

PILSNER 4.8%



Ondergistend lichtblond bier met een frisse afdrank en niet te veel alcohol.

0.25l 2.90
1.5l 17.40

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

FRUIT FREAK 3.5%



Een echt gebrouwen radler. Licht in alcohol, vol van smaak door royaal gebruik van echte mango, abrikoos en passievrucht.

0.25l 3.75

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

WEIZEN 4.7%



Traditioneel Duits tarwebier met een mooie gisttroebel en een hint van banaan in de geur.

0.40l 5.25

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

WIT 5%



Zacht door heel veel tarwe. Citruschil en kamille maken het een frisse dorstlesser!

0.40l 5.25

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

I.P.A. 6.5%



India Pale Ale met een ronde bitterheid en een bloemige afdrank dankzij de grote hoeveelheden hop.

0.25l 4.50

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

O.P.A. 5.5%



Ozzie Pale Ale, royaal gehopt voor stevige aroma's. Tarwe en haver geven een zacht mondgevoel.

0.25l 4.75

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

HONINGBLOND 7.0%

Winnaar publieksprijs beste bier van Noord-Holland!



Stevig honingblond bier met een lichtzoete kick van honing en frisdroge afdrank.

0.25l 4.75

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

BRUNETTE 7.0%



Brown Ale met een volmoutig en licht gebrand karakter, karamel en een hopbitter die mooi tegen de zoetheid in gaat.

0.25l 4.50

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

TRIPEL 7.5%



Zachte Tripel met citrustonen uit korianderzaad en sinaasappelschil. Fruitig en sterk!

0.25l 4.55

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

VANILLA STOUT 4.8%



Volle, romige stout die zijn rijke, zoetige smaken dankt aan huisgemaakt vanille-extract en een vleugje kokos.

0.25l 4.50

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

NEW ENGLAND I.P.A. 5.5%

Top 10 beste Amsterdamse bieren!



Hoparoma's! Deze NEIPA geeft je een zacht mondgevoel en een geur van tropisch fruit.

0.25l 4.90

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

VIRGIN I.P.A. 0.5%



Bier dat alles heeft van een IPA behalve de alcohol, volle smaak met een lekker bitter dankzij de hopen.

0.33l 3.75

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

CERVEZA 4.5%



Buitengewoon Mexicaans bier. Door veel liefde prof je meer dan je van de Mexicanen gewend bent.

0.33l 4.95

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

BARLEYWINE 10.5%



Amerikaanse Barleywine, volmondig zoet met een ronde hopbitter. Fruitig aroma van caramout en hop.

0.33l 6.75

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

CLUB TROPICANA 3.8%



Lichtzuur fruitbier. Het overdadig gebruik van tropisch fruit geeft dit bier extra karakter.

0.25l 4.50

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓

BARREL AGED BARLEYWINE 10.5%



Barleywine, negen maanden gerijpt op Bourbonvaten. Eikenhout geeft deze Barleywine vanille en een nog zachtere afdrank.

0.33l 8.75

zoet ✓✓✓✓
zuur ✓✓✓✓
bitter ✓✓✓✓
moutig ✓✓✓✓
hoppig ✓✓✓✓



NON-ALCOHOLISCH

FRISDRANK

Met en zonder prik in alle smaken.

2.90
/ 3.15

FRITZ-SPRITZ RABARBER

200ml

3.25

HUISGEMAAKTE ICE TEA

Verkrijgbaar met of zonder prik.

3.25

TROOST CITROEN-HOPLIMONADE

330ml

3.50

TROOST GINGERBEER

330ml

3.50

TROOST TONIC

330ml

3.50

KOFFIE / THEE / WARME CHOCOMEL

Alle koffie is ook cafeïnevrij en met sojamelk te bestellen.

2.60
/ 3.60

COCKTAILS

KOPSTOOT

Jonge Jenever en Pilsner.

7.50

DUTCH & STORMY

Oude Jenever, Gingerbeer, tabasco en limoen.

9.00

TROOST STRAALJAGER

Jonge Jenever, Citroen-hoplimonade en citroen.

8.00

JENEVER SOUR

Jonge Jenever, Club Tropicana en limoen.

8.50

BRUNETTE BASTERD

Cognac, Cointreau, Whisky, Brunette en basterd suiker.

10.50

GEDISTILLEERD

TROOST GIN (& Troost tonic)

Zachte Gin met frisse tonen van komkommer. Drink hem puur of in de mix met Troost Tonic en een schijfje grapefruit!

6.90
/ 9.00

TROOST JONGE JENEVER

Jonge Jenever op basis van bier- en jeneverbesdistillaat. Zoetig en zacht en drinkt het lekkerst op kamertemperatuur!

5.00

TROOST OUDE JENEVER

Kruidige Oude Jenever. Jeneverbessen geven deze Jenever een gouden kleur en het geheime kruidenmengsel hint naar vanille en kaneel.

6.50



STERK

WHISKY WILLIAM LAWSON'S

Schotland.

5.00

WHISKY SINGLE MALT GLENFIDDICH

Schotland.

6.50

FRYSK HYNDER SINGLE MALT

Friesland.

7.00

VODKA PARTISAN

5.00

RUM HAVANA CLUB WIT/BRUIN

5.00
/ 6.50

COGNAC RÉSERVE SEGUINOT

6.50

CALVADOS DU DOMFRONTAIS 'VIEILLE RÉSERVE'

5.00

PORT QUINTA DE LA ROSA RUBY

5.00

WIJN / CIDER

WIT

GLAS / FLES:

SAUVIGNON BLANC 'LAS BRISAS'

Chili / Fris en droog.

4.10 / 20.50

CHARDONNAY 'QUARTAUT'

Frankrijk / Vol, soepel, eiken.

5.30 / 26.50

ROOD

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT 'PRINCIPATO'

Italië / Fris, kruidig, soepel.

4.10 / 20.50

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 'RISEIS'

Italië / Stevig, zondoorstoofd, rijp fruit.

5.30 / 26.50

ROSÉ

&

BUBBELS

PINOT GRIGIO 'BLUSH'

Italië / Vol rood fruit, bloemig, kruidig.

4.10 / 20.50

CAVA FLAMA D'ORO BRUT

Spanje (kleiner flesje 375ml).

6.40 / 16.00

CIDER

BEAR APPELCIDER

's-Gravenland, Nederland / Bitter, zoet, zuur (5%).

6.00



PUBFOOD

STEAK

Rib-eye van duurzaam Zwartbont (200 g) met beurre Café de Paris.

IPA



17.50

SPARERIBS

Malse varkensribs geserveerd met huisgemaakte knoflook- en BBQ saus.

BARLEYWINE



16.00

SATE VAN KIPPENDIJ

Met satésaus en huisgemaakt Troost Weizen zoetzuur.

NEIPA



13.50

FISH AND CHIPS

In een Troost Weizen beslag met Friethoes frites en een remouladesaus.

WEIZEN



16.00

CAESAR SALADE

Salade met romaine, croutons, parmezaan, kip, bacon, ansjovis en een gepocheerd ei.

IPA



14.00

MEXICAN BOWL

Rijst, zwarte bonen, mais, avocado, koriander, limoen, rode peper, geroosterde paprika en geroosterde zoete aardappel.

CERVEZA



13.50

BUTTERCHICKEN TACO

Vlees van malse kippendijen op twee maistortillas met koriander-tomatensalsa, little gem, yoghurtsaus en koriander.

NEIPA



13.50

SPICY PULLED BEEF TACO

Langzaam gegaard rundvlees op twee maistortillas met guacamole, little gem, koriander-tomatensalsa en rode ui.

IPA



14.50

Veganistisch Vegetarisch Glutenvrij

BIERSUGGESTIES



BURGERS

TROOST BURGER

BRUNETTE

Grover gemalen runderburger met Serrano ham, paddestoelen-compote, rode pesto, truffelmayonaise, spinazie en tomaat op een briochebol.



14.00

CLASSIC BURGER

IPA

Blonde d'Aquitaineburger met cheddar, bacon, piccalillymayo, sla, tomaat, augurk en jalapeños op een briochebol.



13.00

ITALIAN BURGER

BARLEYWINE

Blonde d'Aquitaineburger met pancetta, gorgonzola, zwarte olijven, gebakken champignons, gerookte knoflookaioli, rode uienchutney en sla op een witte tarwebol.



14.50

VEGAN BURGER

O.P.A

Van kikkererwten, mais, citroen, peterselie en ketoembar, met vegan Sriracha-mayo, spinazie en smokey BBQ-champignons op een witte tarwebol.



13.00

VEGGIE BURGER

TRIPLE

Van linzen, quinoa, champignons en parmezaan, met avocado, Sriracha-truffelmayo, sla en augurk op een witte tarwebol.



13.50

SIDES

Onze frites van Friethoes zijn vers en biologisch en onze mayonaise is huisgemaakt.

FRITES



4.50

ZOETE AARDAPPELFRITES



4.50

MAC 'N CHEESE

Met gerookte cheddar (licht pittig).



5.50

LITTLE GEM SALADE

Met cherrytomaatjes en walnoten.



4.50

COLESLAW

Met frisse dressing, rozijnen en sesam.



4.50

Veganistisch Vegetarisch Glutenvrij

BIERSUGGESTIES



BARSNACKS

NOOTJES VAN GOTJE	Ⓥ	3.50
BROODPLANK Brood van bierbostel met gerookte knoflookaioli, rode pesto en olijfolie.	Ⓥ	6.50
OUDE KAAS Met mosterd en Amsterdams tafelzuur.	Ⓥ	6.00
VEGAPLANK / VEGAPLANK XL Veganistische bitterballen, oude kaas, cherrytomaatjes, walnoten, komkommer, olijven en Amsterdams tafelzuur (of ga XL met brood, rode pesto, aioli en olijfolie!)	Ⓥ	10.50 / 20.00
BIERPLANK / BIERPLANK XL bierbitterballen, beef jerky, gedroogde bierworstjes en Amsterdams tafelzuur (of ga XL met brood, rode pesto, aioli en oude kaas!)		10.50 / 20.00
BEEF JERKY Bavette van rund, gedroogd en gemarineerd met Troost I.P.A.		5.50
BIERWORSTJES Naar eigen recept, met Troost I.P.A., Duroc-varkensvlees, abrikoos, honing en rozenwater met Amsterdams tafelzuur.		7.50
QUESEDILLA Met crème-fraîche, jalapeños, ui, cheddar en koriander-tomatensalsa.	Ⓥ Ⓦ	8.00
NACHO'S UIT DE OVEN (KLEIN / GROOT) Met cheddar, jalapeños, guacamole, crème-fraîche en koriander-tomatensalsa.	Ⓥ	9.00 / 12.00
GARNALEN-FALAFEL Met limoen-tahindressing.	Ⓦ	8.00
<i>Ook na 22:30 te bestellen:</i>		
BITTERBALLEN Naar eigen recept met Troost Weizen (8 stuks / 12 stuks).		7.50 / 11.00
VEGABIETERBALLEN Van rode biet (6 stuks).	Ⓥ	7.50
VEGANISTISCHE BITTERBALLEN (8 stuks / 12 stuks)	Ⓥ	8.00 / 12.00
KAASTENGELS (8 stuks)	Ⓥ	7.00
MINILOEMPIA'S (8 stuks)	Ⓥ	6.50
LIVAR FRIKANDELLETJES (8 stuks) Ambachtelijke frikandel van Livarvarken.		6.50
BITTERCOMBI (15 stuks / 30 stuks)		13.00 / 23.00

FLAMMKUCHEN

Heel dunne pizza uit de Elzas met crème-fraîche, rode ui en:

PANCETTA EN BIESLOOK		7.50
SPINAZIE EN FETA	Ⓥ	7.50
VIJGEN, GORGONZOLA, SERRANO EN BIESLOOK Zonder rode ui.		7.50

ZOET

Al onze desserts zijn huisgemaakt.

LEMON CHEESECAKE	Ⓥ	6.50
BANOFFEE Banaan-toffeetaart met chocolade.	Ⓥ	6.50
ETON MESS Kokosmousse, vers rood fruit, amandelkletsop en aardbei-rode peper coulis.	Ⓥ	6.50



Veganistisch



Vegetarisch



Glutenvrij



OVER BROUWERIJ TROOST

Brouwerij Troost is misschien wel de meest optimistische brouwerij van Nederland. We dachten in 2013 dat we zelf ook een lekker bier zouden moeten kunnen brouwen en op onze taps verkopen, daar hadden we de grote brouwers toch niet voor nodig? Inmiddels maken we steeds meer prijswinnende bieren, maar ook frisdrank en we stoken van ons bier ook gin en jenever. Dat doen we op monumentaal mooie plekken midden in de stad. Totaal niet efficiënt natuurlijk, maar daar gaat het toch niet om? We proberen dat met een beetje lol te doen, ondertussen zoveel mogelijk mensen een tikkie gelukkiger te maken en natuurlijk ook zo duurzaam mogelijk. Want zo moeilijk is dat niet.

Zie het goudkleurig!

Lees ons hele verhaal op brouwerijtroost.nl/over

DISTILLEREN

Vorig jaar kochten wij eiken-houten Bourbon vaten en een distilleerketel. De vaten zijn gevuld met Barleywine of distillaten uit onze eigen stokerij. Sommige zijn eerder gebruikt en geven extra bijzondere aroma's af. Aan de basis staat altijd ons eigen gedistilleerde bier en dat zorgt voor unieke smaken. We blijven flink experimenteren zodat onze jenever, gin en bourbon in smaak blijven ontwikkelen.

RONDLEIDINGEN

In onze brouwerij in de Westergasfabriek kun je komen kijken hoe wij ons bier maken! Iedere zaterdag kun je voor €6,- een volledige tour inclusief een flesje bier voor thuis krijgen! Reserveren kan via: westergas@brouwerijtroost.nl

HUURBROUWEN

Bij Brouwerij Troost Westergas reserveren we ook plek voor andere brouwers die geen of te weinig eigen ketels hebben en bij ons willen huurbrouwen. Dan kunnen we samen de stad met nog meer soorten bier verrassen!

WIJ BEDOELEN HET OOK NIET SLECHT

Wij bedoelen het ook niet slecht: "Natuurlijk gebruiken wij ook groene stroom, maar we doen nog veel meer: we recyclen de stoom van ons koelwater en ons transport rijdt inmiddels deels op biogas. Van ons organische afval wordt energie gemaakt. Dat gebeurt ter plekke op het Westergasterrein door onze vrienden van de The Waste Transformers en wordt verkocht door VandeBron. De fusten die wij gebruiken zijn gemaakt van circulair materiaal en worden gerecycled door de originele fabrikant, het Noord-Hollandse KeyKeg. Wij verzamelen alle lege fusten, zij halen die op, maken er nieuwe van en sturen ze weer naar ons."

FEESTJE ?

Reserveer een muurtap!
Je kunt dan je eigen biertjes tappen. Vraag aan de bar naar de voorwaarden of mail naar depijp@brouwerijtroost.nl.