

Ontbijt en lunch

Ontbijt

7:00 - 14:00

Croissant

met boter en jam

Griekse yoghurt (of kokosyoghurt + 1,5)

met granola, gojibessen, rabarber en agavesiroop

American pancakes

met aardbei, hangop en honing

Uitsmijter

met kaas en cherrytomaten

Avocado toast (vegan mogelijk)

met cherrytomaten, groene asperge, parmezaan
gepocheerd ei en chili-olie

Turkish eggs

gepocheerde eieren met Griekse yoghurt,
getoast brood, kruidensalade en chili-olie

Gebak

7:00 - 21:30

Worteltaart

Appeltaart

Bananenbrood

met kokos crème en walnoten

Slagroom

100% Vega

Meat-ing cancelled.

BAR | kantoor

Sandwiches

11:00 - 16:00

4

Sandwich oude kaas

met mosterdzaad, zeewierboter en tuinkers

8,5

Sandwich artisjok avocado spread

met tzatziki en granaatappel

10

Sandwich Pan con Tomato

met mierikswortel, roomkaas en antiboise

11,5

Sandwich labneh

met zhug en gekarameliseerde druiven

12,5

Club sandwich

met gerookte tofu, avocado, tomaat en romaine sla

Sandwich vegan kroketten

met mosterd

11,5

Croque madame

Met uien chutney, kaas, gebakken ei, tuinkers
en salade

Brioche aubergine

gemarineerd in szechuan saus
met smashed komkommer

6

Soep en salades

11:00 - 16:00

7,5

Pompoen gele curry soep

met krokante chili tempeh, pompoen en naan

Vegetarische Caesar salade

met parmezaanse kaas, gepocheerd ei,
aubergine en croutons

Vegan Caesar salade

met aubergine, avocado en croutons

Burrata salade

met courgette, galia meloen, veldsla en jalapeno

Bijgerechten

12:00 - 21:30

Landbrood

met kruidenboter

Friet

met mayonaise

Gemengde salade

Geroosterde groente

met miso boter

Kids

11:00 - 16:00

American pancakes

met poedersuiker en stroop

Tosti

met ketchup

te bestellen voor kinderen tot 14 jaar

Mocht u allergieën hebben,
vraag naar de allergenen kaart.



Diner

17.00 - 21.30

Chef's Choice menu

Een mix van verschillende shared dining gerechten

39,5 pp

Royale gerechten

17.00 - 21.30

Open lasagne

met seizoens padestoelen, bechamel en zhug

18,5

Ravioli

van doperwten en venkel met venkel, gremolata en munt

19,5

Aubergine

gemarineerd in szechuan saus, aziatische salade, witte rijst en smashed komkommer

21

Kids

17.00 - 21.30

Ravioli

met parmezaanse kaas

9

Vega nuggets

met friet, appelmoes en salade

9

Kinderijstjes

aardbei-, vanille ijs met slagroom

5

Te bestellen voor kinderen tot 14 jaar

[BAR]kantoor

Shared dining

17.00 - 21.30

Tataki van watermeloen

met radijs, wasabi en sesam

11,5

Aardappel kaaswafel

met olde Remeker, tuinkers, ui, avocado en crème fraîche

11,5

Gazpacho van tomaat

met feta en brood crostini

10,5

Vegetarische Caesar salade

met parmezaanse kaas, gepocheerd ei, aubergine en croutons

14,5

Vegan Caesar salade

met aubergine, avocado en croutons

14,5

Burrata salade

met courgette, galia meloen, veldsla en jalapeno

14,5

Groene asperge (vegan mogelijk)

met gepocheerd ei, misodaise en fregola

12

Aubergine

gemarineerd in szechuan saus, aziatische salade witte rijst en smashed komkommer

13

Okonomiyaki

Een japanse pananenkoek met witte kool, kimchi en bosui

12,5

Karaage bloemkool

met chojang dressing, bosui en sesam

11,5

Open lasagne

met seizoens padestoelen, bechamel en zhug

13,5

Ravioli

van doperwten en venkel met venkel, gremolata en munt

13,5

Bijgerechten

12.00 - 21.30

Landbrood

met kruidenboter

5

Friet

met mayonaise

6

Gemengde salade

6

Geroosterde groente

met miso boter

6

Desserts

17.00 - 21.30

Fudgy chocolate brownie

met pinda, karamelsaus, chocomousse

7

Vegan pavlova

met crème patisserie, karamelijs en rood fruit

7

Pina colada slush

Met ananas, rum en kokos

11,5

Mocht u allergieën hebben,
vraag naar de allergenen kaart.

100% Vega

Meat-ing cancelled.