



Brood & Co: rijkelijk belegd

11:00 tot 17:00 uur

Smashed avocado en scharreleieren ✓

Een frisse open sandwich op wit of bruin Zeeuws natuurdesembrood. Belegd met knapperige slamix, gekookte scharreleieren, tomatenblokjes en rucola. Afgetopt met chilivlokken en een romige béarnaisemayonaise | 15.⁹⁵

Gerookte Noorse Zalm

Een bagel rijkelijk belegd met gerookte Noorse zalm, smashed avocado en een frisse mix van komkommer, rode ui en Amsterdamse ui. Afgewerkt met bieslook en een honing-mosterddressing | 17.⁹⁵

Carpaccio **POPULAIR!**

Een open sandwich met flinterdun gesneden rundvlees op wit of bruin Zeeuws natuurdesembrood. Met knapperige slamix, Grana Padano, pittenmix, tomatenblokjes, rucola, bieslook en een vleugje truffelmayonaise | 16.⁹⁵

Bagel ossenworst

Zachte brioche bagel belegd met Amsterdamse ossenworst, een knapperige slamix, ingemaakte gele ui en augurk. Afgewerkt met een romige gerookte piccalillymayonaise voor een verrassende, licht pittige twist | 16.⁹⁵

Lunch time!

11:00 tot 17:00 uur

Uitsmijter ✓*

Drie gebakken scharreleieren, keuze uit boerenham en/of jonge kaas. Geserveerd met frisse red-kidney rauwkost en een kruidige BBQ-dressing. Een klassieker, royaal en eerlijk van smaak | 14.⁹⁵

Twaalfuurtje ✓* **POPULAIR!**

Jonge kaas, boerenham, gebakken scharrelei, rundvleeskroket, red-kidney rauwkost, BBQ-dressing en een soep van de chef | 17.⁹⁵

Tuna melt

Warme tosti van wit of bruin brood belegd met tonijnsalade, rode ui, kappertjes en gesmolten cheddar. Geserveerd met een groene salade en aardappelchips | 14.⁹⁵

Groentekroketten ✓

Twee ambachtelijke groentekroketten. Met red-kidney rauwkost, BBQ-dressing, roomboter en mosterd | 14.⁹⁵

Rundvleeskroketten

De Hollandse klassieker op z'n best. Twee rundvleeskroketten, met red-kidney rauwkost, BBQ-dressing, roomboter en mosterd. Hartig, knapperig en vertrouwd | 14.⁹⁵

Poké bowl, onze culinaire toppers!

11:00 tot 21:00 uur

Ketjap Tempeh ✓

Een plantaardige favoriet met sushirijst, crispy mais, edamame, wakame, zoetzure komkommer, radijs, wortel, avocado, mango en sesam. Afgewerkt met soja-srirachamayonaise. Een kleurrijke bowl vol crunch, frisheid en karakter | 18.⁹⁵

Eigen gemarineerde zalm

Sushirijst met stukjes zalm, gemarineerd in sojasaus en sesamolie. Met crispy mais, edamame, wakame, zoetzure komkommer, radijs, wortel, avocado, mango en sesam. Afgewerkt met soja-srirachamayonaise | 20.⁹⁵

Krokante kip

Een poké bowl met sushirijst, crispy mais, edamame, wakame, zoetzure komkommer, radijs, wortel, avocado, mango en sesam. Extra lekker met de knapperige krokante kip bovenop en afgewerkt met soja-srirachamayonaise voor een licht pittige kick | 19.⁹⁵

Extra bij te bestellen	
Portie frites met mayonaise	4. ⁹⁵
Portie gamba's	4. ⁹⁵
Portie breekbrood	4. ⁹⁵
Alleen in combinatie met een gerecht.	

Salades

11:00 tot 21:00 uur

Geserveerd met brood en boter

Couscous met kikkererwten ✓ **🌱***

Een kleurrijke vegetarische salade met couscous van durumtarwe, kikkererwten, gegrilde seizoens-groenten, slamix, Griekse feta kaas, cherrytomaten, avocado, limoen en abrikozen. Afgewerkt met een frisse yoghurt dressing | 20.⁹⁵

Wijnsuggestie: Xanadu Circa 77

Gerookte Noorse zalm

Een frisse salade met gerookte Noorse zalm, smashed avocado, zoetzure komkommer, rode en Amsterdamse ui, afgewerkt met bieslook en een honing-mosterddressing. Romig, fris en vol van smaak | 21.⁹⁵

Wijnsuggestie: Ken Forrester Petit wit

Caesar **POPULAIR!**

De beroemde salade met little gem sla, krokante kip, uitgebakken spek, gekookt scharrelei, croutons en Grana Padano. Geserveerd met een romige dressing op basis van ansjovis, knoflook en citroen | 20.⁹⁵

Gebakken gamba's i.p.v krokante kip +3.⁹⁵

Wijnsuggestie: Palacio De Vivero Verdejo

Carpaccio

Een verfijnde salade van flinterdun gesneden rundvlees met slamix, tomatenblokjes, pittenmix, rucola en bieslook. Afgewerkt met schilfers Grana Padano en een romige truffelmayonaise | 20.⁹⁵

Wijnsuggestie: Codex Gris Rosé

✓ = vegetarisch **🌱*** = veganistisch mogelijk Allergenen op aanvraag





Soepen

11:00 tot 21:00 uur

Geserveerd met brood en boter

Soep van de chef ✓

Een verrassende creatie van de chef, bereid met dagverse ingrediënten en op smaak gebracht volgens inspiratie van het seizoen. Elke keer anders, altijd huisgemaakt en vol karakter | 8.⁹⁵

Tom kha kai soep

Romige soep van kokosmelk, citroengras, rode peper, en kaffirblad, gevuld met pulled chicken, bosui, taugé, wortel en Thaise basilicum. Een perfecte balans tussen romig, friszuur en licht pittig | 12.⁹⁵

Gebakken gamba's +4.⁹⁵

Comfort food

17:00 tot 21:00 uur

Geserveerd met frites

Fish & Chips

Krokant gefrituurde witvis geserveerd met een frisse salade, geroosterde citroen en ravigottesaus | 23.⁹⁵

Kipsaté **POPULAIR!**

Malse kippendijen aan de spies, geserveerd met satésaus, atjar, seroendeng, krokant gebakken uitjes, lente-ui en rode peper. Geserveerd met cassave kroepoek | 23.⁹⁵

Kipburger

Een goudbruin krokant gebakken kipburger op een zacht getoast zeekraal briochebroodje, met knapperige sla, verse tomaat, uienmarmelade, cheddar en Thaise rode curry-mayonaise | 23.⁹⁵

Hamburger

Sappige rundvleesburger op een zacht getoast zeekraal briochebroodje, met sla, tomaat, uienmarmelade, augurk, uitgebakken spek, cheddar en jalapeñomayonaise | 23.⁹⁵

Extra bij te bestellen

Portie frites met mayonaise 4.⁹⁵
Kleine frisse salade 4.⁹⁵
Portie groenten van het seizoen 4.⁹⁵

Alleen in combinatie met een gerecht.

Hoofdgerechten

17:00 tot 21:00 uur

Tikka Masala

Een kruidig comfortgerecht uit de Indiase keuken. Plantaardige kip in een milde tomaten-cashewnotensaus met gekarameliseerde uien, honing, gember, seizoensgroenten en een topping van gepofte zwarte rijst. Geserveerd met naanbrood. Romig, aromatisch en vol diepte | 24.⁹⁵

Noorse zalmfilet

Op de huid gebakken zalmfilet, geserveerd met gegrilde seizoensgroenten, noedels en sojaparels, met een romige curry-limoengrassaus die de smaken samenbrengt | 27.⁹⁵

Wijnsuggestie: Robert Mondavi Twin Oaks

Rumpsteak

Gebakken sappig Black Angus rundvlees, geserveerd met seizoensgroenten, een klassieke pepersaus en frites | 27.⁹⁵

Wijnsuggestie: Heredad de Baroja

Extra bij te bestellen

Portie frites met mayonaise 4.⁹⁵
Kleine frisse salade 4.⁹⁵
Portie groenten van het seizoen 4.⁹⁵

Alleen in combinatie met een gerecht.

Nagerechten

11:00 tot 21:00 uur

BeWellness appelcrumble **POPULAIR!**

Lauwarme appel-rozijnencompote met kardemom, gingerbread crunch, vanille-ijs, sinaasappel en mascarponecrème | 10.⁹⁵

Romige Griekse yoghurt noten

Volle yoghurt met een zachte, smeùige structuur en een rijke frisse smaak. Met gebrande noten, dadels en honing | 9.⁹⁵

Romige Griekse yoghurt granola

Volle yoghurt met een zachte, smeùige structuur en een rijke frisse smaak. Met granola, bananen, chiazaad en een vleugje kaneel | 9.⁹⁵

We gaan zeer zorgvuldig om bij de bereiding van onze producten, maar wij kunnen overdracht van voedselallergenen nooit 100% voorkomen.

Mocht u nog vragen hebben over een allergie, onze bedieningsmedewerkers helpen u graag verder.

✓ = vegetarisch Allergenen op aanvraag

