

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

Clubsandwich

Een heerlijk, rijk belegde sandwich van geroosterd wit brood, krokant spek, sappige kipfilet, charreleisalade, little gem sla, tomaten, mayonaise met Ras el Hanout en aardappelchips | 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. 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

Allergenen op aanvraag

✓ = vegetarisch ✓* = vegetarisch mogelijk

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

Engelse tosti

Getoaste sandwich op wit of bruin Zeeuws natuurdesembrood gevuld met gesmolten cheddar, boerenham, mosterd. Dit geserveerd met een frisse salade en aardappelchips | 12.⁹⁵

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

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

Mosterdsoep

Een zijdezachte, romige soep waarin de karakteristieke pit van mosterd prachtig in balans wordt gebracht met een milde roomtoets. Met bosui, croutons en kruidenolie | 9.⁹⁵

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: Bodegas Ramon Bilbao

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
Wijnsuggestie: Bodegas Ramon Bilbao

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

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 +3.⁹⁵

Extra bij te bestellen

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

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: Dark Horse

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: Epicuro

Gebakken gamba's +4.⁹⁵

Poke Bowl, onze culinaire toppers!

11:30 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

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-sriracha-mayonaise voor een lichtpittige kick | 19.⁹⁵

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

Allergenen op aanvraag

 = vegetarisch  = veganistisch

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: Farina

Extra bij te bestellen

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

Nagerechten

11:30 tot 21:00 uur

Kaasplateau

Een selectie ambachtelijke kazen uit diverse Nederlandse regio's geserveerd met gebrande noten, dadels, druivenmostmosterd en crackers | 14.⁹⁵

BeWellness appelcrumble POPULAIR!

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

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

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: Dark Horse

Rumpsteak

Gebakken sappig Blank Angus rundvlees, geserveerd met seizoensgroenten, een klassieke pepersaus en krokante frites | 27.⁹⁵
Wijnsuggestie: Bodegas Salentein

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