas kruidensalade volkoren toast	6,5
Supplementen: uitgebakken spek	1,2
Scrambled eggs mature cheese herb salad whole wheat toast	6,5
Extra: fried bacon	1,2

Rood sapje	5,5
Biet appel gember framboos bleekselderij	

Croissant boter jam	3
Croissant butter jam	

TOSTI/TOASTED SANDWICH < 16:30

Tosti Turks brood kaas tomaat	5,7
Toasted sandwich cheese tomato	

Tosti Turks brood kaas tomaat Turkse worst (Sucuk)	6,2
Toasted sandwich cheese tomato Turkish sausage (Sucuk)	

Tosti Turks brood brie sambal badjak courgettes kappertjes	6,8
Toasted sandwich brie sambal badjak courgettes capers	

VEGAN - Tosti Turks brood oesterzwam hazelnoot venkel rucola	6,8
Extra: brie	1
VEGAN - Toasted sandwich oyster mushroom hazelnut fennel rocket	6,8
Extra: brie	1

LUNCH

BROODJE/SANDWICH > 11:30 < 16:30

Gerookte makreel | peer | mierikswortelcrème | radijs | waterkers | pompoenpitten — 10,5
Smoked mackerel | pear | horseradish | radish cream | watercress | pumpkin seeds

VEGAN - Geroosterde groenten: bloemkool | paarse peen
venkel | humus | kruidenolie — 9
VEGAN - Roasted vegetables: cauliflower | purple carrot
fennel | hummus | herbal oil

Holtkamp kalfskroketten | salade frisée | cornichon | biermosterd — 9,5
Holtkamp veal croquettes | frisée salad | cornichon | beer mustard

SOEP/SOUP > 11:30 < 16:30

VEGAN - Pastinaak | hazelnoten | peterselieolie — 6,9
VEGAN - Parsnip | hazelnuts | parsley oil

SALADE/SALAD > 11:30 < 16:30

VEGAN - Roodlof | witlof | dadels | kervel | geroosterde bietjes | hazelnoten
dressing van geconfijte citroen en venkelzaad | geroosterd brood — 13,5
Supplement: feta — 1,5
VEGAN - Red chicory | chicory | dates | chervil | roasted beets | hazelnuts
dressing of candied lemon and fennel seed | toast 13,5
Extra: feta 1,5

WARM > 11:30 < 16:30

Balieburger van 70% Hollandse dubbeldoelkoe en 30% kastanjepaddestoel en shiitake
brioche | pickles | geroosterde aardappel | salade | misodressing — 17,5
Burger of 70 % Dutch dairy cow and 30 % shitake en chestnut mushroom
brioche | pickles | roasted potato | salad | miso dressing

VEGAN - Gegrilde knolselderijsteak | balsamico | Le Puy linzen | verse kruiden
groene tomaat | saus van gerookte aubergine | hazelnoot | salade frisée — 12
VEGAN - Grilled celeriac steak | balsamic vinegar | Le Puy lentils | fresh herbs
green tomato | sauce of smoked aubergine | hazelnut | frisée salad

VEGA - Scharrelroerei boembloe bali | krokante tempeh | cherytomaat
komkommer | salade taugé | frisée | sesamzaad | limoendressing — 9,5
VEGA - Scrambled eggs bumbu bali | crispy tempeh | cherry tomato
cucumber | bean sprouts salad | frisée | sesame seeds | lime dressing

DINNER > 17:30

VOORGERECHTEN/STARTERS

VEGA SOEP - Pastinaak | hazelnoten | peterselieolie ————— 6,9
VEGA SOUP - Parsnip | hazelnuts | parsley oil

Plankje van de dag | om te delen met z'n tweeën ————— 19,5
3 verschillende gerechtjes van de dag - zie ons krijtbord
3 small different dishes of the day - see our blackboard

SALADE/SALAD

VEGAN - Roodlof | witlof | dadels | kervel | geroosterde bietjes | hazelnoten
dressing van geconfijte citroen en venkelzaad | geroosterd brood ————— 13,5
Supplement: feta ————— 1,5
VEGAN - Red chicory | chicory | dates | chervil | roasted beets | hazelnuts
dressing of candied lemon and fennel seed | toast 13,5
Extra: feta 1,5

BIJGERECHTEN/SIDE DISHES

Rosevalaardappeltjes uit de oven | rozemarijn | fleur de sel | citroen aioli ————— 5,5
Oven-roasted Roseval potatoes | rosemary | fleur de sel | lemon aioli

Gefrituurde auberginefrietten | dukkah | srirachamayonaise ————— 6
Eggplant fries | dukkah | sriracha mayonnaise

Gefrituurde polenta-frietten | chilisaus ————— 6
Polenta fries | chili sauce

Fleur de sel boter | Pain Jeanette (broodje van onze biobakker) ————— 5,5
Fleur de sel butter | Pain Jeanette (bread from our organic bakery)

Huisgemaakte humus | waterkersolie | szechuanpeper | gochugaru | Pain Jeanette — 6,5
Homemade hummus | watercress oil | szechuan pepper | gochugaru | Pain Jeanette

THEATERMENU

Geniet van een driegangenu menu en kom op tijd bij je avondprogramma:

voorgerecht: soepje en brood met dips
hoofdgerecht: burger, pasta of vegan
nagerecht: pastel de nata of brownie

— 26 —

VASTE PRIK: PASTA

Elke dag tussen 17:30 en 18:00

Orzo | paddestoelenbouillon
koningsboleten
kastanjechampignons | rucola
gefrituurde salie | Grana Padano

— 10 —

DINNER > 17:30

HOOFDGERECHTEN/MAIN COURSE

- VEGAN - Gegrilde knolselderijsteak | balsamico | Le Puy linzen | verse kruiden
groene tomaat | saus van gerookte aubergine | hazelnoot | salade frisée ————— 17
VEGAN - Grilled celeriac steak | balsamic vinegar | Le Puy lentils | fresh herbs
green tomato | sauce of smoked aubergine | hazelnut | frisée salad
- VEGA PASTA - Orzo | paddestoelenbouillon | koningsboleten
kastanjechampignons | rucola | gefrituurde salie | Grana Padano ————— 15
VEGA PASTA - Orzo | mushroom broth | royal bolets
chestnut mushrooms | rocket salad | fried sage | Grana Padano
- Plankje van de dag: 3 verschillende gerechtjes van de dag - zie ons krijtbord ——— 19,5
3 small different dishes of the day - see our chalkboard
- Seizoensvis van de dag - zie ons krijtbord ————— 22,5
Seasonal fish of the day - see our chalkboard
- Vlees van de dag - duurzaam rundvlees van de Hollandse dubbeldoelkoe
met seizoensgroente - zie ons krijtbord ————— 23,5
Meat of the day - sustainable beef from the Dutch dairy cow
with vegetables of the season - see our chalkboard
- Balieburger van 70% Hollandse dubbeldoelkoe en 30% kastanje­paddestoel en shiitake
brioche | pickles | geroosterde aardappel | salade | misodressing ————— 17,5
Burger of 70 % Dutch dairy cow and 30 % shitake en chestnut mushroom
brioche | pickles | roasted potato | salad | miso dressing

DESSERT

- Tiramisu ————— 4,8
Tiramisu
- Kaasplankje met twee soorten Hollandse kaas ————— 13
Cheeseplatter with two types of Dutch cheese
- Affogato: Espresso | vanille ijs ————— 4,3
Affogato: Espresso | vanilla ice cream
- Bekijk voor de taartjes de volgende bladzijde
See our pastry menu on the next page —————>

BITES

TAART/CAKE

Brownie met noten	3,5
Brownie with nuts	
Pastel de nata, klein Portugees 'taartje van room'	3,4
Pastel de nata, small Portuguese egg tart pastry	
Appeltaart / Classic cheesecake / Citroenmeringtaart	5
Apple pie / Classic cheesecake / Lemon meringue pie	

HAPJES/BITES

Olijven / Olives	3,5
Nootjes van Gotjé, diverse soorten	vanaf 3,5
Nuts from Gotjé, various sorts	

Vanaf 14:00

Kaasplankje met twee soorten Hollandse kaas	13
Cheeseplatter with two types of Dutch cheese	
Fleur de sel boter Pain Jeanette (broodje van onze biobakker)	5,5
Fleur de sel butter Pain Jeanette (bread from our organic bakery)	
Huisgemaakte humus waterkersolie szechuanpeper gochugaru Pain Jeanette	6,5
Homemade hummus watercress oil szechuan pepper gochugaru Pain Jeanette	
Gefrituurde auberginefrietten dukkah srirachamayo	5,5
Eggplant fries dukkah sriracha mayo	
Gefrituurde polenta-frietten chilisaus	6
Deep fried polenta fries chili sauce	
Kalfsbitterballen van Holtkamp mosterd	6
Veal 'bitterballen' from Holtkamp mustard	
Bijvangstkroketjes van Local Harvest kappertjesmayo	6
Bycatch croquettes from Local Harvest capers mayo	
Kaasstengels van Local Harvest chilisaus	6
Deep fried cheese spring rolls from Local Harvest chili sauce	
Oosterzwamballen kappertjesmayo	6
Deep fried oyster mushroom balls capers mayo	
Bittergarnituur: 4 kaasstengels 2 oosterzwamballen	
4 bitterballen van Holtkamp 2 bijvangstkroketjes	12,5
Mixed finger food: 4 bitterballen 2 bycatch croquettes	
4 cheese spring rolls 2 oyster mushroom balls	
VEGA - Bittergarnituur: 4 oosterzwambitterballen	
4 kaasstengels polenta-frietten	11
VEGA - Mixed finger food: 4 oyster mushroom balls	
4 deep fried cheese spring rolls polenta fries	
