

## BIEREN

### TAP

<b>HEINEKEN</b> Vaasje   Fluitje <b>5,0%</b>	3,65   3,25
<b>BRAND WEIZEN</b> <b>5,0%</b>	5,90
<b>PAIS TROPICAL SESSION IPA</b> <b>5,0%</b>	5,90
<b>STRIP WITBIER</b> <b>5,0%</b>	5,90
<b>AFFLIGEM BLOND</b> <b>6,8%</b>	5,90
<b>THAI THAI TRIPEL</b> <b>8,0%</b>	5,90
<b>MANNENLIEFDE SAISON</b> <b>6,0%</b>	5,90
<b>LAGUNITAS IPA</b> <b>6,2%</b>	5,90

### FLES / BLIK\*

#### BIER VAN DE MAAND

<b>NOORDERLING</b> 5,0%	5,95
Citra Pale ale – Walhalla – Excl. in noord verkrijgbaar	

<b>PAASIJ</b> <b>7,0%</b>	5,95
Lentebok – Brouwerij 't IJ	
<b>NJORD</b> <b>5,0%</b>	5,95
Hazy Pale Ale – Walhalla	
<b>IJWIT</b> <b>6,5%</b>	5,95
Witbier – Brouwerij 't IJ	
<b>LELLEBEL</b> <b>5,7%</b>	5,95
Blond – De Eeuwige Jeugd	
<b>COPERNICUS</b> <b>5,7%</b>	5,95
IPA Craft Beer – Copernicus Beer	
<b>KETELBINKIE</b> <b>3,5%</b>	5,95
New England IPA – Homeland	
<b>AFFLIGEM DUBBEL</b> <b>6,7%</b>	5,95
Dubbel – Affligem	
<b>MONGOZO GLUTENVRIJ</b> <b>5,0%</b>	4,20
Pilsener glutenvrij – Mongozo	
<b>AMSTEL RADLER</b> <b>2,0%</b>	3,40
Radler – Amstel	

### ALCOHOLVRIJE BIEREN

<b>HEINEKEN 0.0</b> <b>0,0%</b>	3,40
Pilsener alcoholvrij – Heineken	
<b>PAULANER WEISSBIER</b> <b>0,0%</b>	4,25
Weizen alcoholvrij – Paulaner	
<b>LOWLANDER WIT 0.00</b> <b>0,0%</b>	5,45
Witbier alcoholvrij – Lowlander	
<b>VRIJER</b> <b>0,4%</b>	5,75
Blond alcoholarm – De Eeuwige Jeugd	
<b>PLAYGROUND IPA</b> <b>0,5%</b>	5,45
IPA alcoholarm – vandeStreek	

## APERITIEVEN

#### APERITIEF VAN DE MAAND

<b>YUZU SPRITZ</b>	9,75
Caipi Yuzu   Cava   Sourcy Rood   Limoen	

<b>NEGRONI</b>	10,25
Beefeater Gin   Campari   Willem's Wermoeed Original	
<b>BLOODY ORANGE</b>	9,00
Beefeater Blood Orange Gin   Ginger Ale   Orange Bitters   Blood Orange Syrup   Sinaasappel	
<b>APEROL SPRITZ</b>	9,25
Aperol   Cava   Sourcy rood   Sinaasappel	
<b>MOKUM MULE</b>	9,50
Dik & Schil Orangecello   Double Dutch Ginger Beer   Orange Bitters   Sinaasappel	

<b>DARK 'N STORMY</b>	10,00
Havana Club 7 Años   Double Dutch Ginger Beer   Bitters   Limoen	

<b>WYNAND FOCKINK GIN-TONIC</b>	9,50
Wynand Fockink Gin   Double Dutch Tonic   Limoen   Gember	

<b>BEEFEATER GIN-TONIC</b>	9,50
Beefeater Gin   Double Dutch Tonic   Limoen   Sinaasappel	

<b>BOBBY'S GIN-TONIC</b>	10,50
Bobby's Gin   Double Dutch Tonic   Sinaasappel   Kruidnagel	

<b>BLOODY MARY</b>	8,80
Absolut Vodka   Big Tom Spiced Tomato Juice   limoen	

### ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

<b>SPRITZ 0.0%</b>	8,95
NoNa Blood Orange   Double Dutch Tonic   Sourcy Rood   Sinaasappel	
<b>NO GIN &amp; TONIC</b>	8,95
NoNa 4 Botanicals   Double Dutch Tonic   Sinaasappel   Limoen	
<b>BRIGHT 'N SUNNY</b>	8,95
NoNa Ginger, Yuzu & Verbena   Ginger ale   Blood Orange Syrup   Munt   Sinaasappel	

## STERKE DRANKEN

<b>JAMESON</b>	5,50
<b>FOUR ROSES</b>	5,50
<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS</b>	6,00
<b>THE GLENLIVET</b>	7,00
<b>ABERLOUR 12 YEARS</b>	8,50
<b>HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS</b>	5,50
<b>HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS</b>	6,00
<b>ABSOLUT</b>	5,50
<b>ABSOLUT ELYX</b>	7,50
<b>BEEFEATER</b>	5,50
<b>BEEFEATER BLOOD ORANGE</b>	5,50
<b>WYNAND FOCKINK DRY GIN</b>	5,50
<b>BOBBY'S GIN</b>	6,50
<b>NONINO GRAPPA IL MOSCATO</b>	4,25
<b>CAMPARI</b>	5,25
<b>PERNOD</b>	5,25
<b>CALVADOS CHATEAU DU BREUIL V.S.O.P.</b>	6,00
<b>MONTIFAUD COGNAC V.S.O.P.</b>	6,00
<b>WYNAND FOCKINK - JONGE JENEVER</b>	4,25
<b>WYNAND FOCKINK - OUDE JENEVER</b>	5,50
<b>WYNAND FOCKINK - DE VIJF</b>	5,50
<b>OLMECA BLANCO</b>	5,50
<b>OLMECA REPOSADO</b>	5,75

### LIKEUREN

<b>WYNAND FOCKINK LIKEUR</b>	4,50
Anijs, Bitterkoekjes, Boterbabbelaar, Citroen, Drop, Hazelnoot, Kaffa koffie, Sinaasappel, Venusolie	
<b>SALMARI</b>	4,50
<b>JÄGERMEISTER</b>	4,50
<b>DIK &amp; SCHIL ORANGECELLO   LIMONCELLO</b>	4,50
<b>CAIPI YUZU</b>	4,50

### P.S.V.

<b>PORT L.B.V. 2018</b>	6,00
<b>PEDRO XIMÉNEZ SHERRY</b>	5,25
<b>WILLEM'S WERMOED ORIGINAL</b>	5,25
<b>WILLEM'S WERMOED DUTCH DRY</b>	5,25



## LUNCH 12:00 – 16:00

**MEDITERRAANS PLATEAU** 🌱 8,85  
Twee kleuren flatbread met truffelhummus, dukkah, kidneybonenspread en aioli | *Flatbread served with truffle hummus, kidneybean spread, dukkah and aioli*

**BUFFELMOZZARELLA** 🌱 12,70  
Uit Amsterdam met caponata; Siciliaanse zoetzure groenten en 12 jaar gerijpte balsamico, geserveerd met Fort Negen zuurdesembrood | *From Amsterdam with caponata; Sicilian sweet and sour vegetables and 12 year ripened balsamico served with sourdough bread*

**BRIOCHE MET ZALM** 12,70  
In venkel likeur gemarineerde zalm op toast van brioche met een gepocheerd ei en Hollandaise saus | *Salmon marinated in fennel liqor on brioche toast with a poached egg and Hollandaise*

**BOEREN PATÉ** 10,50  
Van kalfsschenkel, kalfshaas en pastrami met in cognac gemarineerde abrikozen, pistache en rode uien marmelade | *Farmer’s paté of veal shank, veal tenderloin and pastrami with apricots in congac, pistachio and red onion marmelade*

**PROSCIUTTO DI PARMA** 9,95  
Met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoten op een Italiaanse peper cracker | *With a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an Italian pepper cracker*

**KROKETTEN** 🌱 | **vegan** 9,75  
Twee stuks op Fort Negen zuurdesembrood met grove Zaanse mosterd | *Two vegan croquettes and Zaanse mustard on sourdough*

**FLAMMKUCHEN** 🌱 12,75  
Met Meibloem geitenkaas, peer en waterkers | *With local goatcheese, pear and watercress*

**DAHL MAKHANI** 🌱 | **vegan** 9,75  
Van kidneybonen geserveerd met amandelen, spinazie, “yoghurt” en naan | *Made from kidneybeans served with spinach, almonds, “yoghurt” and naan bread*

**THAISE TOM YUM** 🌱 9,50  
pittige soep gevuld met shiitake en dumpling | *spicy soup filled with shiitake and dumpling*

**GEBAKKEN PASTRAMI** 9,50  
op een zwarte sesambol met zuurkool en knoflooksaus | *Baked pastrami on a black sesame bun with sauerkraut and garlic sauce*

**TUNA MELT** 8,75  
op een Surinaams puntje met tomatensambal en cheddar | *On a Surinam bun with tomato sambal and cheddar cheese*

**SATÉ VAN KIPPENDIJ** 14,80  
Met een salade van mihoen en mango geserveerd met ketjapsaus | *Satay from chicken thighs with a mango and ricenoodle salad and ketjap sauce*

THT bevindt zich in de oude kantine van de Shell. Van 1941 tot 2011 nuttigden 1200 werknemers van Shell iedere dag hier hun lunch. Precies 70 jaar later kreeg het karakteristieke pand, ontworpen door architect Staal, een culturele bestemming. Samen met medebewoners Paradiso, Stichting Tolhuistuin, Solid Ground Movement en Tip Noord is hier invulling aan gegeven.

# PIN ONLY

Wij accepteren alleen elektronische betaling, geen cash.

## DESSERTS

**APPELTAART** 5,75  
Met frangipane en walnoten | *Apple pie with frangipane and walnuts*

**OVEN BAKED CHEESECAKE** 8,60  
Met cranberry–Cointreausaus | *with cranberry and Cointreau sauce*

**STICKY TOFFEE DESSERT** | **vegan** 7,50  
Met huisgemaakt maple en pecanijs en een karamelsaus van sojamelk en Maker’s Mark | *With homemade maple and pecan ice cream and a caramel sauce of soy milk and Maker’s Mark*

## ALLERGENEN 🌱 vegetarisch

Vraag om onze allergenenkaart bij een voedselallergie of intolerantie | *Please ask for our allergens menu when you have a food allergy or intolerance*

Al het brood kan vervangen worden voor glutenvrij brood | *All of the bread can be replaced with gluten free bread*

Al het vlees kan worden vervangen door plantaardig vlees | *All the meat can be replaced by plant-based meat*

	12:00 – 22:00
<b>HUISGEMAAKTE NACHO’S</b> <span>🌱</span>	<span>4,75</span>
Met guacamole	
<b>ACHT BITTERBALLEN</b> <span>🌱</span>   <b>vegan</b>	<span>8,95</span>
Met mosterd	
<b>OUDE BEEMSTER KAASROLLETJES</b> <span>🌱</span>	<span>8,00</span>
Met chilisaus	
<b>MOKUM’S SCHOFFIE OUDE KAAS</b> <span>🌱</span>	<span>6,45</span>
Met cornichons en grove mosterd	
<b>HUISGEMAAKTE GRILLWORST</b>	<span>6,50</span>
van kippendijen en Madame Jeanette	
<b>KARAAGE</b>	<span>6,95</span>
Japanse kipstukjes met Sriracha	

## WIJNEN GLAS | FLES

## WIT

<b>WIJN VAN DE MAAN</b>	
<b>RIESLING - 2022</b>	<b>6,90   34,45</b>
Zonnestraal – Hilversum – Nederland <i>Appel / witte rozen / Ananas</i>	

**SAUVIGNON BLANC - 2022** 4,90 | 25,50  
Le Dropt – IGP Atlantique – Frankrijk  
*Aromatisch | Citrus | Groene appel*

**PINOT GRIGIO - 2023** 5,50 | 28,60  
Fattori – Veneto – Italië  
*Citrus | Amandel | Marsepein*

**VERDEJO - 2023** **BIO** & **vegan** 6,00 | 31,20  
Tresolmos – Rueda – Spanje  
*Meloen | Venkel | Tropisch*

**PECORINO - 2022** | **Laatste flessen** 7,25 | 36,20  
Orlandi Contucci Ponso – Abruzzo – Italië  
*Venkelgroen / Ziltig / Tropisch fruit*

**CHARDONNAY - 2022** 6,75 | 35,10  
Macon Péronne – Bourgogne – Frankrijk  
*Vanille | Bloemig | Boter*

**GRÜNER VELTLINER - 2022** | **vegan** 29,00  
Weinwurms – Weinviertel – Oostenrijk  
*Fris | Witte peper | Groene appel*

**TREBBIANO - 2022** | **BIO** & **vegan** 33,00  
Jasci – Abruzzo – Italië  
*Fris / Meloen / Amandel*

**RIESLING - 2022** | **BIO** & **vegan** 36,20  
Georg Mosbacher – Pfalz – Duitsland  
*Citrus | Mineraal | Wit fruit*

## ROSE

**GRENACHE / CINSAULT - 2022** 4,90 | 25,50  
Mas des Lauriers – Languedoc – Frankrijk  
*Fris | Rond | Bosaardbeien*

**BARBERA / SHIRAH - 2021** | **Laatste** 6,50 | 33,80  
Luigi Boveri – Piemonte – Italië  
*Fris | Sappig | Frambozen*

## ORANJE

**MOSCATEL GALEGO - 2022** 7,00 | 36,40  
Folias de Baco – Douro – Portugal  
*Kruidig | Mandarijn | Lychee*

## MOUSSEREND

**CAVA Non Vintage** | **BIO** & **vegan** 7,10 | 36,90  
Bolet Brut Reserva

**APPELCIDER** | **BIO** **per fles - 325ml** 8,75  
Elegast – Farmhouse Saison Organic  
*Droog | Fris | Aardse tonen*

**CHAMPAGNE Brut** 89,50  
Barons de Rothschild

## ROOD

**SPÄTBURGUNDER - 2022** 6,00 | 31,20  
Weingut Höfflin – Baden – Duitsland  
*Granaatappel | Bessen | Zoethout*  
**Gekoeld mogelijk**

**SANGIOVESE - 2021** 4,90 | 25,50  
Rosso Piceno – Marche – Italië  
*Droog | Vol | Rood fruit*

**CARIGNAN - 2021** | **Natuurwijn** 6,90 | 35,90  
Pascona – Montsant – Spanje  
*Zachte zuren / Granaatappel / Laurier*

**TEMPRANILLO - 2022** 5,90 | 30,70  
Bodegas Vallobera – Rioja – Spanje  
*Fruitig | Kersen | Vanille*

**MONTEPULCIANO - 2019** 6,40 | 33,30  
Orlandi Contucci Ponso – Abruzzo – Italië  
*Boers | Stevig fruit | Kruidig*

**PRIMITIVO - 2023** 32,25  
Conti Zecca – Puglia – Italië  
*Vol | Gestoofd fruit | Pruimen*

## DESSERTWIJNEN

**BANYULS GRAND CRU - 2009** 5,90  
Baillaud – Banyuls sur Mer – Frankrijk

**COTEAUX DE LAYON - 2020** 5,90  
Le Domaine des Bleuces – Frankrijk

## FRISDRANKEN

**LIPTON ICE TEA** | ICE TEA GREEN 3,10

**PEPSI** | PEPSI MAX 3,10

**ROYAL CLUB CASSIS** | BITTER LEMON | GINGER ALE 3,10

**7-UP SUGARFREE** 3,10

**ORANGINA** 3,50

**SOURCY ROOD** | BLAUW 3,00

**SOURCY ROOD** | BLAUW **0,75L** 5,95

**DE APPELAERE** | **DE PERELAERE** |

**DE SINAASAPPELAERE** 3,75

**BIG TOM SPICED TOMATO JUICE** 4,00

**DOUBLE DUTCH** GINGER BEER | TONIC 4,75

**BIO** **BIONADE** GEMBER & SINAASAPPEL 4,90

**BIO** **KRAANVOGEL KOMBUCHA** GEMBER & PASSIEVRUCHT | MUNT & FRAMBOOS | ABRIKOOS & PERZIK & HIBISCUS 4,90

**BIO** **MOJO MATÉ** 5,25

**AGROPOSTO LIMONADE** | CITROEN |

FRAMBOOS