

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

Vegetarische loempia's ✓

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

Allergenen op aanvraag

✓ = vegetarisch ✓* = vegetarisch mogelijk

Brood & Co rijkelijk belegd

11:30 tot 21:00 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

Gezond ✓*

Keuze wit of bruin Zeeuws natuurdesembrood, boerenham, jonge kaas, slamix, rauwkost, tomaten, hardgekookt scharrelei, Kempische groene kruidendressing | 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

Allergenen op aanvraag

✓ = vegetarisch ✓* = vegetarisch mogelijk





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. Een klassieker, royaal en eerlijk van smaak | 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. Een echte Hollandse klassieker | 17.⁹⁵

Roerei SpaSense ✓*

Zijdezacht en romige roerei van drie eieren met boerenham, uitgebakken spekjes, champignons, ui, paprika, tomaten en Zeeuws natuurdesembrood | 14.⁹⁵

Twee groentekroketten ✓

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

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 21:00 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

Wijnsuggestie: 2

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: 2/3

Surf & Turf

Flinterdun gesneden rundvlees, gebakken gamba's, knapperige slamix, schilfers Grana Padano kaas, zoetzure komkommer, uitgebakken spekjes, truffelmayonaise | 20.⁹⁵

Wijnsuggestie: 2/6

Extra bij te bestellen

Portie gamba's	4. ⁹⁵
Portie frites	4. ⁹⁵
Portie breekbrood	4. ⁹⁵

Alleen in combinatie met een gerecht

Allergenen op aanvraag

✓ = vegetarisch ✓* = vegetarisch mogelijk

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 | 20.⁹⁵

Wijnsuggestie: 1

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

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

Wijnsuggestie: 6

Gebakken biefstukpuntjes op Oosterse wijze

Malse biefstukpuntjes die kort en heet zijn gebakken voor een heerlijk zachte beet. Geserveerd met knapperige slamix, bosui en taugé, afgemaakt met geroosterde cashewnoten en een lichtzoete teriyakisaus die alles bij elkaar trekt. | 20.⁹⁵

Wijnsuggestie: 3/6



WINE BY THE GLASS

1. Il Cigno, Pinot Grigio
Italië

5.⁷⁵ 27.⁵⁰

2. Greentrail Airen,
Sauvignon Blanc - Verdejo
Spanje

5.²⁵ 25.⁵⁰

3. Barefoot, Chardonnay
Verenigde Staten

5.²⁵ 25.⁵⁰

4. Drostdy Hof, Sauvignon Blanc
Zuid-Afrika

5.⁷⁵ 27.⁵⁰

5. Mas Ekun, Cabernet Sauvignon
Chili

5.²⁵ 25.⁵⁰

6. Il Cigno, Sangiovese
Italië

5.²⁵ 25.⁵⁰





Soepen

11:30 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

Oosterse tomatensoep

Een SpaSense klassieker; een zoete en kruidige tomatensoep verrijkt met gember, knoflook en oosterse specerijen. Met kip, bosui, taugé en ei | 9.⁹⁵

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

Extra bij te bestellen

Portie breekbrood 4.⁹⁵
Alleen in combinatie met een gerecht

Comfort Food

11:30 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 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 ✓*

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

Hoofdgerechten

11:30 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

Wijnsuggestie: Barefoot, Chardonnay - Verenigde Staten

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

Wijnsuggestie: Barefoot, Chardonnay - Verenigde Staten

Rumpsteak

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

Wijnsuggestie: Mas Ekun, Cabernet Sauvignon - Chili

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 | 12.⁹⁵

Allergenen op aanvraag

✓ = vegetarisch ✓* = vegetarisch mogelijk 🌱 = veganistisch

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

