

# DRANKEN

## Frisdrank

Diverse Frisdranken	2,9
Chaudfontaine Rood (0,5l)	4,8
Fever Tree Ginger Beer	4,5
Vlierbloesemfris	4,5
Charitea Ice Tea Green	4,5
Grapefruit Soda	4,5
Big Tom Tomatensap	4,5
Biologische Appelsap	3,5

## Huisgemaakt

Verse Jus d'Orange 3,5 /	4,5
Verse Shake met peer, munt, dadel, spinazie en limoen	4,8
Citroenlimonade (0,4l)	4

## Koffie

Koffie/Espresso	2,7
Dubbele Espresso	3,7
Cappuccino	2,9
Koffie Verkeerd	2,9
Latte Macchiato	3,2
Flat White	3,9
Appie Koffie	2,8
IJskoffie	2,9
IJskoffie met Melk	3,1
met havermelk	0,5
met extra shot espresso	1,1
Clipper Thee	2,7
Verse Gemberthee	3
Verse Muntthee	3
Warme Chocomelk	2,9
met slagroom	0,5

## Alcoholarm

Jupiler 0.0%	3,5
Leffe Blond 0.0%	4
Jopen Non IPA 0,3%	5
Lowlander White Ale 0.0%	4,5
Damrak 0.0 GT met sinaasappel	8,5

## Bieren van de Tap

Jupiler 5,2%	3
Stella Artois 5,2% LAGER	3,5
Leffe Blond 6,6%	4,9
Brouwerij 't IJ IJwit 6,5%	5,5

*Vraag de bediening naar  
onze vijf wisseltaps!*

## Bieren van de Fles

Chimay Dorée 4,8% BLOND	4,8
La Chouffe 8% BLOND	5
Orval 6,2% TRAPPIST, BLOND	5,25
Duvel 8% BLOND	4,8
Delirium Tremens 8,5% BLOND	5,25
GDV Bloesem Blond 6,2%	5,5
Oedipus Mannenliefde 6% SAISON	5,25
Jopen Mooie Nel 6,5% IPA	5,5
Pohjala Kosmos 5,5% NEIPA	5,5
Tropical Ralphie 5% WEIZEN	5,25
Oedipus Polyamorie 5% MANGO SOUR	5,25
Timmermans Kriek 4%	4,8
Eeuwige Jeugd Conjo 5,7% LAGER	5
Magners Cider 4,5%	4
Westmalle Dubbel 7%	4,9
Floreffe Tripel 8%	5,25
Maximus Brutus 6% AMBER LAGER	5,5

## Cocktails

Tanqueray G&T met limoen	8,5
Tanqueray Blackcurrant met blauwe bes	9,5
Moscow Mule	9
Dark and Stormy	9
Aperol Spritz	8,5
Limoncello Spritz	9,5
Elderflower Spritz	9
Negroni	9,5
Amaretto Sour	9,5
Espresso Martini	10,5
Paloma	10

# WIJNEN

## Witte Wijnen

Ugni Blanc - Épicerie de Castelnaud - Languedoc-Roussillon	4,75 / 26
Müller-Thurgau - Horst Sauer - Franken	5,25 / 17 / 33,5
Chardonnay - La Croix Belle - Languedoc-Roussillon	5,75 / 28
Viognier - Domaine de Castelnaud - Languedoc-Roussillon	28
Pinot Grigio - Visintini - Friuli	38,5
Riesling - Weingut Rings - Pfalz	39,5

## Rosé

Syrah Grenache - La Croix Belle - Languedoc-Roussillon	5,25 / 25,5
Spätburgunder, Portugieser, Dornfelder - Riffel - Rheinhessen	35

## Mousserend

Parellada, Macabeu, Xarel-lo - Parés Baltà - Catalunya	6,5 / 32
--	----------

## Dessertwijn

Verduzzo, Friulano - Visintini	7
--------------------------------	---

## Rode Wijnen

Grenache Noir - Couleur de Rouge - Languedoc	4,75 / 26
Monastrell - Telmo Rodríguez - Alicante	5,25 / 28
Touriga Nacional, Touriga Franca - Veedha - Douro	5,75 / 30
Pinot Noir - Aldinger - Wurttemberg	5,5 / 29
Sangiovese - Castino Vignaioli di Scansano - Toscane	31,5
Barbera, Nebbiolo - Franco Conterno - Piemonte	35

# LUNCH

*Te bestellen van 11:00-16:00*

---

Alle gerechten worden geserveerd met:

- Marokkaans brood
  - Olijven
  - Frisse tomatensalade
  - Huisgemaakte pickle en relish
  - Dips en pittige sausjes
- 

## **Gerookte makreelsalade**

met gekonfijte citroen, venkelsalade, kappertjes en peterselie 12,5

## **Lams albondigas**

met Piemontese paprika, tomatensaus en parmezaan 12,5

## **Salade falafel**

met granaatappel, radijs, Romeinse sla en een dressing van komkommer en za'atar 12,5

## **Shakshuka**

met twee eitjes, jonge bladspinazie en schapenfeta 12,5

## **Smashed avocado**

met zacht gekookt eitje, limoenmayonaise en piment d'Espelette 12,5  
(met gerookte zalm/bacon +3)

## **Melanzane uit de oven**

met labneh, sumak, croutons en basilicum 12,5

**Soep van de dag** 9,5

# DINER

*Te bestellen van 17:30 - 22:00*

## Voorgerechten

Sashimi van watermeloen en sojasaus met komkommer kimchi,  
furikake wortel, koriander en sesammayonaise 8,5

Geslagen carpaccio van kalfshaas met rivierkreeftjes, langoustine  
mayonaise, venkel en cresson 11

Salade van wilde tomaten en buffelmozzarella met basilicum,  
pistache en piri piri 9

salade calamari fritti met aioli, frisee, sinaasappeldressing en  
gedroogde zwarte olijf 10

## Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag 13,5

Hip hung steak met sjalottencrème, geroosterde oesterzwam, peultjes en  
jus van zwarte knoflook 21,5

Gegrilde albacore met escalivada van venkel en paprika, lamsoor,  
patatas bravas en saffraanaioli 21,5

Courgettebloem gevuld met citroenricotta, gorgonzola, groene asperge,  
gmarineerde vijg en polenta 18,5

Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, risotto  
arancini, tomatensaus, parmezaan en geroosterde  
mini pomodori 18,5

## Nagerechten

Chocoladetaart met zeezout karamel 6

Appel tarte tatin 6 (met vanille ijs 7,5)

Witte chocolade cheesecake met passievrucht 6

Geroosterde rabarber met yoghurtijs en crumble van havermout  
en hazelnoot 7

## Digestief

Dessertwijn - Verduzzo, Friulano - Visintini - 2015 7

Kopke Fine Ruby Port 4,5

Negrone 9,5

Amaretto Sour 9,5

Espresso Martini 10,5

# BORREL

*Te bestellen van 11:00 - 22:00*

Bitterballen van Holtkamp met mosterd (6 stuks) 7,5

Kaastengels met chilisaus (8 stuks) 7,5

Knolselderijnuggets met dille-kurkumasaus (10 stuks) 6,5

Garnalenkroketjes van Holtkamp  
met dragonmayonaise (3 stuks) 8,5

Huisgemaakte frietjes met mayonaise 4,5

Pimientos de Padron met manchego, gerookte amandelen  
en sherrystroop 8,5

Burrata met gremolata, basilicum, tomaatjes, hazelnoten en  
Marokkaans panbrood 9,5

Marokkaans panbrood met hummus of aioli 6,5

# ZOET

Chocoladetaart met zeezout karamel 6

Witte chocolade cheesecake met passievrucht 6

Appel tarte tatin (met vanille ijs +1,5) 6