



DE
BOTANIST

Bar & Kitchen

MENUKAART



WARME DRANKEN

Koffie	2.5	Verse Thee (diverse smaken)	2.4
Espresso	2.3	Verse Munt thee	3.0
Cappuccino	2.7	Verse Gember thee	3.0
Flat White	2.9	Verse Kurkuma thee	2.9
Latte Macchiato	2.9	Chai Latte	3.0
Koffie verkeerd	2.9		
Warme chocomelk	2.8		

SANTAS
koffie

LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE

Krokante appelsticks	5.5	<i>Worden beiden geserveerd met kaneelsuiker,</i>
Churros	3.5	<i>dulce de leche en vanille-ijs</i>

KEUZE MOMENTJE

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

FRISDRANKEN

Sourcy Blauw / Rood	2.6
Sourcy Pure Dutch Blauw / Pure Dutch Rood (75cl)	6.0
Pepsi Cola / Pepsi Max	2.7
Lipton Ice Tea Sparkling / Lipton Ice Tea Green	2.8
Sisi Bubbels Orange / Seven-up	2.7
Orangina	3.2
Royal Club Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Casis	2.7
Royal Club Tomatensap, Jus d'Orange, Appelsap Troebel	2.8
Rivella	2.8
Verse Jus d'Orange	3.5
Fristi / Chocomel	2.7
Red Bull Regular / Sugarfree / Tropical Edition	3.5
Mangosmoothie	4.5
Wortel-gember sap	4.5
Homemade Botanist Ice Tea	3.0
Pinky Rose fresh handmade syrups & Soda	4.0

BIEREN VAN DE TAP

Brand Pilsener	5.0%	2.7
Brand Weizen	5.1%	3.9
Affligem Blond	6.8%	3.9
Lagunitas IPA	6.2%	3.9
Lowlander White Ale	5.0%	4.5
Brand Seizoensbier	6.5%	4.5



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

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%	3.8
Mort Subite Kriek Lambic	4.0%	3.8
Liefmans Fruitesse	3.8%	3.8

Laag en Non Alcoholisch:

Heineken 0.0	0.0%	2.7
Amster Radler 0.0	0.0%	3.0
Brand Weizen 0.0	0.0%	3.2
Lagunitas Daytime Session IPA	4.0%	4.5

LUNCHKAART

11:30-16:00

Vloerbrood keuze: Waldkorn of Boerenwit

Healthy flatbread met zalm, guacamole en granaatappel	9.5
Surf-Turf-Earth: pepermakreel, draadjesvleeskroket en Sotosoep	13.5
Italian eggs: 3-gebakken eitjes met parmezaan, spinata romana en peperoncino	9.5
Pita kip tandoori, tomaat, feta en tzatziki	9.5
→ Ook te bestellen met vegan chicken	+1.0
Rundercarpaccio met de Botanistdressing, pijnboompitjes, rucola en oude kaas	12.5
Oosterse makreel met atjar en wasabimayonaise	11.5
Club sandwich tuna melt met spinazie, tomaat en cheddar	8.5

HOLTKAMP CROQUETTEN

Draadjesvleeskroket met grove mosterd	8.5
Garnalenkroket met srirachamayo	9.9

SOEP

Sotosoep met noodles, oosterse groente en gekookt ei	7.5
--	-----

SALADE

Beenhamsalade met peulgroente en chimichurri	11.0
Parelcouscoussalade, gedroogde abrikozen en granaatappel	12.5

SNACKS

Notenmix	3.0
Gemarineerde olijven, paprika en feta	5.0
Brood met smeersels	5.0
Charcuterie met diverse hammen en paté	10.5
Warme lepelkaas met truffel, tomaat en naanbrood	9.5
Rundvleesbitterballen 8st.	7.0
Groene currybitterbal 8st.	7.5
Kipbitterballen 8st	8.5
Nacho's met gehakt, jalapeños, cheddarkaas, guacamole en roomkaas	9.5
Veganplank: brood met dip, olijven, tortillachips, gerookte amandelen, groene curry bitterballen en Vietnameese loempia	14.0
Borrelplank: brood met dip, IPA kaas, fuet, olijven en borrelhapjes	13.5

DINERKAART

STARTERS

Gemarineerde olijven, paprika en feta	5.0
Brood met smeersels	5.0
Nigiri met vegan zalm en tonijn	9.5
Lauwarme lepelkaas met truffel, tomaat en naanbrood	9.5
Ravioli van koolrabi en een vinaigrette van kerrie	5.0
Charcuterie met diverse hammen en paté	10.5
Mini Ceasersalade met kip, ansjovis en croutons	9.5
Tataki van rund met furikake, zwarte knoflook en wasabinootjes	9.5
Langzaam gegaarde buikspek, krokant van scampi en kappertjes	7.5
Zalmtartaar met kroepoek van wasabi en sojaparels	10.0
Verse gefrituurde inktvis met knoflookolie	7.5
Gevulde mosselen met crème van lavas	8.5

BIJZONDER GERECHTEN

Krokante sprinkhaan met wasabimayonaise (per stuk)	1.5
--	-----

DINERPLATEAU VOOR TWEE PERSONEN

Oosters Plateau: Indiaanse curry madras met scampi's en rijst, coquille met beurre blanc van Jinzu gin en groene appel, gegrilde steak met yakiniku en Korean sticky chicken met sesam 39.5

Zuid-Europees Plateau: Coq au vin, brioche toast met gegrilde souzouki en tzatziki, hele zeebaars uit de houtskooloven en gebakken chorizo met kabeljauw en groene kruiden 39.5

Vegan Plateau: no-chicken tandoori, Vietnamesee loempia, gevulde Mexicaanse taco's met gehakt en spicy mango en langzaam gegaarde spitskool met seroendeng 39.5

Chef's Plateau: plateau met de meest verrukkelijke dagspecialiteiten 47.5



SIDE DISHES


Krokante krulfrietjes met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	5.5
Krokante krulfrietjes met mayonaise	4.0
Nacho's met roomkaas, guacamole en Gruyère	4.5
Gegrilde tomaat gevuld met scampi en citroen peper	4.5
Groente van het seizoen uit de houtskooloven met kruidenolie	6.0

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde runderburger met uiencompote, oude IPA kaas, gedroogde bacon en geroekte chipotlemayonaise	16.5
Tonijnsteak uit de houtskooloven met furikake, noedels, peulgroenten en Soto	19.9
De Botanist ratatouille met krielaardappel uit de houtskooloven	13.5
Hele zeebaars uit de houtskooloven met tomatensalsa, gepofte bataat en seizoensgroenten	19.5
Gegrilde housesteak met gepofte bataat en seizoensgroenten	18.5

DESSERTS

Bonbonnetjes van La Bohème 4st	4.0
Brownie met noten en caramel, koffie-espuma en pistache-ijs	8.0
Mousse van witte chocolade, rabarbercompote en vanille-ijs	8.0
Panna cotta van white cassis thee, yoghurtcrumble en limoensorbet	7.5
Kaasplankje met notenbrood en compote van vijgen	10.5



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

5.2 / 28.6

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. 10, Russel & Co tonic <i>Grapefruit, jeneverbes</i>	8.5
Tanqueray Rangpur, SPM Pink Pepper <i>Limoen, gember</i>	8.5
Tanqueray Sevilla, SPM Original <i>Sinaasappel</i>	8.5
Jinzu, Russel & Co Tonic <i>Groene appel</i>	9.5
Lady's Gin, SPM Hibiscus <i>Aardbei, framboos</i>	8.0
Bulldog Gin, SPM Orange Blossom & Lavendel <i>Framboos, steranijs</i>	8.5
The Botanist Gin, SPM Original <i>Limoen, tijm</i>	9.0
Nolet's Gin, SPM Original <i>Framboos, citroen</i>	9.5
Sir Edmond Gin, SPM Original <i>Koffieboon, sinaasappelzeste</i>	11.0
The London No:1 Gin, SPM Original <i>Blauwe bes, tijm</i>	9.5
Bacur Gin, SPM Orange Blossom & Lavendel <i>Salie, limoen, jeneverbes</i>	9.0
Cannonball Gin, SPM Pink Pepper <i>Citroen, Szechuan peper</i>	8.5



Tanqueray

COCKTAILS & MIXERS

Pinkyrose Punch of the Day		7.5
Bloody Mary		9.0
<i>Ketel One vodka, Big Tom spiced tomato juice, Worcester sauce, tabasco, lemon, celery stalk</i>		
B.E.F Cocktail		9.5
<i>Johnnie Walker Black 12, Pinkyrose Ginger & Orange syrup, lemon, Lagavullin 16 years</i>		
Dutch Mule		7.5
<i>Ketel 1 jenever, Angostura bitters, lime, ginger beer</i>		
Espresso Martini		9.0
<i>Ketel One vodka, Kahlua, Patron XO Café, espresso</i>		
Pornstar Martini		9.5
<i>Ketel One vodka, Passoa, Galliano, passionfruit, prosecco on the side</i>		
Gin Mojito		8.5
<i>Tanqueray No. Ten, sugar, lime, mint, soda water</i>		
The French Jimador		9.0
<i>Don Julio Blanco, homemade lavender syrup, lemon, aquafaba</i>		
Zacapa Old Fashioned		13.5
<i>Ron Zacapa 23 Solera, simple syrup, Aztec chocolate bitters</i>		
The Botanical		8.5
<i>Captain Morgan Gold, Yellow Chartreuse, homemade rosemary syrup, lemon</i>		
Rebellious		9.5
<i>Sir Edmond, Liqueur 43, rose syrup, lemon, aquafaba, cinnamon</i>		

VIRGIN COCKTAILS

Pinkyrose Punch of the Day	6.0
Red Breeze	6.5
<i>Pinkyrose Rose & Lemon, soda water, mint, lemon</i>	
Dark Desire	6.5
<i>Pinkyrose Dark Caramel Sea Salt, lemon, ginger ale</i>	