

# dranken

## 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 en kruidnagel.....	€10,00

## 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 Bessenjenever .....	€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

# dranken

# hapjes

## 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
Haverdrank .....	€0,50

Thee .....	€2,30
Verveine Thee .....	€3,00
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
IJskoffie .....	€3,50

Carajillo .....	€4,00
Met Spaanse brandy	
Irish Coffee .....	€7,50
Met Bushmills, bruine suiker 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
Proviand 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

## 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

## 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

## 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

## BROUWERIJ 'T IJ AMSTERDAM BEER BREWERY

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

## 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	
Appeltaart van Patisserie Kuyt .....	€4,50
Apple pie from Patisserie Kuyt	
Citroenmeringtaart .....	€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 polenta-frietten 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	

# 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 bacalhau, mozzarella en wilde spinazie** .... €5,50  
Toasted sandwich with bacalhau, mozzarella and wild spinach

## 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 bacalhau, mozzarella en wilde spinazie**.... €5,50  
Toasted sandwich with bacalhau, mozzarella and wild spinach

## SOEP SOUP

- Soep van de dag - zie ons krijtbord** ..... €6,00  
Soup of the day - see our blackboard
- Romescosoep met rozemarijncroutons** ..... €6,50  
Romesco soup with rosemary croutons

## 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, 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, tomaat, serehmayonaise en rucola**..... €8,50  
Smoked mackerel with roasted green pepper, tomato, lemongrass mayonnaise and rocket salad
- Tuinbonen crème met gemarineerde artisjokken en pecorino** ..... €7,50  
Broad bean cream with marinated artichokes and pecorino
- Roerei met São Jorge (Portugese kaas), shiitake, 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: runderhamburger met dragonmayonaise en zoetzure ui** ..... €9,50  
De Balie classic: 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 Pirllet, 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

Romesco soep met rozemarijncroutons ..... €6,50  
Romesco soup with rosemary croutons

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,  
roasted grapes and walnuts, served with grilled bread

Zalm gemarineerd in citrus en specerijen met een salade  
van venkel en geroosterde amandel..... €8,50  
Salmon marinated in citrus and spices with  
a fennel salad and roasted almond

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 met twee soorten groenten en noten ..... €5,50  
Mixed salad with two kinds of veggies and roasted nuts

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

Ovengeroosterde varkensbuik en in bouillon zachtgegaarde  
pulpo met geroosterde kriel, gegrilde groene asperge en waterkers ... €18,00  
Oven roasted pork belly and in broth slow cooked pulpo  
with paris potatoes, grilled green asparagus and watercress

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

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

VEGA - Ovengeroosterde meiknol, bospeen, zoete aardappel,  
met doperwten, een salade van paksoi, hazelnoten  
en een roomsaus van prei en witte wijn ..... €16,50  
VEGA - Oven roasted turnip, carrot, sweet potato  
and green peas, a salad with paksoi, hazelnuts  
and a cream sauce of leek and white wine

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

## DESSERT DESSERT

Chocoladetruffels met gemarineerde  
rabarber en 'Victoria crunch' ..... €7,00  
Chocolate truffles with marinated rhubarb and 'Victoria crunch'

Pastel de nata, klein Portugees 'taartje van room' ..... €2,25  
Pastel de nata, small Portuguese egg tart pastry  
TIP: Coteaux du Layon, dessertwijn..... €6,00

Zie de hapjespagina voor taarten en zoetigheid (pag 3)  
See the 'hapjes' page for pies and sweets



# de balie *Cuisinema*

Film + 10% korting op Diner

De Balie vertoont elke dag de beste, mooiste en meest indrukwekkende films van over de hele wereld. Met De Balie Cuisinema geniet je voordelig van een diner en film naar keuze. Op vertoon van je filmkaartje krijg je 10% korting op je dinerrekening (incl drank)\*.

Bekijk het actuele filmaanbod op [debalie.nl](http://debalie.nl)  
Reserveren kan online onder vermelding van 'Cuisinema Diner'.

\*Deze actie is alleen geldig als er een hoofdgerecht wordt genuttigd en is van toepassing op de gehele rekening. Het filmkaartje moet dezelfde dag geldig zijn.