

dranken

WARME DRANKEN HOT DRINKS

Natuurlijk met biologische volle melk,
en fair trade koffiebonen.

Koffie	€2,30
Espresso	€2,20
Dubbele Espresso	€3,20
Cappuccino, Koffie Verkeerd.....	€2,80
Espresso Macchiato, Cortado	€2,30
Latte Macchiato	€3,00
Flat White.....	€3,50
Biologische Sojamelk.....	€0,30
Haverdrank.....	€0,50
Thee.....	€2,30
Verse Muntthee	€3,00
Verse Gemberthee	€3,50
rode peper honing citroen	
Warme Tony's Chocolademelk	€2,90
Slagroom	€0,50
Chai Latte	€3,50
Anijsmelk	€2,60
Carajillo	€4,00
Espresso Spaanse brandy	
Irish Coffee	€7,50
Jameson bruine suiker slagroom	

Specials

Groen sapje	€5,50
Appel gember spinazie avocado	
Rood sapje.....	€5,50
Biet rood fruit limoen	
Appel vlierbessensap.....	€3,80
BioZisch Rabarberlimonade.....	€4,00
BioZisch Bloedsinaasappel	€4,00
Herbal Moscow Ginger Beer	€4,00
Roze Bunker Siropen, met prik	€2,50
Citrus Basilicum - Vlierbloesem	
Gember Grapefruit	
Yum Cha Ice Tea, zonder prik.....	€2,50

MIX MIX

Tanqueray Gin Tonic.....	€6,50
Royal Club Tonic citroen	
Tanqueray Ten Gin Tonic	€9,50
Fever Tree Tonic grapefruit	
Bobby's Gin Tonic.....	€10,00
Fever Tree Tonic sinaasappel kruidnagel	
Mimosa.....	€6,00
Moscow Mule / Dark & Stormy.....	€7,50

BIER BEER

Brand Vaasje/Fluitje 5%.....	€2,80 / €2,60
Tap: Brand Weizen 5,1%	€4,60
Tap: Texels Skuumkoppe 6%.....	€4,20
Tap: Affligem Blond 6,8%.....	€4,20
Affligem Dubbel/Tripel 6,8%/9%.....	€4,40/€4,80
Vedett 5,2%	€4,00
Duvel 8,5%	€5,20
Brand UP 5,5%.....	€3,30
Brand IPA 7%	€3,40
Brand Session IPA 3,5%.....	€3,00
Brand Ongefilterd 5,2%	€3,00
Brand Blond 8,5%	€3,85
Amstel Radler 2%	€2,75
Erdinger Alkoholfrei <0,5%	€3,20
Heineken 0.0%.....	€2,50
Brand Weizen 0.0%.....	€3,20

AMSTERDAMS BIER AMSTERDAM BEER

BROUWERIJ 't IJ:

Tap: IJwit 6,5%.....	€4,20
Flink 4,7%	€4,60
Natte 6,5% (biologisch)	€4,95
Zatte 8% (biologisch)	€4,95
I.P.A. 7%.....	€5,30
Columbus 9% (biologisch)	€5,30

OEDIPIUS:

Mannenliefde 6% (saison)	€5,30
PolyAmorie 5% (Berliner witte)	€5,30

TWO CHEFS:

Funky Falcon 5,2% (pale ale)	€5,30
Howling Wolf 8% (porter)	€5,60

lunch

ONTBIJT BREAKFAST

Ontbijt Breakfast: < 12:00

Ontbijt zondag Breakfast sunday: < 13:00

Roerei | kruidensalade | toast €4,75

Supplementen: uitgebakken spek - oude kaas - kleintje yoghurt met fruit.... €2,50

Scrambled egg | herb salad | toast

Extra: fried bacon - mature cheese - small yogurt with fruit

Yoghurt | huisgemaakte granola | vers fruit | munt €5,75

Yogurt | granola | fresh fruit

Croissant | boter | huisgemaakte jam €2,75

Croissant | butter | homemade jam

TOSTI TOASTED SANDWICH

Tosti Turks brood | kaas | tomaat €4,50

Toasted sandwich | cheese | tomato

Tosti Turks brood | kaas | tomaat | Turkse worst (Sucuk) €5,00

Toasted sandwich | cheese | tomato | Turkish sausage (Sucuk)

Tosti Turks brood | gegrilde groene asperges
jonge geitenkaas | ontbijtspek (kan ook zonder spek) €6,25

Toasted sandwich | grilled green asparagus

young goat cheese | bacon (optional without bacon)

Tosti Turks brood | courgettes | brie
basilicum | ansjovissalsa | zwarte olijven €6,00

Toasted sandwich | courgettes | brie

basil | anchovies salsa | black olives

BROOD SANDWICH > 11:30

Escabeche van horsmakreel | peen
rode ui | citroen aioli | veldsla €8,75

Escabeche of horse mackerel | carrot

red onion | lemon aioli | lamb's lettuce

SOEP SOUP > 11:30

Soep van de dag - zie ons krijtbord €6,25

Soup of the day - see our blackboard

SALADE SALAD > 11:30

Marokkaanse broodsalade: Paprika | Taggiasca olijven
verse kruiden | broodcroutons | gerookte amandel
tomatendressing | huisgemaakte Ras el Hanout €9,00

Moroccan bread salad: Bell pepper | Taggiasca | fresh herbs

smoked almond | croutons | tomato dressing | homemade Ras el Hanout

VEGA - Burrata | veldsla | rode biet | peterselie
druiven | geroosterd brood | rozemarijn €9,00

Supplement: krokante pancetta €0,50

VEGA - Burrata | lamb's lettuce | beetroot | parsley

grapes | toasted bread | rosemary

Extra: crispy pancetta

WARM WARM > 11:30

Balieburger van Hollandse 'dubbeldoel koe' | witte kool
knolselderij | rozijnen | groene kruiden dressing €12,50

Burger of Dutch dairy cows | white cabbage

celeriac | raisins | green herb dressing

VEGAN - Pangoosterde paprika | pimientos de Padrón
frisse tomatenstoof | aardappelen | peen | spitskool | radijsjes
gefituurde knoflook | zwarte olijven kruim | geroosterd brood €9,00

VEGAN - Roasted bell pepopers | fresh tomato stew | potatoes | carrot

cabbage | radish | fried garlic | black olive crumb | toast

Bauernlunch: omelet | artisjok | munt | aardappel | cherrytomaat
venkel | rode kool | gepofte knoflook | ingelegde citroen €8,50

Bauern lunch: omelette | artichoke | mint | potato | cherry tomato

fennel | red cabbage | roasted garlic | pickled lemon

Rosevalaardappeltjes uit de oven | rozemarijn | zeezout | citroen aioli €4,75

Oven-roasted Roseval potatoes | rosemary | sea salt | lemon aioli

wijnen

WITTE WIJNEN



Trebbiano d'Abruzzo 2016

Cantina di Ortona, Abruzzo, Italië

Licht | droog | zacht

Druif: trebbiano

€ 4,-

14,-

Sauvignon Blanc 2016

Luc Pirlet, Pays d'Oc, Frankrijk

Droog | fris | gras

Druif: sauvignon blanc

€ 4,50

15,75

24,50

Spätburgunder, Blanc de Noir 2016

Ludi Neiss, Pfalz, Duitsland

Citrus | aardbei | appel | noten

Druif: spätburgunder

€ 5,75

22,-

29,75

Masieri 2016

Angiolino Maule, Veneto, Italië

Vin nature | zilt | rode appel | vuursteen

Druif: garganega

€ 5,75

22,-

29,75

PROSECCO / CREMANT

Prosecco DOC

Endrizzi, Veneto, Italië

Fruitig | zachte mousse

Druif: glera

€

26,50

Cremant de Limoux

Luc Pirlet, Languedoc, Frankrijk

Fijne bubbels | toast | perzik

Druif: chardonnay, chenin blanc, mauzac

€ 5,20

32,50

RODE WIJNEN



Montepulciano 2015

Cantina di Ortona, Abruzzo, Italië

Zacht | licht | soepel

Druif: montepulciano

€ 4,-

14,-

MPN (my pinot noir) 2016

Domaine Viret, Rhône, Frankrijk

Gekoeld | vin nature | sappig | rood fruit | puur

Druif: marselan, caladoc, mourvedre
cabernet sauvignon, merlot

€ 5,75

22,-

29,75

Valpolicella Ripasso 2015

Luigi Brunelli, Veneto, Italië

Braam | rijp | ceder | vanille | specerijen

Druif: corvina, rondinella, corvinone

€ 5,75

22,-

29,75

ROSÉ

Las Guaridas 2016

Las Guaridas, Extremadura, Spanje

Fris | zacht rood fruit | pepertje

Druif: tempranillo

€ 4,00

14,-

22,50

DESSERTWIJN

Coteaux du Layon 2015

Domaine de la Bergerie, Loire, Frankrijk

Appel | fris | honing | zoet

Druif: chenin blanc

€ 6,-

Pedro Ximénez Sherry

Barbadillo, La Cilla, Spanje

Stroop | krenten | extreem zoet

Druif: pedro ximénez

€ 4,25

VOORGERECHTEN STARTERS

- Marokkaanse broodsalade: Paprika | Taggiasca olijven
verse kruiden | croutons | tomatendressing**
gerookte amandel | Ras el Hanout €9,00
Moroccan bread salad: Paprika | Taggiasca | fresh herbs
smoked almond | croutons | tomato dressing | Ras el Hanout
- Schipholganzenrillette van Coco Conserven | cornichon | brood.....** €9,50
Goose rillette from Coco Conserven | cornichon | bread
- VEGA - Burrata | rode biet | peterselie
geroosterde druiven | munt | geroosterd brood | rozemarijn** €9,00
Supplement: krokante pancetta €0,50
VEGA - Burrata | lamb's lettuce | beetroot | parsley
roasted grapes | toasted bread | rosemary
Extra: crispy pancetta
- Soep van de dag - zie ons krijtbord** €6,25
Soup of the day - see our blackboard
- Plankje van de dag** €19,50
3 verschillende gerechtjes op de plank (2 pers) - zie ons krijtbord
3 small different dishes on a platter (2 pers) - see our blackboard

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

- Rosevalaardappeltjes uit de oven | rozemarijn | zeezout | citroen aioli** €4,75
Oven-roasted Roseval potatoes | rosemary | sea salt | lemon aioli
- Kleine groene salade** €3,50
Small green salad
- Pimientos de Padrón | fleur de sel** €4,00
- Gefrituurde polenta-frietten | chilisaus** €5,00
Polenta fries | chili sauce
- Landbrood van Menno | ansjovisboter** €5,50
Bread | anchovy butter
- Landbrood van Menno | artisjokentapenade.....** €6,50
Bread | artichoke tapenade

HOOFDGERECHT MAIN COURSES

- Gegrilde Hollandse ribeye van 'dubbeldoel koe'
geprakte kriel | verse doperwt | ingelegde citroen | groene asperges
paprika | venkel | jus de veau | gepofte knoflook.....** €22,00
Grilled Dutch ribeye of dairy cows | mashed potatoes | peas
pickled lemon | green asparagus | bell pepper | fennel
jus de veau | roasted garlic
- VEGAN - Pangeroosterde paprika's | pimientos de Padrón
frisse tomatenstoof | aardappelen | peen | spitskool | radijsjes
gefrituurde knoflook | zwarte olijf kruim | geroosterd brood** €16,50
VEGAN - Roasted bell pepper | pimientos de Padrón | fresh tomato stew
potatoes | carrot | cabbage | radish | fried garlic | black olive crumb | toast
- Vis van de Dag - zie ons krijtbord** €21,00
Fish of the Day - see our chalkboard
- Plankje van de dag** €19,50
3 verschillende gerechtjes van de dag - zie ons krijtbord
3 small different dishes of the day - see our blackboard
- Balieburger van Hollandse 'dubbeldoel koe'
witte kool | knolselderij | pompoen | salie-kappertjesmayonaise** €16,75
Burger of Dutch dairy cows | white cabbage | celeriac
pumpkin | sage-caper mayonnaise
- VEGA - TAGLIATELLE - Artisjok | peterselie | parmezaan
saus van venkelbouillon | boter | truffeltapenade.....** €15,50
VEGA - TAGLIATELLE - Artichoke | parsley | Parmesan cheese
sauce of fennel broth | butter | truffle tapenade

DESSERT DESSERT

- Budino (pudding) di ricotta | gemarineerde rabarber
munt | amandelcrunch** € 6,25
Budino (pudding) di ricotta | marinated rhubarb
mint | almond crunch

*Bekijk voor de taartjes de volgende bladzijde
See our pastry menu on the next page*

hapjes

TAART CAKE

VEGAN - Wonderbar, diverse soorten	€3,00
VEGAN - Wonderbar, various sorts	
Brownie met noten	€3,00
Brownie with nuts	
Huisgemaakte cheesecake amarettikoekjes grappaboerenjongens	€5,50
Homemade cheesecake amaretti cookies grappa brandied raisins	
Appeltaart	€4,50
Apple pie	
Citroenmeringuetaart	€4,50
Lemon meringue pie	
Pastel de nata, klein Portugees 'taartje van room'	€2,25
Pastel de nata, small Portuguese egg tart pastry	

HAPJES BITES

Fuet (gedroogde worst gemaakt van Livet varken)	€7,50
Fuet (dried sausage made of Livet pork)	
Forelpaté met port brood	€6,50
Trout pâté with port bread	
Schipholganzenrillette van Coco Conserven cornichon brood	€9,50
Goose rillette from Coco Conserven cornichon bread	
Manchego membrillo	€5,50
Manchego quince jam	
Olijven	€3,50
Olives	
Nootjes van Gotjé, diverse soorten	<i>vanaf</i> €2,20
Nuts from Gotjé, various sorts	
Brood ansjovisboter of artisjokkentapenade	€5,50/€6,50
Bread anchovy butter or artichoke tapenade	

Vanaf 14:00 tot de keuken sluit

Pimientos de Padrón fleur de sel	€4,00
Huisgemaakte gefrituurde polentafrieten chilisaus	€5,00
Homemade french fried polenta chili sauce	
Rundvleesbitterballen van Local Harvest mosterd	€5,00
Dutch beef 'bitterballen' from Local Harvest mustard	
Bijvangstkroketjes van Local Harvest peterseliemayo	€5,00
Bycatch croquettes from Local Harvest parsley mayonaise	
Kaasstengels van Local Harvest chilisaus	€5,50
Deep fried cheese spring rolls from Local Harvest chili sauce	
Bittergarnituur van Local Harvest: 5 bitterballen	
2 bijvangstkroketjes 5 kaasstengels	€11,75
Mixed finger food: 5 bitterballen 2 bycatch croquettes	
5 cheese spring rolls	