

# dranken

## WARME DRANKEN HOT DRINKS

Koffie .....	€2,30
Espresso .....	€2,20
Dubbele Espresso .....	€3,50
Cappuccino, Koffie Verkeerd .....	€2,50
Espresso Macchiato, Cortado .....	€2,30
Latte Macchiato .....	€3,00
Flat White .....	€3,50
Americano .....	€2,30

Thee .....	€2,30
Verse Muntthee .....	€3,00
Verse Verveinethee .....	€3,00
Verse Gemberthee .....	€3,50
met rode peper, honing en citroen	
Warme Chocolademelk .....	€2,40
Slagroom .....	€0,50
+ Biologische Sojamelk .....	€0,30
Chai Latte 100 % natuurlijk .....	€3,50
Anijsmelk .....	€2,40

Carajillo .....	€4,00
Met Spaanse brandy	
Irish Coffee .....	€7,50
Met Bushmills, bruine suiker en slagroom	
Spanish Coffee .....	€7,00
Met Tia Maria en slagroom	
French Coffee .....	€7,00
Met Grand Marnier en slagroom	
Brazilian Coffee .....	€7,00
Met Captain Morgan, Kahlua en slagroom	
Baileys Coffee .....	€7,00
Met Baileys en slagroom	

## FRIS SOFT DRINKS

Cola, Cola Light, Fanta, Tonic, Sourcy Rood/Blauw/Groen, Cassis, Ginger Ale, Bitter Lemon .....	€2,40
Ice Tea .....	€2,50
Herbal Moscow Ginger Beer .....	€3,50
Rabarber Shorle .....	€3,50
Chocomel, Fristi .....	€2,40
Almdudler .....	€2,60
Pellegrino, Panna (0,75 ltr) .....	€4,95
Karnemelk, Melk .....	€2,00

## Specials

Huisgemaakt Groentesapje .....	€5,50
Appel, gember, komkommer, spinazie, munt, sinaasappel, avocado	
Huisgemaakte IJsthee .....	€2,60
Sinaasappel-Tijm of Munt-lavendel	
IJskoffie .....	€3,50
Mimosa .....	€6,00
Limon Fizz .....	€6,00
Moscow Mule (Vodka-Ginger Beer) .....	€7,50
Dark & Stormy (Rum-Ginger Beer) .....	€7,50
Bloody Mary .....	€7,00
Virgin Mary .....	€3,00

## GIN TONICS

Tanqueray Gin	
Royal Club Tonic, Citroen .....	€6,40
Tanqueray Ten Gin	
Fever Tree Tonic, Grapefruit .....	€9,50
Bobby's Gin	
Fever Tree Tonic, Sinaasappel, Kruidnagel .....	€10,00

## SAPPEN JUICES

Appel, Peer, Appel-Aardbei .....	€2,60
Tomatensap .....	€2,50
Verse Jus d'Orange .....	€4,70
Karnejus (Karnemelk + Jus d'Orange) ..	€3,80

## BIER BEER

Brand Vaasje, Fluitje .....	€2,70 / €2,50
Tap: Brand Weizen .....	€4,20
Tap: Texels Skuumkoppe .....	€4,00
Tap: Affligem Blond .....	€4,00
Affligem Dubbel, Tripel .....	€4,40
Vedett .....	€4,00
Duvel .....	€4,75
Brand UP/Imperator, Oud Bruin .....	€3,00
Zwaar Blond, Brand seizoensbieren ..	€3,70
Brand I.P.A. .....	€3,50
Amstel Radler 2% .....	€2,75
Erdinger Alkoholfrei <0,5% .....	€2,80
Paulaner Hefe-Weißbier <0,5% .....	€2,80

## BROUWERIJ 'T IJ AMSTERDAM BEER BREWERY

Tap: Flink 4,7% .....	€4,20
Tap: IJwit 6,5% .....	€4,20
Natte 6,5% (biologisch) .....	€4,60
Zatte 8% (biologisch) .....	€4,60
I.P.A. 7% .....	€5,10

## PSV APÉRITIF

Port: Dow's Ruby, White Port .....	€3,00
Port: Tawny Quinta da Romaneira .....	€5,25
Sherry: Pedro Ximénez .....	€4,25
Vermouth: Dolin Bianco en Rosso .....	€3,50
Campari .....	€3,80
Pastis: Henri Bardouin .....	€4,30

## LIKEUR LIQUOR

Kahlua, Tia Maria, Amaretto, Baileys ...	€4,00
Sambuca, Limoncello .....	€4,00
Cointreau .....	€4,75
Drambuie, Grand Marnier .....	€5,00
Grappa Endrizzi .....	€5,00
Grappa Moscato di Caliera .....	€7,00
Licor 43 .....	€4,50

## NL GEDISTILLEERD DUTCH SPIRIT

Ketel 1 Jonge Jenever .....	€2,30
Bokma Oude Jenever .....	€2,40
Bols Corenwijn .....	€3,00
Sonnema Berenburg .....	€2,20
Coebergh .....	€2,20
Jägermeister .....	€2,80

## GIN

Tanqueray .....	€4,00
Tanqueray Ten .....	€6,50
Bobby's .....	€6,50

## VODKA

Smirnoff nr. 21 .....	€4,00
Stolichnaya .....	€4,20
Ketel One .....	€6,50
Ciroc .....	€9,50

## TEQUILA

Jose Cuervo Classico .....	€4,00
Jose Cuervo Especial .....	€5,00

## SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red .....	€4,00
Johnnie Walker Black .....	€6,50
Johnnie Walker Gold .....	€8,50
Dimple .....	€6,50
Ballantines .....	€4,00

## IRISH WHISKEY

Bushmills Original .....	€4,00
Black Bush Premium .....	€6,50
Jameson .....	€4,50

## SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich .....	€5,50
Oban .....	€9,50
Cragganmore .....	€8,50
Glenkinchie .....	€8,50
Dalwhinnie .....	€8,50
Talisker Skye .....	€8,50

## BOURBON

Jack Daniel's .....	€5,00
---------------------	-------

## RUM

Captain Morgan White .....	€4,00
Captain Morgan Gold .....	€4,00
Captain Morgan Black .....	€4,50
Pampero Especial .....	€5,50
Zacapa rum .....	€9,80

## COGNAC & CALVADOS

Cognac: Chateau Montifaud VSOP .....	€5,25
Cognac: Raymond Ragnaud .....	€5,50
Calvados: Dupont .....	€5,50

# ontbijt & brunch

ma - vr 9:00 > 12:30

zo 10:00 > 13:00

za - zo 10:00 > 12:30

## ONTBIJT BREAKFAST

Croissant met boter en huisgemaakte jam ..... €2,75  
Croissant with butter and homemade jam

### Ontbijt/Breakfast:

Roerei met toast, croissant met huisgemaakte jam  
en een kleintje yoghurt met huisgemaakte granola en vers fruit ..... €8,75  
Supplementen: uitgebakken spek, gerookte zalm of oude kaas ..... €2,50  
Scrambled egg with toast served with a croissant with homemade  
jam and a small yogurt with homemade granola & fresh fruit  
Extra: fried bacon, smoked salmon, old cheese

Huisgemaakte energiereep van noten, dadels, kokos en chocolade .. €2,75  
Homemade energy bar with nuts, dates, coconut and chocolate

Yoghurt met huisgemaakte granola en vers fruit ..... €5,75  
Yogurt with homemade granola and fresh fruit

## TOSTI TOASTED SANDWICH

Tosti van Turks brood met kaas en tomaat ..... €4,00  
Toasted sandwich with cheese and tomato

Tosti van Turks brood met avocado, geitenkaas en rucola ..... €4,50  
Toasted sandwich with avocado, goat cheese en rocket salad

Tosti 'Pizza' van Turks brood met chorizo, kaas, en tomatensaus ..... €5,00  
Toasted 'Pizza' sandwich with chorizo, cheese and tomato sauce

Tosti 'Tuna melt' van Turks brood met Albacore tonijn,  
rode peper, kaas, ui kappertjes en cornichon ..... €5,50  
Toasted 'Tuna melt' sandwich with Albacore tuna, red pepper  
cheese, onion, capers and cornichon

## BRUNCH OP ZONDAG SUNDAY BRUNCH

### Eggs Florentine:

Gepocheerd ei met spinazie en hollandaisesaus op toast,  
geserveerd met een croissant met huisgemaakte jam  
en een kleintje yoghurt met huisgemaakte granola en vers fruit ..... €9,50  
Poached egg with spinach and hollandaise sauce on toast  
served with a croissant with homemade jam and butter  
and a small yogurt with homemade granola & fresh fruit

Bloody Mary: vodka, tomatensap, verse tijm, tabasco, bleekselderij .. €7,00  
Bloody Mary, vodka, tomato juice, fresh thyme, tabasco, sellery

Virgin Mary: tomatensap, verse tijm, tabasco, bleekselderij ..... €3,00  
Virgin Mary: tomato juice, fresh thyme, tabasco, sellery

Mimosa: Cava met verse jus d'orange ..... €6,00  
Mimosa: Cava Brut with fresh orange juice

Limon Fizz: Limoncello, citroensap en cava ..... €6,00  
Limon Fizz: Limoncello, lemon juice and cava

# lunch

11:30 > 16:30

## TOSTI TOASTED SANDWICH

- Tosti van Turks brood met kaas en tomaat**..... €4,00  
Toasted sandwich with cheese and tomato
- Tosti van Turks brood met avocado, geitenkaas en rucola** ..... €4,50  
Toasted sandwich with avocado, goat cheese en rocket salad
- Tosti 'Pizza' van Turks brood met chorizo, kaas, en tomatensaus**..... €5,00  
Toasted 'Pizza' sandwich with chorizo, cheese and tomato sauce
- Tosti 'Tuna melt' van Turks brood met Albacore tonijn, rode peper, kaas, ui kappertjes en cornichon**..... €5,50  
Toasted 'Tuna melt' sandwich with Albacore tuna, red pepper cheese, onion, capers and cornichon

## SOEP SOUP

- Soep van de dag - zie ons krijtbord** ..... €6,00  
Soup of the day - see our blackboard
- Saoto soep; gemaakt van kip, ei, taugé en sereh** ..... €7,00  
Saoto soup: soup of chicken, egg, bean sprouts and lemongrass

## SALADE SALAD

- Salade kropsla met een gepocheerd eitje, kerrie-croutons en spek of parmezaan**..... €9,50  
Green salad with poached egg, curry croutons and bacon or parmesan



- Huisgemaakt groentesapje van appel, gember, komkommer, spinazie, munt, sinaasappel en avocado**..... €5,50  
Homemade juice of apple, ginger, cucumber, spinach, mint, orange and avocado

## BROOD SANDWICH

*Wij serveren brood van Menno. U kunt kiezen uit wit landbrood of zuurdesem. Choice of white or sourdough bread.*

- Lamsnek met hummus, munt dressing en waterkers** ..... €8,50  
Neck of lamb with hummus, watercress and mint dressing
- Huisgerookte zalmtartaar met groene asperges** ..... €8,00  
Home-smoked salmon tartar with green asparagus
- Roerei met spinazie, ui, rode peper, tomaat en gruyère**..... €7,00  
Scrambled egg with spinach, onion, red pepper, tomato and gruyere

## BURGER BURGER

- De Balie-klassieker: huisgemaakte runderhamburger met dragonmayonaise en zoetzure uien** ..... €9,50  
Homemade beef burger with tarragon mayonaise and sweet pickled onions

## PASTEITJE PASTY

- Pasteitje van paddenstoelenragout en rode koolsalade**..... €7,50  
Pasty of mushrooms and red cabbage salad

## BIJGERECHT SIDE DISH

- Rosevalaardappeltjes uit de oven met rozemarijn, zeezout en aioli**... €4,75  
Oven-roasted roseval potatoes with rosemary, sea salt and aioli

# wijnen

## WITTE WIJNEN

			
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2014</b> Cantina di Ortona, Abruzzo, Italië Fris, vol en aromatisch wit van een kleine coöperatie in de Abruzzo	€ 3,50	12,50	
<b>Sauvignon Blanc 2014</b> Luc Pirlet, Pays d'Oc, Frankrijk Stuivend, uitgesproken sauvignon uit het zuiden van Frankrijk	€ 4,00	14,-	22,-
<b>Costa Bisaccia 2014</b> Vino Lauria, Sicilië, Italië Rijp, rijk fruit, vol en zacht, met een goeie spanning in de afdronk <i>Druif: Catarratto</i>	€ 5,50	21,50	28,-
<b>Riesling 2014</b> Max Ferd. Richter Zeppelin, Mosel, Duitsland Elegant, fris, milde, superklassieke Riesling uit de Mosel	€ 5,75	23,-	30,-
<b>Desig 2015</b> Mas Candí, Penedès, Spanje Zacht, droog, levendig en zomers met tonen van citrus <i>Druif: Xarel-lo</i>	€ 6,-	23,50	30,50
<b>Mâcon-Vergisson 2014</b> François Bourdon, Bourgogne, Frankrijk Rijp perzikfruit, minerale ondertoon en een volle afdronk uit zuidelijkste puntje van de Bourgogne <i>Druif: Chardonnay</i>	€ 6,50	25,-	32,50

## ROSÉ

<b>Cabernet Sauvignon, Merlot 2015</b> Urmeneta - Chili Krachtige, volfruitige rosé	€ 3,75	13,50	21,-
<b>Rosato 2015</b> San Giusto a Rentennano, Toscane, Italië Donker, kruidig, strak droge rosé <i>Druif: Sangiovese</i>	€ 6,50	25,-	32,50

## RODE WIJNEN

			
<b>Cabernet Sauvignon 2013</b> Cantina di Ortona, Abruzzo, Italië Zachte, fruitgedreven cabernet van een kleine coöperatie in de Abruzzo	€ 3,50	12,50	
<b>Merlot 2013</b> Luc Pirlet, Pays d'Oc, Frankrijk Uitgesproken en rijkgevulde merlot uit het zuiden van Frankrijk	€ 4,00	14,-	22,-
<b>Rioja Crianza 2010</b> Finca Nueva, Rioja, Spanje Rijke, stevige, kruidige rode Rioja, met lichte houtlagering <i>Druif: Tempranillo</i>	€ 6,-	23,50	30,50
<b>Spätburgunder 'Burg Vogelsang' 2012</b> Neiss, Pfalz, Duitsland Zacht en kruidig met toetsen van klein rood fruit <i>Druif: Pinot Noir</i>	€ 6,-	23,50	30,50

## PROSECCO / CAVA

<b>Prosecco Endrizzi</b> Lichte, frisse tintel, zacht droog			26,50
<b>Cava Brut, Mas Fi, Penedès</b> Bloemig, fris citrusfruit, levendige mousse, zachte afdronk	€ 5,20		32,50

## DESSERTWIJN

<b>Moscadello Capanna 2013</b> Toscane, Italië Zachte citrusmaak, marmelade <i>Druif: Moscadello</i>	€ 5,-		
<b>Pedro Ximénez Sherry</b> Barbadillo, La Cilla Intens zoet met smaak van rozijnen <i>Druif: Pedro Ximénez</i>	€ 4,25		

# diner

17:30 > keuken sluit

## VOORGERECHT STARTER

Soep van de dag - zie ons krijtbord ..... €6,00  
Soup of the day - see our blackboard

Saoto soep; gemaakt van kip, ei, taugé en sereh ..... €7,00  
Saoto soup: soup of chicken, egg, bean sprouts and lemongrass

Salade kropsla met een gepocheerd eitje,  
kerrie-croustons en spek of parmezaan ..... €9,50  
Green salad with poached egg, curry croutons  
and bacon or parmesan

Lauwarme pulposalade met krieltjes, paprika,  
tomaat, rode ui en koriander ..... €10,50  
Lukewarm pulpo salad with potatoes, peppers,  
tomato, red onion and coriander

## PLANKJE VAN DE DAG PLATTER OF THE DAY

*Als voorgerecht voor 2 personen, of als hoofdgerecht voor 1 persoon*

3 verschillende gerechtjes van de dag - zie ons krijtbord ..... €18,00  
3 small different dishes of the day - see our blackboard

## BIJGERECHT SIDE DISH

Rosevalaardappeltjes uit de oven met rozemarijn, zeezout en aioli... €4,75  
Oven-roasted roseval potatoes with rosemary, sea salt and aioli

Gemengde salade ..... €3,75  
Mixed salad

Brood met fleur de sel-boter of aioli ..... €4,50/€5,00  
Bread with fleur de sel butter or aioli

## HOOFDGERECHT MAIN

Tajine van gestoofd lamsvlees met wortel, doperwten,  
aardappel, olijven en brood ..... €19,00  
Tajine of braised lamb with carrot, peas, potatoes,  
olives and bread

De Balie-klassieker: huisgemaakte runderburger met  
dragonmayonaise, zoete ingelegde rode uien nieuwe aardappels ..... €14,75  
De Balie classic: homemade beef burger served with  
tarragon mayonaise, sweet pickled onions and new potatoes

VEGA - Burger van linzen, geitenkaas en bietjes geserveerd  
met auberginesalade en polentafriet ..... €15,50  
VEGA - Lentilburger with goat cheese and red beets served  
with aubergine salad and polenta fries

Vis van de dag - zie krijtbord ..... €18,50  
Fish of the day - see our blackboard

VEGA - Spinazierisotto met gorgonzola  
en courgette-paksoisalade ..... €16,00  
Spinach risotto with gorgonzola served  
with courgette and pak choi salad

## DESSERT DESSERT

Bread and butterpudding van croissantjes en gepocheerde peer ..... €6,50  
Bread and Butter Pudding of croissants and poached pear

Huisgemaakte cheesecake met  
amarettikoekjes en grappaboerenjongens ..... €5,50  
Home made cheesecake with  
amaretti cookies and grappa brandied raisins

Pastel de nata (klein Portugees 'taartje van room') ..... €2,25  
Pastel de nata (small Portuguese egg tart pastry)  
TIP: Moscadello dessertwijn ..... €5,00



## TAART CAKE

Huisgemaakt bananenbrood .....	€2,00
Homemade banana bread	
Huisgemaakte brownie.....	€2,50
Homemade brownie	
Huisgemaakte energiereep van noten, dadels, kokos en chocolade ..	€2,75
Homemade energy bar with nuts, dates, coconut and chocolate	
Huisgemaakte cheesecake met amarettikoekjes en grappaboerenjongens .....	€5,50
Homemade cheesecake with amaretti cookies and grappa brandied raisins	
Cheesecake van Patisserie Holtkamp.....	€4,50
Cheesecake from Patisserie Holtkamp	
Appeltaart van Patisserie Kuyt.....	€4,50
Apple pie from Patisserie Kuyt	
Citroenmeringue .....	€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 Ibérico uit het noorden van Spanje .....	€6,50
Fuet Ibérico from northern Spain	
Beemsterkaas met mosterd .....	€5,00
Dutch Beemster cheese with mustard	
Manchego met kweeperenjam .....	€5,50
Manchego with quince jam	
Olijven Olives.....	€3,50
Pinda's van Gotjé Peanuts.....	€2,20
Borrelnoten van Gotjé Crunchy garlic nuts.....	€2,70
Gemengde notenmix van Gotjé Mixed nuts .....	€3,00
Gemengde pikante notenmix van Gotjé Spicy mixed nuts.....	€3,00

vanaf 15:00 tot de keuken sluit

Rundvleesbitterballen met mosterd .....	€4,50
Dutch 'bitterballen' of beef with mustard	
Garnalen dumplings.....	€5,00
Shrimp dumplings	
VEGA - 'Vis van 't land' (van snijboon) .....	€4,50
Vegetarian 'Fish of the land' (from flat bean)	
Brood met aioli.....	€5,00
Bread with aioli	

## DJ's bij de balie draait

op vrijdag en zaterdag vanaf 22:00  
met gin-tonic voor €5  
Limon fizz voor €6

## KAARTVERKOOP

Online  
debalie.nl

Aan de kassa  
Op werkdagen vanaf 16.30  
In het weekend vanaf 14.00

Of één uur voor aanvang van  
een programma.

Telefonisch  
020 - 5535 100

## GRAND CAFÉ

Café open  
ma-do 09:00 - 01:00  
vr 09:00 - 03:00  
za 10:00 - 03:00  
zo 10:00 - 01:00

Keuken open vanaf  
ma-vr lunch 09:00, diner 17:30  
za-zo lunch 10:00, diner 17:30

Reserveer voor diner  
020 - 5535 130 / www.debalie.nl