

---

**lunch**

12:00 - 16:00

<b>Minestrone soep</b>	7.2
Rijk gevuld met groenten en orecchiette (vegan zonder orecchiette) <i>Richly filled soup with vegetables and Orecchiette (vegan without orecchiette)</i>	
<b>Shakshouka</b>	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>	
<b>Caesarsalade vega of met kip</b>	12.8
Met knoflookmayonaise, 4 minuten ei, croutons en Parmezaanse kaas <i>With garlic mayonnaise, 4 minute egg, croutons and Parmesan cheese</i>	
Met ansjovis, gerookte kip, 4 minuten ei, croutons en Parmezaanse kaas <i>With anchovy, smoked chicken, 4 minute egg, croutons and Parmesan cheese</i>	15.3
<b>Vlees noch vis flammkuchen</b>	11.5
Met "kip", cranberry's, gruyère, crème fraîche, cashewnoten en mosterdmayonaise <i>"Chicken" flammkuchen with cranberries, gruyère, crème fraîche, cashews and mustard-mayonnaise</i>	
<b>Terrine</b>	10.9
Van Pekingeend en kippenlever met madame jeanette, mango, abrikoos en pinda, hoisin-jus de veau glaze, oosterse rettich salade en getoaste brioche <i>Made from duck and chicken liver with madame jeanette, mango, apricot, peanut, hoisin-veal jus, radish salad and toasted brioche</i>	
<b>Kroketten   vegan</b>	9.8
Twee stuks op zuurdesembrood met grove Zaanse mosterd <i>Two croquettes and Zaanse mustard on sourdough bread</i>	
<b>Schiacciata romana</b>	14.3
Italiaans brood met mascarpone crème, burrata, parmaham, perzik en basilicum (vega zonder ham) <i>Italian bread with mascarpone cream, burrata, Parma ham, peach an basil (vegetarian without ham)</i>	
<b>Gemarineerde zalm op huisgemaakt brioche</b>	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>	
<b>Gegrilde kip</b>	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>	
<b>Gebakken ribeye</b>	16.2
Op zuurdesembrood met een spiegel ei, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola <i>Baked ribeye on sourdough bread with a fried egg truffel mayonnaise, Parmesan cheese and rocket</i>	
<b>Tuna melt</b>	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>	
<b>Saté van kippendij</b>	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**

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

---

## desserts

---

<b>Appeltaart</b>	5.75
Met frangipane en walnoten <i>Apple pie with frangipane and walnuts</i> + Slagroom / whipped cream	+0.5
<b>Limoncello cheesecake</b>	9.3
Met een bodem van dadels en hazelnoot <i>With a date and hazelnut crust</i>	
<b>Crème brulee</b>	7.6
Klassiek vanille dessert met krokante suikerlaag <i>Classic vanilla dessert with crispy sugartop</i>	
<b>Affogato   vegan</b>	5.5
Van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso <i>Made with homemade gianduja ice cream with espresso</i>	
<b>Tiramisu</b>	8.5
Met savoiardi en vin santo <i>With savoiardi and vin santo</i>	
<b>Pornstar Martini panna cotta</b>	9.5
Met een schuim van Passoa en passievrucht <i>With Passoa foam and passionfruit</i>	
<b>Pavlova</b>	8.7
Met mascarpone room, bosvruchten, pistachenoten en aardbeien coulis <i>With mascarpone cream, forest fruits, pistachio nuts and strawberry coulis</i>	
<b>Tolhuistuintje voor 2 personen</b>	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>	
<b>Koffie met klein zoet</b>	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

---

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*