

DRANKEN / DRINKS

Koude dranken / Cold drinks

IJskoud geserveerd! - Served Ice cold!

Ice coffee	5.50
Sgroppino	6.50
Limoncello	5.50

Fris

Chaudfontaine Rood / Sparkling water	3.00
Chaudfontaine Blauw / Still water	3.00
Coca Cola	3.30
Coca Cola Zero	3.30
Sprite	3.30
Fanta orange	3.30
Ice tea	3.30
Ice tea green	3.30
Tonic	3.30
Bitter Lemon	3.30
Ginger Ale	3.30
Cassis / Fanta grape	3.30
Ginger Beer	3.30
Red Bull	4.40
Grote fris / Large soda	6.00

Bieren op tap / Beers on tap

	25 cl/50cl
Heineken	3.50 / 6.70
IJwit van Brouwerij 't IJ	5.50 / 9.50
La Chouffe	5.50 / 9.50

Maandelijks hebben we ook 3 andere verschillende lokale bieren op tap, onze medewerkers vertellen u graag welke dat zijn / Every month we also have 3 other different local beers on tap, please ask our staff about this month's selection

Bieren op fles / Bottled beers

Heineken 0.0 %	4.00
Vrijwit van Brouwerij 't IJ 0.5%	5.50
Amstel Radler 2%	5.00
Liefmans	5.50
Mort Subite Kriek Lambic	5.50
Sol	5.50
De Koninck	5.50
Desperados	5.50
Duvel	5.50
Affligem Blond	5.50
Affligem Dubbel	5.50
Affligem Tripel	5.50
Zatte (Tripel) van Brouwerij 't IJ	5.50
IPA van Brouwerij 't IJ	5.50

Cider / Cider

Apple Bandit	5.50
--------------	------

Wijnen (huiswijn) / Wines (house wine)

(huiswijnen van / house wines from Domaine Ferraton, La Tournée)

Witte wijn (Vermentino)	4.90
Rode wijn (Syrah)	4.90
Rosé (Grenache/Cinsault)	4.90
Karaf huiswijn	16.00

Wijnen per fles / Wines by the bottle

Wit / White	
Vermentino (Domaine Ferraton, La Tournée)	22.00
Sauvignon Blanc (Les Clos des Pins)	29.00
Chardonnay (Alexis Pollier Macon Villages)	39.00

DRANKEN / DRINKS

Rood / Red

Syrah (Domaine Ferraton, La Tournée)	22.00
Merlot (Les Clos des Pins)	29.00
Grenache (Domaine La Manarina)	39.00

Rosé / Rose

Grenache/Cinsault (Domaine Ferraton, La Tournée)	22.00
--	-------

Prosecco (flesje/bottle 0.2 L)	7.50
Prosecco (flesje/bottle 0.75 L)	22.50

Martini rood/wit	5.00
Glühwein (winter)	5.00
Aperol Spritz	8.50

Likeuren / Liqueurs

Amaretto	5.50
Baileys	5.50
Cointreau	5.50
Cuarenta Y Tres	5.50
Grand Marnier	5.50
Kahlua	5.50
Sambuca	5.00
Tia Maria	5.50
Malibu	5.50
Salmari	5.00

Jenevers / Genevers

Hartevelt (jonge)	4.50
Coebergh bessen	4.50
Oude Bols	5.00
Corenwijn	5.00

Gedestilleerd / Distilled

Bacardi	5.50
Wodka	5.00
Wodka Grey Goose	8.50
Gordon's gin	5.50
Bombay's gin	5.50
Tequila	5.00
Pernod	5.50
Campari	5.50
Jägermeister	5.00
Berenburg	5.00
Vieux	5.00

Gin Tonic / Gin Tonic

Gordon's & Finley tonic	8.90
Bombay & Fever Tree tonic	9.90

Cognac / Cognac

Martell	6.50
Remy Martin	6.50
Calvados	6.50

Whiskey / Whiskey

Glenfiddich	6.50
Famous Grouse	5.50
Jameson	5.50
Four Roses	5.50
Johnnie Walker Red	5.50
Johnnie Walker Black	6.50
Jack Daniels	6.50
Southern Comfort	5.50
Chivas Regal	6.50
Chivas Regal 12 years	8.50



DINER / DINNER

DINER MENU / DINNER MENU

Voorgerechten / Starters

Piri Piri gamba's	12.50
Aanbevolen! De lekkerste van Amsterdam! Geserveerd met een vers afgebakken stokbroodje	
Piri Piri gamba prawns. Recommended! The best Piri Piri prawns of Amsterdam! Served with a freshly baked baguette	

Kaasfondue pannetje	12.50
Pannetje met huisgemaakte kaasfondue op basis van provolone, oude kaas en wijn. Geserveerd met een vers afgebakken stokbroodje	
Small pan with homemade cheese fondue from provolone, aged cheese and wine. Served with a freshly baked baguette	

Soep van de dag	7.90
Geserveerd met brood. Onze medewerkers vertellen u graag wat de soep van vandaag is	
Soup of the day served with bread. Our staff is happy to let you know what our daily soup is	

Carpaccio van ossenhaas	12.50
Met huisgemaakte pesto mayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en kappertjes	
Beef tenderloin carpaccio, with pesto mayonnaise, parmesan cheese, aragula and capers	

Ambachtelijke garnalenkroketjes	8.50
Van Lodewijck! Met huisgemaakte aioli (3 stuks)	
Traditional shrimp croquettes from our local supplier Lodewijck, with home made aioli (3 pcs)	

Gerookte zalmroosjes	13.50
Met kappertjes, verse dille en rode ui	
Smoked salmon with capers, fresh dill and red onion	

Gebakken paddenstoelen in onze huisgemaakte knoflook-roomsaus	12.50
Kastanjechampignons en beukenzwammetjes in onze romige saus, geserveerd met brood	
Baked mushrooms in our home made creamy garlic sauce, served with a freshly backed baguette	

Frisse salade met warme gerijpte geitenkaas	14.50
Met kiwi, Kaapse kruisbes, 2 soorten appel, sinaasappel, walnoten en een lekkere honing-tijm dressing. Ook in groot formaat verkrijgbaar (+ 3.00)	
Fresh salad with warm goat cheese, kiwi, orange, berries, 2 different apples, walnuts and a delicious honey thyme sauce (large + 3.00)	

Salade met carpaccio	14.50
Frisse salade met rucola, pesto mayonaise, zongedroogde tomaat en pompoenpitten. Ook in groot formaat verkrijgbaar (+ 3.00)	
Fresh salad with carpaccio, arugula, pesto mayonnaise, sun dried tomatoes and pumpkin seeds (large + 3.00)	

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Heeft u een allergie? Laat het ons weten! Do you have an allergy? Please let us know!</p> </div>
--

DINER MENU / DINNER MENU

Hoofdgerechten / Main course
(*geserveerd met friet en verse seizoensgroenten / served with fries and fresh seasonal vegetables)

Heerlijk malse biefstuk van de lende*	24.50
Van onze ambachtelijke slagerij Van Hees, gebakken in geklaarde boter. Met onze zelfgemaakte pepersaus	
Delicious tenderloin steak. From our local butcher 'Van Hees!' Baked in pan seared butter, served with our homemade pepper sauce*	

Verse boterzachte slibtongen*	22.50
2 stuks, van onze lokale visboer! Ook gebakken in geklaarde boter. Met een remoulade saus	
Fresh fish (Sole) from our local supplier, seared in butter with remoulade sauce (2 pcs)*	

Fish & Chips*	22.50
Verse kabeljauwfilet in een lekker krokant jasje van bierbeslag. Geserveerd met onze huisgemaakte tartaarsaus	
Fish & Chips, fresh cod filet in a crispy beer batter, served with our homemade tartar sauce*	

Saté van kippendijen*	21.00
Van onze ambachtelijke slagerij Van Hees! 3 stokken met malse kippendijen, met huisgemaakte satésaus, atjar en kroepoek	
Satay of tender chicken thighs. From our local butcher!	
3 sticks, with our homemade peanut butter sauce, adjar and fried shrimp chips	

Schnitzel in zigeunerstijl*	21.00
Met gebakken champignons en ui	
Schnitzel in gipsy style. Served with mushrooms and onion*	

Pasta Paul (vega, met gegrilde gamba's of gegrilde kip)	14.50
Fettuccine pasta in onze romige wijn- en oude kaassaus van onze chef, met kastanje-champignons en beukenzwammetjes. Optioneel geserveerd met gamba's (+ 3.00) of gegrilde kip (+ 3.00)	
Fettuccine pasta in our home made cheesy creamy garlic sauce, with baked mushrooms and optionally served with fried prawns (+ 3.00) or grilled chicken (+3.00)	

Bacon Cheeseburger*	16.50
Geserveerd op een briochebol met een runderhamburger van onze ambachtelijke slager Van Hees, kaas, knapperige bacon, verse sla, tomaat, komkommer, ui, augurk en onze eigen speciale sausmix	
Served on a fresh brioche bread, with a beef burger from our local butcher 'Van Hees', cheese, crispy bacon with fresh lettuce, tomato, cucumber, onion and our special sauce*	

Avocado Burger (vega/vegan)*	16.50
Geserveerd op een briochebol met een avocadoburger, guacamole, mango relish, kaas, verse sla, tomaat en ui	
Served on a fresh brioche bread with an avocado burger, guacamole, mango relish, cheese, fresh lettuce, tomato and onion	

Vegetarische Burger*	15.50
Van De Vegetarische Slager! Met verse sla, tomaat, komkommer, ui, augurk en onze eigen speciale sausmix	
Served on a fresh brioche bread, with a vegetarian burger from our local vegatarian butcher, with fresh lettuce, tomato, cucumber, onion and our special sauce*	

DINER MENU / DINNER MENU

Huisgemaakte couscous met gegrilde groenten (vega/vegan)	15.50
Met zongedroogde tomaten, feta, walnoten en balsamicostroop	
Homemade couscous with grilled vegetables, sun dried tomatoes, feta cheese, walnuts and balsamic syrup (Vegetarian)	

Kindermenu / Children's menu	
Rundvleeskroket met friet en appelmoes	7.90
Beef croquette with fries and apple sauce	

Kipfingers met friet en appelmoes (4 stuks)	7.90
Chicken fingers with fries and apple sauce (4 pcs)	

Dessert / Desert	
Chocolade brownies met slagroom	7.50
Chocolate brownies with whipped cream	

New York cheesecake met huisgemaakte rode vruchtensaus	7.50
New York cheesecake with homemade sauce of red fruits	

Appeltaart met slagroom. Iedere dag vers gebakken door onze lokale bakker!	5.00
Apple pie with whipped cream. Every day freshly baked by our local baker!	

Koffie naar keuze met luxe bonbons	5.00
Your choice of coffee with chocolates	

Irish Coffee. Met een lekker scheutje Jameson	7.90
Irish coffee. With Jameson whisky	

Kinderijsje	3.50
Children's ice cream	

Huisgemaakte ambachtelijke Pannenkoeken / Traditional Dutch Pancakes	
Stroop & suiker / Syrup & sugar	8.50
Nutella / Nutella	9.50
Appel & kaneel / Apple & cinnamon	9.50
Kaas / Cheese	9.50
Spek / Bacon	9.50
Extra supplement / Additional topping	1.50

Snacks	
Ambachtelijke bitterballen van Lodewyck met mosterd (8 stuks)	8.50
Small beef croquettes from our local supplier (8 pcs)	

Kaastengels van oude kaas met chilisaus (8 stuks)	8.50
Cheese fingers with chili sauce (8 pcs)	

Kipfingers met chilisaus (8 stuks)	8.20
Chicken fingers with chili sauce (8 pcs)	

Butterfly garnalen met chilisaus (8 stuks)	8.20
Butterfly shrimps with chili sauce (8 pcs)	

Groot bittergarnituur, combinatie van bovenstaande snacks (16 stuks)	14.90
Large plate of mixed snacks. A combination of all of the above (16 pcs)	

DINER MENU / DINNER MENU

Borrelplankje met jonge en oude kaas, chorizo, salami en Griekse olijven	13.90
Combination platter with young and aged cheese, chorizo, salami and Greek olives	

Vegetarische bitterballen van Lodewyck (8 stuks)	8.50
Vegetarian version of traditional Dutch meatballs (8 pcs)	

Vers afgebakken robuust stokbroodje met huisgemaakte aioli en tapenade	5.00
Freshly baked baguette with homemade aioli and tapenade	

Echte Amsterdamse ossenworst met mosterd	7.00
Traditional Amsterdam beef sausage with mustard (raw)	

Belegen of oude kaas met mosterd	7.00
Young or aged cheese with mustard	

Gemarineerde Griekse olijven	4.50
Marinated Greek olives	

Gemengde nootjes van onze lokale notenboer	4.00
Bowl of mixed nuts from our local supplier	

DRANKEN / DRINKS

Warme dranken / Warm drinks	
Thee / Tea	3.00
Verse munt thee / Fresh mint tea	3.70
Verse gember thee / Fresh ginger tea	3.70
Espresso	3.00
Dubbele espresso / Double espresso	4.50
Koffie / Coffee	3.00
Grote koffie / Large Coffee	4.50
Cappuccino	3.30
Grote cappuccino / Large cappuccino	4.70
Koffie Verkeerd / Café Latte	3.30
Ristretto	3.00
Chococino	4.50
Latté Macchiato / Latté Macchiato	4.00
Warme chocolademelk / Hot Chocolate	3.50
Met slagroom / With whipped cream	3.90
Met rum / With rum	7.90
Irish coffee	7.90

Zuivel & Sap / Milk & Juices	
Halfvolle melk / Milk	3.30
Karnemelk / Butter milk	3.30
Chocomel / Chocolate milk	3.30
Verse Jus d'orange / Fresh orange juice	4.30
Appelsap / Apple juice	3.30
Tomatensap / Tomato juice	3.30