

Bites

11:30 tot 21:30 uur

Breekbrood met toppings ✓

Versgebakken breekbrood, geserveerd met kruidenboter, tapenade en truffelmayonaise | 12.⁹⁵

Nacho's ✓

Krokante tortillachips uit de oven, rijk belegd met jalapeño's, cheddar en mozzarella. Geserveerd met crème fraîche, tomatensalsa en guacamole | 14.⁹⁵

Borrelplank voor 2 personen

Bestaande uit door de chef-kok geselecteerde hartige hapjes | 27.⁹⁵

Vegetarische loempia's ✓

Knapperig gefrituurde loempia's met een vulling van groenten en Oosterse kruiden. Geserveerd met een chilisaus.

Torpedo garnalen

Krokant gefrituurde garnalen met een luchtig jasje, geserveerd met chilisaus.

Pikant gemarineerde Oosterse kip

Stukjes pikant-gemarineerde kip, krokant gefrituurd en geserveerd met chilisaus.

Rundvleesbitterballen

Ambachtelijke rundvleesbitterballen, goudbruin gefrituurd en geserveerd met mosterd.

Gemengde bittergarnituur

Een selectie van borrelsnacks, krokant gebakken en geserveerd met diverse sauzen. Perfect om te delen bij een goed glas wijn of bier.

8 ST. 12 ST.
9.⁹⁵ 13.⁹⁵

10.⁹⁵ 14.⁹⁵

12.⁹⁵ 16.⁹⁵

9.⁹⁵ 13.⁹⁵

9.⁹⁵ 13.⁹⁵

✓ = vegetarisch ✓* = vegetarisch mogelijk Allergenen op aanvraag

Brood & Co rijkelijk belegd

11:30 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

Lunch time!

11:30 tot 17:00 uur

Uitsmijter ✓*

Drie gebakken scharreleieren op wit of bruin Zeeuws natuurdesembrood, met keuze uit ambachtelijke ham en/of jonge kaas. Geserveerd met frisse red-kidney rauwkost en een kruidige BBQ-dressing | 14.⁹⁵

Twee groentekroketten ✓

Twee ambachtelijke groentekroketten op wit of bruin Zeeuws natuurdesembrood. Met red-kidney rauwkost, BBQ-dressing, roomboter en mosterd | 14.⁹⁵

Twaalfuurtje ✓*

Vers wit of bruin Zeeuws natuurdesembrood, belegd met jonge kaas, boerenham, een perfect gebakken scharrelei en een krokante rundvleeskroket, met frisse red-kidney rauwkost en BBQ-dressing, geserveerd met de soep van de chef | 17.⁹⁵

Twee rundvleeskroketten

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



Salades

11:30 tot 21:30 uur

Geserveerd met brood en boter

Couscous met kikkererwten

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

Caesarsalade 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 | 22.⁹⁵

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

Gerookte Noorse zalm

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

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

Gebakken gamba's +4.⁹⁵

Extra bij te bestellen

Portie gamba's	4. ⁹⁵
Portie frites	4. ⁹⁵
Portie breekbrood	4. ⁹⁵
Alleen in combinatie met een gerecht	

 = vegetarisch  = veganistisch mogelijk Allergenen op aanvraag



Poke Bowl

11:30 tot 21:30 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

Oosters gemarineerde tonijn

Sushirijst met stukjes tonijn, 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



Soepen

11:30 tot 21:30 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

Extra bij te bestellen

Portie breekbrood	4. ⁹⁵
Alleen in combinatie met een gerecht	

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 21:30 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 met satésaus, atjar, seroendeng, krokant gebakken uitjes en lente-ui. 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

Gebakken sappige rundvleesburger op een zacht getoast zeekraal briochebroodje, met sla, tomaat, uienmarmelade, augurk, uitgebakken spek, cheddar en jalapeño-mayonaise | 23.⁹⁵

Hoofdgerechten

17:00 tot 21:30 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

Extra bij te bestellen

Portie frites	4. ⁹⁵
Portie frisse salade	4. ⁹⁵
Portie warme seizoensgroenten	4. ⁹⁵
Alleen in combinatie met een gerecht	

Noorse zalmfilet

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

Rumpsteak

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

Nagerechten

11:30 tot 21:30 uur

BeWellness appelcrumble **POPULAIR**

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

Romige Griekse yoghurt noten

Volle Griekse yoghurt met gebrande noten, zoete dadels en honing. Knapperig, zoet en vol van smaak | 9.⁹⁵

Romige Griekse yoghurt granola

Volle Griekse yoghurt met knapperige granola, verse banaan, chiazaad en een vleugje kaneel | 9.⁹⁵

Allergenen op aanvraag

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

