

dranken

WARME DRANKEN HOT DRINKS

natuurlijk met biologische volle melk,
en fair trade koffiebonen

Koffie	€2,30
Espresso	€2,20
Dubbele Espresso	€3,50
Cappuccino, Koffie Verkeerd	€2,75
Espresso Macchiato, Cortado	€2,30
Latte Macchiato	€3,00
Flat White	€3,50
Americano	€2,30
Biologische Sojamelk	€0,30

Thee	€2,30
Verse Muntthee	€3,00
Verse Gemberthee	€3,50
met rode peper, honing en citroen	
Warme Chocolademelk	€2,90
Slagroom	€0,50
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, Tonic, Sourcy Rood/Blauw/Groen, Cassis, Ginger Ale, Bitter Lemon	€2,40
Ice Tea	€2,50
Herbal Moscow Ginger Beer	€3,50
Oriental Mama Rose (rozen-citroen)	€3,50
Proviant Rabarberlimonade	€3,50
Biozisch Bloedsinaasappel	€3,50
Biozisch Vlierbloesem	€3,50
Chocomel, Fristi	€2,40
Pellegrino, Panna (0,75 ltr)	€4,95
Karnemelk, Melk	€2,00

Specials

Huisgemaakt Groentesapje	€5,50
Appel, gember, komkommer, spinazie, munt, sinaasappel, avocado	
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	€2,60
Appel Vlierbessensap	€3,00
Tomatensap	€2,50
Verse Jus d'Orange	€4,70
Karnejus (Karnemelk + Jus d'Orange)	€3,80

BIER BEER

Brand Vaasje/Fluitje	€2,75 / €2,50
Tap: Weizen 5,1%	€4,20
Tap: Texels Skuumkoppe 6%	€4,00
Tap: Affligem Blond 6,8%	€4,20
Tap: Wisseltap	vanaf €4,00
Affligem Dubbel/Tripel 6,8%/9%	€4,40
Vedett 5,2%	€4,00
Duvel 8,5%	€5,20
Brand UP/Oud Bruin 5,5%/3,5%	€3,00
Brand Imperator 6,5%	€3,00
Brand Seizoensbier	€3,70
Brand I.P.A./Zwaar Blond 7%/8,5%	€3,70
Brand Porter 6%	€3,70
Amstel Radler 2%	€2,75
Erdinger Alkoholfrei <0,5%	€3,00
Paulaner Hefe-Weißbier <0,5%	€3,00

BROUWERIJ 'T IJ AMSTERDAM BEER BREWERY

Tap: PaasIJ 7%	€4,20
IJwit 6,5%	€4,60
Natte 6,5% (biologisch)	€4,60
Zatte 8% (biologisch)	€4,60
I.P.A. 7%	€5,10
Flink 4,7%	€4,40

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	€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	€6,80
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

TENNESSEE WHISKEY

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

ONTBIJT BREAKFAST >12:00

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

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 €4,50
Toasted sandwich with cheese and tomato

Tosti van Turks brood met kaas, tomaat en Turkse worst €5,00
Toasted sandwich with cheese, tomato and Turkish sausage

Tosti van Turks brood met brie, peperonata en rucola €5,50
Toasted sandwich with brie, peperonata and rocket salad

Tosti van Turks brood met provolone, serranoham en cornichon €5,50
Toasted sandwich with provolone cheese, serrano ham and cornichon

BRUNCH OP ZONDAG SUNDAY BRUNCH >13:00

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**..... €4,50
Toasted sandwich with cheese and tomato
- Tosti van Turks brood met kaas, tomaat en Turkse worst** €5,00
Toasted sandwich with cheese, tomato and Turkish sausage
- Tosti van Turks brood met brie, peperonata en rucola** €5,50
Toasted sandwich with brie, peperonata and rocket salad
- Tosti van Turks brood met provolone, serranoham en cornichon** €5,50
Toasted sandwich with provolone cheese, serrano ham and cornichon

SOEP SOUP

- Soep van de dag - zie ons krijtbord** €6,00
Soup of the day - see our blackboard
- Knolselderij soep met spekjes en crème fraîche met truffelsalsa**..... €7,00
Celeriac soup with bacon and crème fraîche with truffle salsa

SALADE SALAD

- Salade van veldsla met burrata, gemarineerde bieten, geroosterde druiven en walnoten, geserveerd met gegrild brood**..... €11,50
Salad with lamb's lettuce, burrata, marinated beetroot and roasted grapes and walnuts, served with grilled bread



- 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.

- Huisgemaakte pastrami, met gebakken komkommer (met chili), koolsalade en mizuna**..... €8,00
Homemade pastrami with fried cucumber (with chili), coleslaw and mizuna
- Gerookte makreel met geroosterde groene paprika en tomaat, serehmayonaise en rucola** €8,50
Smoked mackerel with roasted green pepper and tomato, lemongrass mayonnaise and rocket salad
- Geitenkaas met pompoenspread, koriander, balsamico, pecannoten en frisée** €7,50
Goat cheese with pumpkin spread, with coriander, balsamic vinegar, pecans and frisée salad
- Roerei met São Jorge (Portugese kaas), shiitake en kastanjechampignons, wilde spinazie en cherrytomaatjes** €8,00
Scrambled eggs with São Jorge (Portuguese cheese), shiitake, chestnut mushrooms, wild spinach and cherry tomatoes

BURGER BURGER

- De Balie klassieker: huisgemaakte runderhamburger met dragonmayonaise en zoetzure ui**..... €9,50
De Balie classic: homemade beef burger served with tarragon mayonnaise and sweet pickled onions

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

€ 4,-

14,-

Cantina di Ortona, Abruzzo, Italië

Fris, vol en aromatisch wit van een kleine coöperatie in de Abruzzo.

Druif: *trebbiano*

Sauvignon Blanc 2015

€ 4,50

15,75

24,50

Luc Pirlet, Pays d'Oc, Frankrijk

Stuivend, uitgesproken sauvignon uit het zuiden van Frankrijk.

Druif: *sauvignon blanc*

Albariño Torroxal 2014

€ 5,50

21,50

28,-

Adegas Valmiñor, Rías Baixas, Spanje

In het zuiden van Galicië, aan de Atlantische kust, vlakbij de Portugese grens, liggen de gaarden van Valmiñor.

Fris, krachtig, een beetje zilt van de zee, knalt uit je glas.

Druif: *albariño*

Riesling 2015

€ 5,75

23,-

30,-

Max Ferd. Richter Zeppelin, Mosel, Duitsland

Elegant, fris, milde, superklassieke Riesling uit de Mittel Mosel.

Druif: *riesling*

Grechetto dei Colli Martani 2015

€ 5,50

21,50

28,-

Fongoli, Umbrië, Italië

Letizia maakt samen met haar man een ferme witte wijn met rijke smaken, een tikkie peper en een boers karakter.

Druif: *grechetto*

ROSÉ

Cabernet Sauvignon, Merlot 2015

€ 3,75

13,50

21,-

Urmeneta, Chili

In Chili kunnen ze erg goed rosé maken, in dit geval een krachtige, volfruitige rosé.

PROSECCO / CAVA

Prosecco DOC

€

26,50

Endrizzi, Veneto, Italië

Cava Brut, Mas Fi, Penedès

€ 5,20

32,50

Mas Fi, Penedès, Spanje

RODE WIJNEN



Montepulciano

€ 4,-

14,-

Cantina di Ortona, Abruzzo, Italië

Zachte, fruitgedreven montepulciano van een kleine coöperatie in de Abruzzo.

Druif: *Montepulciano*

Esprit de Grassette 2015

€ 4,50

15,75

24,50

Pays d'Oc, Frankrijk

Zwoel, kruidig en zacht Languedoc archetype.

Druif: *grenache, merlot, syrah en carignan*

Salice Salentino 2014

€ 5,50

21,50

28,-

Rivera, Puglia, Italië

In de hak van de laars groeien donkerpaarse, diep kruidige druivenrassen. Uitgesproken, zwoele, zachte tannine en stevige afdronk.

Druif: *negro amaro en malvasia nera*

Corzanello rosso 2015

€ 5,75

23,-

30,50

Corzano e Paterno, Toscane, Italië

De jonge sangiovese stokken in de Chianti gaarden geven samen met 40% cabernet veel weelderig fruit. Elegante concentratie met een statig Florentijns karakter.

Druif: *sangiovese en cabernet sauvignon*

Rioja Crianza 2011

€ 5,75

23,-

30,-

Finca Nueva, Rioja, Spanje

Een nieuw project van Finca Allende, jonge gaarden geven sappige fruitgedreven wijnen. Deze Crianza is rijk en stevig, je ruikt wat ceder en vanille door rijping op eiken.

Druif: *tempranillo*

DESSERTWIJN

Chenin Blanc 2015

€ 6,-

Coteaux Du Layon, Loire, Frankrijk

Pedro Ximénez Sherry

€ 4,25

Barbadillo, La Cilla, Spanje

diner

vanaf 17:30

VOORGERECHT STARTER

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

Knolselderijsoep met spekjes en crème fraîche met truffelsalsa €7,00
Celeriac soup with bacon and crème fraîche with truffle salsa

Salade van veldsla met burrata, gemarineerde bieten, geroosterde druiven en walnoten, geserveerd met gegrild brood..... €11,50
Salad with lamb's lettuce, burrata, marinated beetroot and roasted grapes and walnuts, served with grilled bread

Gegrilde makreelfilet met peperonata, salsa verde en mizuna €8,00
Grilled mackerel filet with peperonata, salsa verde and mizuna

São Jorge (Portugese kaas) met komkommerchutney, gerookte amandelen en biologische honing €7,50
São Jorge (Portuguese cheese) with cucumber chutney, smoked almonds and organic honey

Ook lekker als dessert
Also available as a dessert

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

Gefrituurde polentafrietten met jalapeñomayonaise..... €5,00
French fried polenta with jalapeño mayonnaise

Brouwbrood door Hartog met fleur de sel-boter €5,50
Bread with fleur de sel butter

Brouwbrood door Hartog met rodebietenhummus..... €6,50
Bread with beetroot hummus

HOOFDGERECHT MAIN

Gegrilde entrecote met prakkrieltjes en spitskool, gebakken witlof en jus de veau €19,00
Grilled entrecote with crushed baby potatoes and oxheart cabbage, chicory and jus de veau

De Balie klassieker: huisgemaakte runderhamburger met dragonmayonaise, zoetzure ui en nieuwe aardappels €14,75
De Balie classic: homemade beef burger served with tarragon mayonnaise, sweet pickled onions and new potatoes

VEGA - Huisgemaakte ravioli met vulling van paddenstoelen en ricotta, met Pecorino en botersaus €17,00
VEGA - Homemade ravioli filled with mushrooms and ricotta, with pecorino and butter sauce

VEGA - Geroosterde pastinaak, zoete aardappel en paarse peen uit de oven met een salade van paksoi, geroosterde hazelnoten en een witte wijn roomsaus €16,50
VEGA - Roasted parsnip, sweet potato and purple carrot from the oven, with a paksoi salad, roasted hazelnuts and a white wine cream sauce

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

DESSERT DESSERT

Chocoladetruffels met in specerijen gemarineerde ananas, coulis van rood fruit en munt..... €7,00
Chocolate truffles with pineapple marinated in spices, red fruit coulis and mint

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

Zie de volgende pagina voor taarten en zoetigheid
See the next page for pies and sweets



TAART CAKE

Huisgemaakt bananenbrood	€2,00
Homemade banana bread	
Huisgemaakte brownie	€2,50
Homemade brownie	
Huisgemaakte cheesecake met amarettikoekjes en grappaboerenjongens	€5,50
Homemade cheesecake with amaretti cookies and grappa brandied raisins	
Prinsessentaart van Patisserie Holtkamp met vanilleroom, biscuit, frambozenconfiture en marsepein	€4,50
Cake from Patisserie Holtkamp with vanilla cream, sponge cake, raspberry confiture and marzipan	
Appeltaart van Patisserie Kuyt	€4,50
Apple pie from Patisserie Kuyt	
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 Ibérico uit het noorden van Spanje	€8,25
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	€5,00
Dutch 'bitterballen' of beef with mustard	
Gefrituurde polentafrietten met jalapeñomayonaise	€5,00
French fried polenta with jalapeño mayonnaise	
Huisgemaakte bacalhau kroketjes met citroenmayonaise	€6,00
Homemade bacalhau croquets with lemon mayonnaise	
Kaasstengels met chilisaus	€5,00
Deep fried cheese spring rolls with chili sauce	
Brouwbrood door Hartog met fleur de sel-boter	€5,50
Bread with fleur de sel butter	
Brouwbrood door Hartog met rodebietenhummus	€6,50
Bread with beetroot hummus	

DJ's bij de balie draait

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

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 - 00:00

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

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