
lunch

12:00 – 16:00

Indiase dahl  vegan	8.3
van gele spliterwten met vegan yoghurt <i>Indian yellow split pea dahl served with vegan yogurt</i>	
Thaise kokossoep  vegan	7.8
Rijkgevuuld met o.a. een gyoza <i>Richly filled Thai coconut soup with a gyoza</i>	
Shakshouka 	9.8
Met peperonata, een gepocheerd ei, tahinidressing, feta en zuurdesembrood <i>Spicy shakshouka with peperonata, a poached egg, tahinidressing, feta cheese and sourdough bread</i>	
Caesar salade	12.8
Met ansjovis, 4 minuten ei, croutons en Parmezaanse kaas (Supplement gerookte kip +2.50) <i>With anchovy, 4 minute egg, croutons and Parmesan cheese (Add on smoked chicken +2.50)</i>	
Vlees noch vis flammkuchen 	11.5
Met vegetarische "kip", cranberry's, gruyère, crème fraîche en mosterdmayonaise <i>Vegetarian "chicken" flammkuchen with cranberries, gruyère, crème fraîche and mustard-mayonnaise</i>	
Grove boerenpaté	10.9
Gemaakt van hert met truffel, cranberry's in cognac en met een frisse salade en zuurdesembrood <i>Venison paté with truffle and cranberries in cognac with a salad and sourdough bread</i>	
Kroketten  vegan	9.8
Twee stuks op zuurdesembrood met grove Zaanse mosterd <i>Two croquettes and Zaanse mustard on sourdough bread</i>	
Focaccia Caprese 	12.7
Met mozzarella en pestodressing uit de oven <i>Focaccia caprese with mozzarella and pesto, from the oven</i>	
Gemarineerde zalm op huisgemaakt brioche	13
In rode biet gemarineerde zalm met scharrelei-truffelsalade, gefrituurde boerenkool, Colman's mosterd en zwarte knoflooklak op toast van huisgemaakte brioche <i>Beetroot-marinated salmon with free-range egg and truffle salad, crispy fried kale, Colman's mustard and black garlic glaze on homemade brioche toast</i>	
Gegrilde kip	9.5
Met avocado, pancetta, ijsbergsla en pikante piccalillymayo op zuurdesembrood <i>Grilled chicken with pancetta, avocado, iceberg lettuce and spicy mayonnaise on sour dough bread</i>	
Pastrami uit de oven	9.5
Op zuurdesembrood met een spiegel ei, zoetzure rode ui en mosterdmayonaise <i>Oven-baked pastrami on sourdough bread w sweet & sour red onion, fried egg and mustard mayonnaise</i>	
Tuna melt	8.8
Op focaccia met jong belegen kaas en Surinaamse sambal en zoetzuur van rode ui <i>On focaccia bread with young matured cheese and Surinamese sambal and pickled red onion</i>	
Saté van kippendij	14.8
Met ketjapsaus, geserveerd met een Thaise mango-mihoensalade <i>Satay from chicken thighs with ketjap sauce, served with mango and rice noodle salad</i>	


smoothies

Abrikoos met kiwi, banaan, dragonfruit en spinazie	6
<i>Apricot and kiwi, banan, dragon fruit and spinach</i>	

desserts

Appeltaart	5.75
Met frangipane en walnoten <i>Apple pie with frangipane and walnuts</i> + Slagroom / whipped cream	+0.5
Limoncello cheesecake	9.3
Met een bodem van dadels en hazelnoot <i>With a date and hazelnut crust</i>	
Asian trifle vegan	8.3
Met spekkook, sereh-gemberchocolademousse en lychees <i>With thousand layer cake, sereh-ginger chocolate mousse and lychees</i>	
Affogato vegan	5.5
Van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso <i>Made with homemade gianduja ice cream with espresso</i>	
Tiramisu	8.5
Met savoiardi en vin santo <i>With savoiardi and vin santo</i>	
Pornstar Martini panna cotta	9.5
Met een schuim van Passoa en passievrucht <i>With Passoa foam and passionfruit</i>	
Pavlova	8.7
Met mascarpone room, bosvruchten, pistachenoten en aardbeien coulis <i>With mascarpone cream, forest fruits, pistachio nuts and strawberry coulis</i>	
Tolhuistuintje voor 2 personen	13.5
Chocoladebloempotjes gevuld met dulce de leche en eetbare aarde <i>Tiny THT garden for two; chocolate flowerpots filled with dulce de leche and edible soil</i>	
Koffie met klein zoet	8.3
Koffie naar keuze met een vanille-ricotta cannolo, nougat en een klassieke madeleine <i>Coffee of choice with an vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine</i>	

allergenen

 vegetarisch / vegetarian

Vraag om onze allergenenkaart bij voedselallergie of intolerantie, al het brood kan vervangen worden voor glutenvrij brood
Please ask for our allergens menu when you have a food allergy or intolerance, all of the bread can be replaced with gluten free bread