

WARMER DRANKEN

Koffie	2.4	Verse Thee (diverse smaken)	2.3
Espresso	2.2	Verse Munt thee	3.0
Cappuccino	2.5	Verse Gember thee	3.0
Flat White	2.9	Verse Kurkuma thee	
Latte Macchiato	2.9	Chai Latte	3.0
Koffie verkeerd	2.9		
Warme chocomelk	2.8		

SANTAS
koffie

LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE

Krokante appel sticks	4.0	<i>Worden beiden geserveerd met kaneelsuiker,</i>
Churros	3.5	<i>dulce de leche en vanille-ijs</i>

KEUZE MOMENTJE

Soja melk, Decafé	0.2
Honing, Slagroom	0.5
Monin: Vanille, Toffee nut, Chocolade cookie	0.4

FRISDRANKEN

Sourcy Blauw / Rood	2.5
Sourcy Pure Dutch Blauw / Pure Dutch Rood (75cl)	6.0
Caleb's Kola (33cl)	3.0
Pepsi Cola / Pepsi Max	2.5
Lipton Ice Tea Sparkling / Lipton Ice Tea Green	2.7
Sisi Bubbels Orange / Seven-up	2.5
Orangina	3.2
Royal Club Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Casis	2.6
Royal Club Tomatensap, Jus d'Orange, Appelsap Troebel	2.7
Rivella	2.7
Verse Jus d'Orange	3.5
Fristi / Chocomel	2.6
Red Bull Regular / Sugarfree / Tropical Edition	3.5
Mango smoothie	4.5
Wortel-gember sap	4.5
Homemade Botanist Ice Tea	2.5
Pinky Rose fresh handmade syrups & Soda	3.5

BIEREN VAN DE TAP

Brand Pilsener	5.0%	2.6
Brand Weizen	5.1%	3.2
Affligem Blond	6.8%	3.8
Lagunitas IPA	6.2%	3.8
Lowlander White Ale	5.0%	4.5
Brand Seizoensbier	6.5%	4.0



BIEREN OP FLES

Pilsener:

Tiger Singapore	5.0%	3.5
Sol Mexican lager	5.0%	4.5

Krachtig en Blond:

Lagunitas 12th of Never IPA (blik)	5.5%	4.5
Lagunitas Little Sumpin Sumpin PA	7.5%	4.5
Porno Blond	6.0%	4.5
Affligem Tripel	9.0%	4.0
Adam Tripel	8.5%	4.5
Jopen Klaagzang Blond	4.5%	4.5

Rijk en Donker:

Lowlander Poorter	6.0%	4.5
Affligem Dubbel	6.8%	3.8
Smooth Louis Amber IPA	6.9%	4.5

Fris en Fruitig:

Desperados	5.9%	4.5
Mort Subite Witte Lambic	5.5%	3.7
Mort Subite Kriek Lambic	4.0%	3.7
Liefmans Fruitesse	3.8%	3.5
Mo Phi Lemongrass Wheat Ale	4.5%	4.5

Laag en Non Alcoholisch:

Heineken 0.0	0.0%	2.6
Amster Radler 0.0	0.0%	2.8
Brand Weizen 0.0	0.0%	3.0
Lowlander Ginger & Kaffir Lime	2.5%	4.5
Lowlander Yuzu & Grapefruit	2.5%	4.5
Lagunitas Daytime Session IPA	4.0%	4.5

LUNCHKAART

11:30-16:00

Brood keuze: Meergranen, bataat-rozemarijn, tomaat-olijf

American pancakes met rood fruit en ahorn siroop	7.0
Club Sandwich met gegrilde kippendijen en pancetta	9.5
Croque Monsieur met Remeker kaas, boerenham en bechamel	7.8
Huisgerookte zalm, zoet/zure salade en dragoncrem�e	9.0
Gegrilde steak met geroosterde groente en vadouvan	9.0
Lekkerbekje met ravigottesaus en groene kruiden	8.0
Vissig 12uurtje, gamba kroket, gevulde vissoep en aardappel-makreelsalade	10.0
Serranoham met feta, vijgencompote, walnoten en balsamico	7.5

SOEP

Rijk gevulde vissoep met rouille en knoflookcrouton	6.5
---	-----

SALADE

Salade geitenkaas, rood fruit, zaden en balsamico dressing	10
Krokante kip, geroosterde groente, walnoot en mango dressing	11

SNACKS

11.30 – 22.00 (* tot de laatste ronde)

Notenmix *	3.0
Gemarineerde olijven *	3.5
Brood met smeersels	4.8
Charcuterie met diverse hammen en pat�e	9.0
Oesters met sojavinaigrette, per stuk	3.0
Rundvlees bitterballen 8st. *	6.5
Bitterballen van pekingeend, groene curry, geitenkaas en rendang 8st. *	7.5
Groene curry bitterbal 8st. *	7.5
Gamba mini-croquetten met citroenmayonaise 6st *	8.0
Bittergarnituur 12st. *	7.5
Nacho's met undergehakt, kaas, pepers, guacamole en roomkaas *	8.0
Kipsigaren met chili saus *	6.0
Borrelplank, brood met dip, serranoham, olijven, nootjes en 8 warme snacks	12.5

DINERKAART

STARTERS

Gemarineerde olijven	3.0
Brood met smeersels	4.8
Gezouten soyabonen	4.0
Gegrilde watermeloen met feta, walnoot, honing en munt	5.0
Lauwwarme lepelkaas met truffel, tomaat en flatbread	7.0
Groentegyoza met gepofte quinoa en groene Sriracha	6.0
Charcuterie met diverse hammen en paté	9.5
Tataki van rund met furikake, zwarte knoflook en ponzu	9.0
Crispy spicy wings met kimchi	6.0
Gegrilde kipspiesjes met geroosterde sesam en tom kha kai saus	7.5
Gegrilde tonijnsteak met furikake, zeekraal en wasabimayo	9.5
Bao met in The Botanist Gin gelegde zalm en avocadocreme	6.5
Mosselen uit de houtskooloven afgeblust met gastric	8.0
Oesters met sojavinaigrette, per stuk	3.0

DINERPLATEAU VOOR TWEE PERSONEN

Oesters Plateau: Beef taki met ponzu en witte sesam, Sate Lilit met tom kha kai saus, gebakken eendenborstfilet met char siu en in de houtskooloven gegrilde tonijnsteak 39.5

Zuid-Amerikaans Plateau: Lauwwarme picanha met chipotle, gegrilde varkensfilet met chiliflakes, hele zeebaars uit de houtskooloven en empanada's gevuld met gekruid gehakt 39.5

Vegan Plateau: Tempehburger met zoet-zure witlof, krokante polenta met sumac, gemarineerde portobello met Duxelles, gepofte bataat met tomaatsalsa en groente curry bitterbal 37.5

Chef's Plateau: Plateau met de meest verrukkelijke specialiteiten 47.5



SIDE DISHES


Krokante frietjes met Parmezaanse kaas en truffelmayo	4.5
Krokante frietjes met chorizo, tomaat, manchego en bravassaus	4.5
Zoete aardappel op z'n Grieks met walnoot, feta, olijf en zure room	5.0
Groenten van het seizoen uit de houtskooloven	5.0
Gegrilde Little Gem met een mayo van algen, limoen en ei	4.5

HOOFDGERECHTEN

Rosé geserveerde runderburger met oude kaas, bacon van oesterzwam en zwarte knoflookmayo	14.5
Kabeljauw met Dashi, noodles en peulgroente	17.5
Truffelrisotto met groene asperges, paddenstoelen en Parmezaan	12.0
Hele zeebaars uit de houtskooloven met bataat en seizoensgroenten	18.5
Gegrilde housesteak met bataat, seizoensgroente en Lagunitas IPA Jus	18.5

DESSERTS

Aardbeien romanoff met vlierbloesem en aarbeisorbet (veganistisch)	6.5
Pavlova met matcha en framboos	6.5
Witte chocolademouse, dulce de leche en zwarte bes sorbet	6.5
Dessertplateau; combinatie van alle bovengenoemde desserts	19.0
Kaasplankje met bananenbrood en compote van cranberry	8.5



WITTE WIJNEN

Luna de Ana

3.9 / 21.4

Spanje, Tierra de Castilla La Mancha



Verdejo



Wit fruit - tropische vruchten



Fris – verkwikkend – citrus

Petirrojo

4.5 / 24.7

Chili, Colchagua Valley



Sauvignon Blanc



Limoen – grapefruit – kruisbes



Limoen – crispy – frisse zuren

Vegamar

4.8 / 26.4

Spanje, Valencia



Merseguera



Bloemig – filmend – wilde perzik



Goede textuur - licht kruidig - frisse zuren

Stellenrust

5.2 / 28.6

Zuid Afrika, Stellenbosch



Chenin blanc



Meloen – ananas – peer – gele rijpe appel



Mineralig – rijp – sappig

Cueva Llana (bio)

5.8 / 31.9

Spanje, Tierra de Castilla La Mancha



Macabeo



Mango - ananas – peer – suiker meloen



Complex – fris – mineralig

Zorzal Reserva Chardonnay

5.8 / 31.9

Argentinië, Mendoza



Chardonnay



Vol – kruidig – citrus



Fris – vol – verfijnde zuren

RODE WIJNEN

Luna de Ana

3.9 / 21.4

Spanje, Tierra de Castilla La Mancha



Syrah



Aardbei – framboos – licht aards/kruidig



Zacht – fruittonen – verfijnd – peper

Petirrojo

4.5 / 24.7

Chili, Colchagua Valley



Cabernet Sauvignon



Bramen – kersen - chocolade – zwarte peper – cassis



Intens - zachte tannine - rijpe pruimen

Vegamar

4.8 / 26.4

Spanje, Valencia



Garnacha



Rode bessen – aardbeicompote



Zacht – licht filmend – rood fruit

Stellenrust

5.2 / 28.6

Zuid-Afrika, Stellenbosch



Pinotage



Aards – zwarte kers – vijg – pruim – leer



Rijp – sappig – lange afdronk

Zorzal Reserva Malbec

5.8 / 31.9

Argentinië, Mendoza



Malbec



Mineralen – salie – licht rokerig



Verfijnd – elegant – zwoel

Cueva Llana (bio)

5.8 / 31.9

Spanje, Tierra de Castilla La Mancha



Syrah



Aardbei – zwarte bes – groene peper



Fruitig – pittig – filmend

ROSE WIJN

Luna de Ana

3.9 / 21.4

Spanje, Tierra de Castilla La Mancha



Syrah



Aardbei – framboos



Fris – vers fruit – lange afdronk

V-Rosé

5.4 / 29.9

Spanje, Valencia



Merlot



Aardbei – framboos



Zacht – sappig – elegante zuren

BUBBELS

Ca'Vittoria Prosecco Superiore Extra Dry

4.9 / 26.9

Italie, Valdobbiadene-Conegliano, Veneto



Glera



Rijpe gele/gouden appel - acacia bloemen



Verfijnde bubbel - Licht creamy mondgevoel – kruidig

CHAMPAGNE (FLES)

Muntz

75.0

Frankrijk, Champagne



Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay



Brioche – citrus – rijpe peer



Licht kruidig – fruitig – zachte mousse

GIN & TONICS

Tanqueray No. Ten, Russel&Co Tonic <i>Grapefruit</i>	7.8
Tanqueray Rangpur, SPM Pink Pepper <i>Limoen</i>	7.8
Tanqueray Sevilla, SPM Original <i>Sinaasappel, koriander</i>	7.8
Jinzu, Russel&Co Tonic <i>Groene appel</i>	8.5
Lady's Gin, SPM Hibiscus <i>Aardbei en framboos</i>	7.5
Bulldog Gin, SPM Matcha <i>Limoen en munt</i>	8.0
The Botanist Gin, SPM Original <i>Limoen en tijm</i>	8.5
Nolet`s Gin, SPM Original <i>Framboos, citroen</i>	9.0
Bobby`s Gin, SPM Original <i>Kruidnagel, sinaasappel</i>	8.5
Marula Gin, SPM Orange Blossom & Lavendel <i>Gedroogde rozenblaadjes</i>	9.0
Aviation Gin, Russel & Co Tonic <i>Kardemon, sinaasappel Zeste</i>	9.0
Brick Gin, SPM Pink Pepper Tonic <i>Citroen en jeneverbess</i>	7.5

COCKTAILS & MIXERS

Pinkyrose Punch of the Day		6.5
Bloody Mary		8.5
<i>Ketel One vodka, Big Tom spiced tomato juice, Worcester sauce, tabasco, lemon, celery stalk</i>		
Peach Out		8.5
<i>Don Julio Blanco, Peachtree liqueur, homemade rosemary & agave syrup, lime, fresh peach</i>		
Dutch Mule		7.0
<i>Ketel I jenever, lime, Angostura bitters, ginger beer</i>		
Espresso Martini		8.5
<i>Ketel One vodka, Kahlua, Patron XO Café, espresso</i>		
Pornstar Martini		8.5
<i>Ketel One vodka, Passoa, Galliano, passionfruit, prosecco on the side</i>		
Gin Mojito		8.0
<i>Tanqueray No. Ten, sugar, lime, mint, soda water</i>		
Lost in Thyme		7.8
<i>Captain Morgan White, Yellow Chartreuse, honey syrup, lime, fresh thyme</i>		
(U are) One in A Melon		8.0
<i>Bulliet Bourbon, watermelon liqueur, lime, sugar, fresh watermelon, fresh basil</i>		
Tiki Cocktail		8.0
<i>Captain Morgan Spiced Gold, Triple Sec, coco`s syrup, pineapple juice, lemon</i>		
La Martini Rosalie		7.8
<i>Tanqueray London Dry, lychee liqueur, rose syrup, lemon, aquafaba</i>		

VIRGIN COCKTAILS

Pinkyrose Punch of the Day		5.0
Watermelon & Basil Smash		5.5
<i>Pinkyrose Spiced Lemon & Rose, lemon, fresh watermelon, fresh basil, soda water</i>		
Ginger Soul		5.5
<i>Pinkyrose Ginger & Orange, lemon, fresh ginger, ginger ale</i>		