



WWW.BROUWERIJTROOST.NL

HIER ALLEEN PINNEN 

OVER

BROUWERIJ TROOST

In 2013 bouwden wij onze eerste brouwerij in de Amsterdamse Pijp. Inmiddels maken we prijswinnende bieren, maar ook frisdrank en we stoken van ons bier zelf gin en jenever. We maken alles zelf en zo duurzaam mogelijk op monumentaal mooie plekken midden in de stad. Totaal niet efficiënt natuurlijk. Maar des te leuker!

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 jenevers, 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 €8,- 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!

PUBQUIZ BROUWERIJ TROOST OUD WEST

Elke maandag avond kan je bij Troost Oud West terecht voor onze pubquiz! Reserveer online, op facebook, telefonisch of per mail en geef aan met hoeveel je komt, hoe laat en of je ook wilt eten. Je speelt in teams van 2 tot maximaal 5 aan een tafeltje, maar met meer mag ook, met inachtneming van strafpuntjes. De Troost Pubquiz is gratis, je kunt een kado-pakket Troost bieren winnen of als dat niet lukt kun je altijd nog proberen voor de bitterballen te gaan door de schatvraag te winnen. Komt dat zien! Iedere maandag om 20:30 uur, en uiterlijk 23:00 uur zijn we weer klaar. Reserveren is altijd verstandig.

M: oudwest@brouwerijtroost.nl T: (020) 214 96 07

FEESTJE ?

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

BORRELHAPPEN

BORRELHAPPEN

NOOTJES VAN GOTJE Boevenmix	Ⓥ	3.50
BROODPLANK Brood van bierbostel met gerookte knoflookaioli, rode pesto en olijfolie.	Ⓥ	6.50
OUDE KAAS Met mosterd en Amsterdams tafelzuur.	Ⓥ	7.50
VEGAPLANK / VEGAPLANK XL Vegan Bitterballen, oude kaas, cherrytomaatjes, walnoten, komkommer, olijven en Amsterdams tafelzuur (of ga XL met Arancini, brood, rode pesto, aioli en olijfolie!).	Ⓥ	11.50/ 20.00
BIERPLANK / BIERPLANK XL Bierbitterballen, beef jerky, gedroogde bierworstjes en Amsterdams tafelzuur (of ga XL met brood, olijfolie, rode pesto, aioli en oude kaas!).		11.50/ 20.00
TROOST BEEF JERKY Bavette van rund, gedroogd en gemarineerd met Troost I.P.A.		7.50
TROOST BIERWORSTJES Naar eigen recept, met Troost I.P.A., Livar-varkensvlees, abrikoos, honing en rozenwater met Amsterdams tafelzuur.		7.50
QUESEDILLA Met crème-fraîche, jalapeño, ui, cheddar en huisgemaakte koriander-tomatensalsa.	Ⓥ Ⓜ	8.00
NACHO'S UIT DE OVEN (KLEIN / GROOT) Met cheddar, jalapeños, guacamole, crème-fraîche en huisgemaakte koriander-tomatensalsa.	Ⓥ	9.00/ 12.00
HUISGEMAakte TORTILLA MAIS CHIPS Met gaucamole en huisgemaakte koriander-tomatensalsa.	Ⓥ Ⓜ	9.00

Ook na 22:30 te bestellen:

TROOST BITTERBALLEN Naar eigen recept met Troost Extra Wit (8 stuks / 12 stuks).		8.50/ 13.00
ARANCINI Risottoballetje met tomaat en mozzarella (6 stuks)	Ⓥ	8.00
VEGANISTISCHE BITTERBALLEN Even geen vlees vandaag? (6 stuks)	Ⓥ	8.00
KAASTENGELS (8 stuks)	Ⓥ	7.00
MINILOEMPIA'S (8 stuks)	Ⓥ	7.00
LIVAR FRIKANDELLETJES Ambachtelijke frikandel van duurzaam Livarvarken. (8 stuks)		7.50
BITTERCOMBI (15 stuks / 30 stuks)		14.00/ 25.00
VEGA BITTERCOMBI (15 stuks / 30 stuks)	Ⓥ	14.00/ 25.00

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



PUBFOOD

BIEFSTUK (200g)

IPA

Biefstuk van een wisselend deel van Ouderkerkse Blonde d'Aquitaine runderen met een jus van Troost Bier, zie achterzijde voor meer info over deze dieren van boer Gijs.



15.00

SPARERIBS

BRUNETTE

Sous-vide gegaarde varkensribs met een glace van BBQ-saus geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus.



16.00

SATÉ VAN KIPPENDIJ

NEIPA

Volgens eigen recept met huisgemaakte satésaus en huisgemaakt Troost Extra Wit zoetzuur.



13.50

FISH AND CHIPS

EXTRA WIT

Kabeljauw (MSC) in een Troost Extra Wit beslag met verse frites en een remouladesaus.



17.00

CAESAR SALADE

EXTRA WIT

Salade van romaine, croutons, parmezaan, kapperappels, kip, ansjovis en een gepocheerd ei.



14.00

MEXICAN BOWL

CERVEZA

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



13.50

BUTTERCHICKEN TACO

NEIPA

Vlees van malse kippendijen op twee maistortillas met koriander-tomatensalsa, romaine sla, yoghurtsaus en koriander.



13.50

SPICY PULLED BEEF TACO

IPA

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



14.50

SIDES *Onze mayonaise is huisgemaakt.*

FRITES



4.50

ZOETE AARDAPPELFrites



4.50

MAC 'N CHEESE

Met gerookte cheddar (licht pittig).



5.50

ROMAINE SIDE SALAD

Met frisse dressing, cherrytomaatjes en walnoten.



4.50

COLESLAW

Met frisse dressing, rozijnen en sesam.



4.50



BURGERS

PUBFOOD, BURGERS, SIDES, ZOET

*BEYOND MEAT?

Even geen vlees vandaag? Probeer dan eens één van onze burgers met een Beyond Meat burger. Deze veganistische, glutenvrije burger is 100% plantaardig en door zijn textuur en sappigheid bijna niet van rundvlees te onderscheiden!

INFO

TROOST BURGER (glutenvrij beschikbaar)

IPA

Burger van Oudekerks Blonde d'Aquitaineburger met chipotle, cheddar, romige avocadosaus, sla en tomaat op een briochebol. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een **Beyond Meat*** burger!



14.50

CLASSIC BURGER

IPA

Oudekerks Blonde d'Aquitaineburger met cheddar, bacon, piccalillymayo, sla, tomaat, augurk en jalapeños op een briochebol. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een **Beyond Meat*** burger en laat de bacon achterwege!



13.50

ITALIAN BURGER

BRUNETTE

Oudekerks Blonde d'Aquitaineburger met pancetta, gorgonzola, zwarte olijven, gebakken champignons, gerookte knoflookaioli, rode uienchutney en sla op een Ciabbata bol. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een **Beyond Meat*** burger en laat de Pancetta achterwege!



15.00

HOMEMADE VEGAN BURGER

O.P.A.

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



13.50

HOMEMADE VEGGIE BURGER

TRIEPEL

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



14.00

SIDES

Onze mayonaise is huisgemaakt.

FRITES



4.50

ZOETE AARDAPPELFRICTES



4.50

MAC 'N CHEESE

Met gerookte cheddar (licht pittig).



5.50

ROMAINE SIDE SALAD

Met frisse dressing, cherrytomaatjes en walnoten.



4.50

COLESLAW

Met frisse dressing, rozijnen en sesam.



4.50

ZOET

Al onze desserts zijn huisgemaakt.

LEMON CHEESECAKE



6.50

BANOFFEE

Banaan-toffeetaart met chocolade.



6.50

TROOST SORBETIJS MET VERS FRUIT

Gemaakt van Troost Tropicana met vers fruit en gebrande amandelen.



6.50

(BIER)COCKTAILS

KOPSTOOT

Jonge Jenever en Pilsner.

8.00

DUTCH & STORMY

Oude Jenever, Gingerbeer, tabasco en limoen.

9.50

TROOST STRAALJAGER

Jonge Jenever, Citroen-hoplimonade en citroen.

8.50

JENEVER SOUR

Jonge Jenever, Club Tropicana en limoen.

8.50

VIRGIN BULLDOG

Troost Virgin I.P.A., passievrucht en citroen.

4.50

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

VIIGNIER 'MESTIZAJE'

Spanje / Rond, bloemig, kruidig

6.00 /
30.00

ROOD

GLAS /
FLES

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

FRIS UIT EIGEN BROUWERIJ

HUISGEMAAKTE ICE TEA

Verkrijgbaar met of zonder prik.

3.95

TROOST CITROEN-HOPLIMONADE

330ml

3.95

TROOST GINGERBEER

330ml

3.95

TROOST TONIC

330ml

3.95

STERK UIT EIGEN DISTILLEERDERIJ

GIN 40% (& Troost tonic).

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

6.50 /
9.50

JONGE JENEVER 35%

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

5.50

OUDE JENEVER 39%



















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

7.50



BIER

BIER EN ANDERE DRANKEN

	PILSNER 4.8% Ondergistend lichtblond bier met een frisse afdronk en niet te veel alcohol.	0.25l	3.00	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	EXTRA WIT 5.0% Zacht door heel veel tarwe. Citruschil en kamille maken het een frisse dorstlesser!	0.40l	5.25	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	CERVEZA E.O. 4.5% Buitengewoon Mexicaans Bier. Door veel liefde proef je meer dan je van de Mexicanen gewend bent. Bovendien glutenvrij.	 0.33l	4.95	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	LEFGOSER 3.8% <i>Gose in samenwerking met Gulpener</i> <i>Gemaakt voor de CRAFT MEGA COLLAB.</i> Frits, aromatisch, kruidige Gose met complexe zuren, Citroentijm en een vleugje zeezout.	0.33l	4.85	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	RADLER 2.5% Troost Extra Wit en Troost Citroen-hoplimonade in een glas. Zomerse dorstlesser.	0.40l	5.25	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	FRUIT FREAK 3.5% Een echt gebrouwenradler. Licht in alcohol, vol van smaak door royaal gebruik van echte mango, abrikoos en passievrucht.	0.25l	3.75	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	CLUB TROPICANA 3.8% <i>Winnaar zilveren medaille Dutch Beer Challenge.</i> Lichtzuur fruitbier, het overdadig gebruik van passievrucht en zwarte bes geeft dit bier extra karakter.	 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	4.75	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	HONINGBLOND 7.0% <i>Winnaar publieksprijs beste bier van Noord-Holland!</i> Stevig honingblond bier met een lichtzoete kick van honing en frisdroge afdronk.	 0.25l	4.95	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	4.75	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 lekkere bitter dankzij de hoppen.	0.33l	4.25	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
	I.P.A. 6.5% India Pale Ale met een ronde bitterheid en een bloemige afdronk dankzij de grote hoeveelheden hop.	0.25l	4.75	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 ✓✓✓✓
	NEW ENGLAND I.P.A. 4.8% <i>Top 10 beste Amsterdamse bieren!</i> Hoparoma's! Deze NEIPA geeft je een zacht mondgevoel en een geur van tropisch fruit.	 0.25l	4.95	zoet ✓✓✓✓ zuur ✓✓✓✓ bitter ✓✓✓✓ moutig ✓✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓
PROEVERIJ Ontdek verschillende Troostbieren met de bierproeverij! Voor 12 euro krijg je vier door ons geselecteerde bieren in kleinere glaasjes. Wisselende selectie.		4 x 0.15l	12.00	

PITCHERS

	PITCHER PILSNER	1.5l	18.00
	PITCHER SPECIAAL	1.5l v.a.	19.80
	BIERSANGRIA Troost Tropicana, Cointreau, Jus d'orange, Troost Citroen hoplimonade en veel vers fruit.	1.5l v.a.	27.50

RUNDVLEES VAN BOER GIJS UIT OUDE KERK

Al ons rundvlees komt van Boer Gijs uit Oudekerk, waar zijn Blonde d'Aquitaine koeien heerlijk grazen in de schaduw van de Johan Cruijff ArenA. Gijs onderneemt kleinschalig en heeft geen megastal, dus al dat rundvlees kan alleen maar doordat wij een beetje flexibeler zijn met welke stuk jij op je bord krijgt bij ons. Want zo kunnen we meer delen van zijn koeien gebruiken.

Gijs laat z'n stieren tussen de koeien lopen en laat de lente z'n werk doen! Hij doet niet aan keizersnedes en gebruikt geen antibiotica. Hij laat de kalveren lang bij de moeder en bovendien staan de koeien zo'n 8 maanden per jaar in de wei die nog van het soort is met diverse gras- en kruidensoorten. Ook staan de koeien in de winter op stro in de stallen, waar ze de ruimte hebben. Daarnaast is Gijs ook goed bezig voor de natuur en het milieu; Hij is een belangrijk deelnemer aan een weidevogel project vlak naast zijn boerderij. Gijs heeft zoveel land en zo weinig koeien dat ie een mesttekort heeft i.p.v. een overschot en is met zijn eigen zonnepanelen helemaal energie-neutraal!

Ga vooral eens zelf op bezoek bij Gijs de Nooij op hun boerderij Boschlust in Ouderkerk aan de Amstel of kijk op: www.ouderkerksblond.nl

GEEN STATIEGELD OP FLESJES?

Dat klopt! Op onze bierflessen zit geen statiegeld. Het schoonmaken van de vele flessen die we vullen, kost verschrikkelijk veel tijd, water en chemicaliën. Daarom mogen onze bierflessen gewoon de glasbak in. Het glas gaat terug naar de fabriek, waar het gerecycled wordt tot nieuwe flessen. Waar vroeger dit systeem nog omslachtig was, functioneert het tegenwoordig heel efficiënt! Ook gebruiken wij geen statiegeldkragen, maar zitten de flessen in een doos van gerecycled karton, die gewoon bij het oud papier mag.

MET HONINGBLOND STEUN JE DE BIJEN IN DE STAD!

Wist je dat je met ieder glas Honingblond bijdraagt aan een beter leven voor bijen in de stad? Wij investeren een deel van de opbrengst in bijenkasten van imker Jan in de binnentuin van onze brewpub in De Pijp en een deel gaat naar een beter leven voor wilde bijen in de stad. Zonder bijen gaat er een hoop natuur verloren en volgens berekeningen van Albert Einstein zou de mens zelfs maar vier jaar te leven hebben zonder bijen. Bijen zijn leven en omdat bijen leven zijn investeren wij in bij-vriendelijke planten op ieders balkon, tuin, garage, dak of waar dan ook!

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 recylen 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."

HEB JIJ NOG EEN IDEE HOE WIJ DE WERELD OM ONS HEEN IETS BETER KUNNEN MAKEN?

Laat het ons weten via healtheworld@brouwerijtroost.nl!



brouwerij

TROOST

oud west

Bilderdijkstraat 205 hs, 1053 KT Amsterdam
020 214 9607, oudwest@brouwerijtroost.nl