

lunch

12:00 – 16:00

Tom yam	10.5
Rijkgevulde Thaise soep met groenten, ramen, gyoza en een ei (vegan zonder ei) <i>Richly filled Thai soup with vegetables, ramen, gyoza and an egg (vegan without egg)</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>	
Caesarsalade vega of met kip	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
Vlees noch vis flammkuchen	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>	
Kroketten vegan	9.8
Twee stuks op zuurdesembrood met grove Zaanse mosterd <i>Two croquettes and Zaanse mustard on sourdough bread</i>	
Schiacciata romana	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 and basil (vegetarian without ham)</i>	
Gemarineerde zalm op huisgemaakt brioche	13.5
In kruidenzout en oude jenever gemarineerde zalm met hollandaisesaus en een gepocheerd ei op huisgemaakte brioche <i>Salmon marinated in herb salt and aged jenever, served with hollandaise sauce and a poached egg on homemade brioche</i>	
Grove paté	13.5
Van geroosterde kippendij, port en hazelnoot, met een saus van kweepeer, granny smith en calvados <i>Coarse pâté of roasted chicken thighs, port, and hazelnuts with a sauce of quince, Granny Smith apples and Calvados</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>	
Gebakken ribeye	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>	
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>	
Pollo con patatas bravas	15.5
Krokante kippendij in pikante tomatensaus met patatas bravas en pittige aioli brava uit Andalusië <i>Crispy chicken thigh in a spicy tomato sauce with patatas bravas and spicy aioli brava from Andalusia</i>	

smoothies

Ananas, kokos, banaan en spirulina | vegan

Pineapple, coconut, banana and spirulina

6

desserts

Appeltaart

5.75

Met frangipane en walnoten

Apple pie with frangipane and walnuts

+ Slagroom / *whipped cream*

+0.5

Limoncello cheesecake

9.3

Met een bodem van dadels en hazelnoot

With a date and hazelnut crust

Burnt pavlova

8.8

Met miso-karamel, mascarponecrème, pecan praliné en geroosterde druiven

With miso caramel, mascarpone cream, pecan praline, and roasted grapes

Affogato | vegan

5.5

Van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso

Made with homemade gianduja ice cream with espresso

Tiramisu

8.5

Met savoiardi en vin santo

With savoiardi and vin santo

Pornstar Martini panna cotta

9.5

Met een schuim van Passoa en passievrucht

With Passoa foam and passionfruit

Mango sticky rice

8.8

Van Miew and Poeh

By Miew and Poeh

Tolhuistuintje voor 2 personen

13.5

Chocoladebloempotjes gevuld met dulce de leche en eetbare aarde

Tiny THT garden for two; chocolate flowerpots filled with dulce de leche and edible soil

Koffie met klein zoet

8.3

Koffie naar keuze met een vanille-ricotta cannolo, nougat en een klassieke madeleine

Coffee of choice with an vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine

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*