

menu



ontbijt & brunch

ONTBIJT BREAKFAST

Ontbijt/Breakfast: < 12:00

Roerei | toast | croissant | huisgemaakte jam

kleintje yoghurt | huisgemaakte granola | vers fruit €8,75

Supplementen: uitgebakken spek - gerookte zalm - oude kaas €2,50

Scrambled egg | toast | croissant | homemade jam

small yogurt | homemade granola | fresh fruit

Extra: fried bacon - smoked salmon - old cheese

Yoghurt | huisgemaakte granola | vers fruit €5,75

Yogurt | homemade 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 €5,00

Toasted sandwich | cheese | tomato | Turkish sausage

Tosti Turks brood | ricotta | antiboise | sardine €5,75

Toasted sandwich | ricotta | antiboise | sardine

BRUNCH OP ZONDAG SUNDAY BRUNCH

Eggs Florentine: < 13:00

Gepocheerd ei | spinazie | hollandaisesaus op toast

croissant | huisgemaakte jam | kleintje yoghurt

huisgemaakte granola | vers fruit €9,50

Poached egg | spinach | hollandaise sauce on toast

croissant | homemade jam | butter | small yogurt

homemade granola | fresh fruit

COCKTAILS COCKTAILS

Bloody Mary: vodka | tomatensap | tijm | tabasco | bleekselderij €7,00

Bloody Mary: vodka | tomato juice | thyme | tabasco | sellery

Virgin Mary: tomatensap | tijm | tabasco | bleekselderij €3,00

Virgin Mary: tomato juice | thyme | tabasco | sellery

Groen of rood huisgemaakt sapje €5,50

Appel | gember | spinazie | avocado

Biet | rood fruit | limoen

Mimosa: Cava | verse jus d'orange €6,00

Mimosa: Cava Brut | fresh orange juice

Limon Fizz: Limoncello | citroensap | cava €6,00

Limon Fizz: Limoncello | lemon juice | cava

lunch

11:30 > 16:30

TOSTI TOASTED SANDWICH

- Tosti Turks brood | kaas | tomaat** €4,50
Toasted sandwich | cheese | tomato
- Tosti Turks brood | kaas | tomaat | Turkse worst** €5,00
Toasted sandwich | cheese | tomato | Turkish sausage
- Tosti Turks brood | ricotta | antiboise | sardine** €5,75
Toasted sandwich | ricotta | antiboise | sardine

SOEP SOUP

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

SALADE SALAD

- Witte bonen | groene kruiden | baccalau
zwarte olijven | tomaat | gekookt eitje** €11,50
White beans | green herbs | baccalau
black olives | tomato | boiled egg
- Gemengde salade | twee soorten groenten | noten** €5,50
Mixed salad | two kinds of veggies | roasted nuts

PASTA PASTA

- Pasta aglio olio, vega of met kalfsworst** €12,50/€14,50
Pasta aglio olio, vega or with veal sausage
- Rosevalaardappeltjes uit de oven | rozemarijn | zeezout | aioli** €4,75
Oven-roasted Roseval potatoes | rosemary | sea salt | aioli
- Gemengde salade | twee soorten groenten | noten** €5,50
Mixed salad | two kinds of veggies | roasted nuts

BROOD SANDWICH

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

- Huisgemarineerde zalm | hūte kāze | gepekeldē citroen | dille** €8,50
Homemade salmon | hūte kāze | pickled lemon | dill
- Tuinbonencrème | gemarineerde artisjokken | pecorino** €7,50
Broad bean cream | marinated artichokes | pecorino
- Roerei | São Jorge (Portugese kaas)
sjalotjes | sud `n` sol tomaatjes** €8,00
Scrambled eggs | São Jorge (Portuguese cheese)
shallots | sud `n` sol tomatoes

BURGER BURGER

- De Balie klassieker:
Runderhamburger | dragonmayonaise | zoetzure ui** €9,50
De Balie classic:
Beef burger | tarragon mayonnaise | sweet pickled onions



- Yoghurt | huisgemaakte granola | vers fruit** €5,75
Yogurt | homemade granola | fresh fruit
- Croissant | boter | huisgemaakte jam** €2,75
Croissant | butter | homemade Jam
- Groen of rood huisgemaakt sapje** €5,50
Appel | gember | spinazie | avocado
Biet | rood fruit | limoen

wijnen

WITTE WIJNEN



Trebbiano d'Abruzzo

€ 4,-

14,-

Cantina di Ortona, Abruzzes, Italië

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

Druif: trebbiano

Sauvignon Blanc 2016

€ 4,50

15,75

24,50

Luc Pirllet, Pays d'Oc, Frankrijk

Stuivend, uitgesproken sauvignon uit het zuiden van Frankrijk.

Druif: sauvignon blanc

Serra da Estrela 2016

€ 5,50

21,50

28,-

Adegas Valmiñor, Rías Baixas, Spanje

Perzik en florale tonen springen uit het glas. De zilte ondertoon met mooie frisse zuren maakt van deze Galicische wijn de ideale partner van vis en schaal- en schelpdieren.

Druif: albariño

Spätburgunder 2016

€ 5,75

23,-

30,-

Ludi Neiss, Pfalz, Duitsland

Op de neus, zeer verleidelijke noten van framboos, rode bes en gekonfijte citroen. Het is dan ook een witte wijn van blauwe druiven (Blanc de Noir). In de mond heeft de wijn veel vermogen.

Druif: spätburgunder

Natuurwijn van de maand

Zie ons bord of vraag onze bediening

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, Abruzzes, Italië

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

Druif: Montepulciano

Esprit de Grassette 2015

€ 4,50

15,75

24,50

Pays d'Oc, Frankrijk

Zwoel, kruidig en zacht Languedoc archetype.

Druiven: 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: negroamaro en malvasia nera

Joan d'Anguera 2016

€ 5,75

23,-

30,50

Joan d'Anguera, Monsant, Spanje

Deze gekoelde biodynamische wijn moet het hebben van haar frisse en heldere rode fruit. De lichte tannine geven de wijn voldoende body om goed te combineren met talloze gerechten. Maar ook zonder gerecht ernaast is het genieten.

Druiven: garnatxa en cariñena

ROSÉ

Las Guaridas

€ 4,00

14

22,50

Las Guaridas, Extremadura, Spanje

[kom nog een tekstje]

Druif: tempranillo

DESSERTWIJN

Coteaux du Layon 2015

€ 6,-

Domaine de la Bergerie, Loire, Frankrijk

Pedro Ximénez Sherry

€ 4,25

Barbadillo, La Cilla, Spanje

diner

van 17:30-21:30

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

VOORGERECHTEN STARTERS

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

- Witte bonen | groene kruiden | baccalau
zwarte olijven | tomaat | gekookt eitje** €11,50
White beans | green herbs | baccalau
black olives | tomato | boiled egg

- Auberginegratin | saffraancustard | salade** €7,50
Eggplant gratin | saffron custard | salad

- São Jorge (Portugese kaas) | komkommerchutney
gerookte amandelen | biologische honing** €7,50
São Jorge (Portuguese cheese) | cucumber chutney
smoked almonds | organic honey

Ook lekker als dessert
Also available as a dessert

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

- Rosevalaardappeltjes uit de oven | rozemarijn | zeezout | aioli** €4,75
Oven-roasted Roseval potatoes | rosemary | sea salt | aioli

- Gemengde salade | twee soorten groenten | noten** €5,50
Mixed salad | two kinds of veggies | roasted nuts

- Gefrituurde polentafrietten | jalapeñomayonaise** €5,00
French fried polenta | jalapeño mayonnaise

- Boekweit frieten | limoenmayonaise** €5,00
Buckwheat fries | lime mayonaise

- Brood van Menno | gerookte ansjovisboter** €5,50
Bread | smoked anchovy butter

- Brood van Menno | artisjokkendip** €6,50
Bread | Artichoke dip

HOOFDGERECHT MAIN COURSES

- Pasta aglio olio | kalfsworst | salade** €18,00
Pasta aglio olio | veal sausage | salad
VEGA €16,00

- VEGA - Auberginegratin
saffraancustard | salade | boekweit friet** €16,50
VEGA - Auberginegratin
saffron custard | salad | buckwheat fries

- De Balie klassieker: runderhamburger | dragonmayonaise
zoetzure ui | nieuwe aardappels** €14,75
De Balie classic: beef burger | tarragon mayonnaise
sweet pickled onions | new potatoes

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

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

DESSERT DESSERT

- Sinaasappelgranité | gemarineerde rabarber
lavendelcrème | amandelcrunch** €7,50
Orange granite | marinated rhubarb | lavender cream | almond 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

- Huisgemaakt bananenbrood of brownie** €2,00 / € 2,50
Homemade banana bread or brownie

- Huisgemaakte cheesecake | amarettikoekjes | grappaboerenjongens** €5,50
Homemade cheesecake | amaretti cookies | grappa brandied raisins

- Appeltaart van Patisserie Kuyt** €4,50
Apple pie from Patisserie Kuyt

- Citroenmeringetaart** €4,50
Lemon meringue pie

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	€2,75
Espresso Macchiato, Cortado	€2,30
Latte Macchiato	€3,00
Flat White	€3,50
Americano	€2,30
IJskoffie	€3,75

Biologische Sojamelk	€0,30
Haverdrank	€0,50

Thee	€2,30
Verse Verveine Thee	€3,00
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	€2,40

Carajillo	€4,00
Espresso Spaanse brandy	
Irish Coffee	€7,50
Bushmills bruine suiker slagroom	
Baileys Coffee	€7,00
Baileys slagroom	

FRIS SOFT DRINKS

Fris	€2,40
Pellegrino, Panna	€4,95

SAPPEN JUICES

Appelsap/Perensap	€2,60
Appel Vlierbessensap	€3,00
Tomatensap	€2,50
Verse Jus d'Orange	€4,70
Karnejus (Karnemelk + Jus d'Orange)	€3,80

Specials

Groen sapje	€5,50
Appel gember Spinazie Avocado	
Rood sapje	€5,50
Biet Rood fruit Limoen	
Virgin Mary	€3,00
Proviant Rabarberlimonade	€3,50
Biozisch Bloedsinaasappel	€3,50
Herbal Moscow Ginger Beer	€3,50
Oriental Mama Rose	€3,50
Roze Bunker Siropen	€2,20
Citroen Basilicum - Framboos Laos - Vlierbloesem	
Ice tea IPA - Turkse thee & Kaffir - Rabarber Tonic	
Yum Cha Ice Tea, zonder prik	€2,20

Mimosa	€6,00
Limon Fizz	€6,00
Bloody Mary	€7,00
Moscow Mule	€7,50
Dark & Stormy	€7,50

BROUWERIJ 'T IJ AMSTERDAM BEER BREWERY

Tap: 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

BIER BEER

Brand Vaasje/Fluitje 5%	€2,75 / €2,50
Tap: Wisseltap	vanaf €4,00
Tap: Weizen 5,1%	€4,20
Tap: Texels Skuumkoppe 6%	€4,00
Tap: Affligem Blond 6,8%	€4,20
Affligem Dubbel/Tripel 6,8%/9%	€4,40
Vedett 5,2%	€4,00
Duvel 8,5%	€5,20
Brand UP/Imperator 5,5%/6,5%	€3,20
Brand Ongefilterd 5,2%	€3,00
Brand Oud bruin 3,5%	€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
Heineken 0.0 %	€2,50

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

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

hapjes

TAART CAKE

Huisgemaakt bananenbrood	€2,00
Homemade banana bread	
Huisgemaakte brownie	€2,50
Homemade brownie	
Huisgemaakte cheesecake amarettikoekjes grappaboerenjongens	€5,50
Homemade cheesecake amaretti cookies grappa brandied raisins	
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 mosterd	€5,00
Dutch Beemster cheese mustard	
Manchego kweeperenjam	€5,50
Manchego 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 mosterd	€5,00
Dutch 'bitterballen' of beef mustard	
Gefrituurde polenta-frietten jalapeñomayonaise	€5,00
French fried polenta jalapeño mayonnaise	
Boekweit frieten limoenmayonaise	€5,00
Buckwheat fries lime mayonnaise	
Huisgemaakte gefrituurde kaasballen mangochutney	€5,50
Homemade fried cheese balls mango chutney	
Bittergarnituur: 4 bitterballen 2 garnalenkroketjes	
4 kaasstengels (2/3p)	€9,50
Mixed finger food: 4 bitterballen 2 shrimp croquettes	
4 cheese spring rolls (2/3 p)	
Brood van Menno gerookte ansjovisboter	€5,50
Bread smoked anchovy butter	
Brood van Menno artisjokkendip	€6,50
Bread artichoke dip	

Met elke bestelling draagt u bij aan de programmering van De Balie.