

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 parmezan



- 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

			
Trebbiano d'Abruzzo 2014 Cantina di Ortona, Abruzzo, Italië Fris, vol en aromatisch wit van een kleine coöperatie in de Abruzzo	€ 3,50	12,50	
Sauvignon Blanc 2014 Luc Pirlet, Pays d'Oc, Frankrijk Stuivend, uitgesproken sauvignon uit het zuiden van Frankrijk	€ 4,00	14,-	22,-
Costa Bisaccia 2014 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,-
Riesling 2014 Max Ferd. Richter Zeppelin, Mosel, Duitsland Elegant, fris, milde, superklassieke Riesling uit de Mosel	€ 5,75	23,-	30,-
Desig 2015 Mas Candí, Penedès, Spanje Zacht, droog, levendig en zomers met tonen van citrus <i>Druif: Xarel-lo</i>	€ 6,-	23,50	30,50
Mâcon-Vergisson 2014 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

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

RODE WIJNEN

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

PROSECCO / CAVA

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

DESSERTWIJN

Moscadello Capanna 2013 Toscane, Italië Zachte citrusmaak, marmelade <i>Druif: Moscadello</i>	€ 5,-		
Pedro Ximénez Sherry 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