



b r o u w e r i j

T R O O S T

WWW.BROUWERIJTROOST.NL



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 EN BARREL AGING

In onze brouwerij in de Pijp liggen onze eikenhouten, bourbon vaten. De vaten zijn gevuld met Barleywine of distillaten van onze eigen gebrouwen bieren. Sommige zijn eerder gebruikt en geven extra bijzondere aroma's af. Onze distillaten ontwikkelen we samen met distilleerderij De Tweekoppige Phoenix in de Zaanse schans. Aan de basis staat altijd ons eigen gebrouwen bier en dat zorgt voor unieke smaken. We blijven flink experimenteren zodat onze jenevers en gin 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 maandagavond kun je bij Troost Oud West terecht voor de Brouwerij Troost 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 strafpunten. Strafpunten die je overigens weer lekker weg kan spelen door aan de bel te trekken voor dubbele punten! De Troost Pubquiz is gratis en het winnende team hoeft niks voor hun drankrekening te betalen! Het team wat als laatste eindigt gaat ook niet met lege handen naar huis maar wel met echt Troostprijzen! En alsof dat nog niet genoeg is gooien we er ook nog eens een portie Troost-bitterballen in voor het team wat de schatvraag wint! Komt dat zien! Iedere maandag om 20:00 uur en uiterlijk 22:30 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

TROOST BEEF JERKY Bavette van Boer Gijs, 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
NOOTJES VAN GOTJÉ 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
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 guacamole en huisgemaakte koriander-tomatensalsa.	9.00
VEGAPLANK / VEGAPLANK XL Vegan bitterballen, oude kaas, cherrytomaatjes, walnoten, komkommer, olijven en Amsterdams tafelzuur (of ga XL met extra 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 extra brood, olijfolie, rode pesto, aioli en oude kaas).	11.50/20.00
<i>Ook na 22:30 te bestellen:</i>	
TROOST BITTERBALLEN Naar eigen recept met Troost Extra Wit (8 stuks / 12 stuks).	8.50/13.00
LIVAR FRIKANDELLETJES Ambachtelijke frikandel van duurzaam Livarvarken. (8 stuks)	7.50
BITTERCOMBI (15 stuks / 30 stuks)	15.50/28.00
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 (6 stuks)	7.00
VEGA BITTERCOMBI (15 stuks / 30 stuks)	15.50/28.00

FLAMMKUCHEN

Dunne pizza uit de Elzas met crème-fraîche

LIVAR SPECK, BIESLOOK EN RODE UI	7.50
SPINAZIE, FETA EN RODE UI	7.50
VIJGEN, GORGONZOLA, LIVAR SERRANO EN BIESLOOK	7.50

ALLERGENEN INFORMATIE:

Scan deze QR-code met je smartphone en laat je informeren over de allergenen in onze gerechten! Geen smartphone? Vraag onze bediening dan naar allergenen informatie!



PUBFOOD

BIEFSTUK VAN BOER GIJS (200g) Biefstuk van de bovenbil van Ouderkerkse Blonde d'Aquitaine runderen met een jus van Troost Tripel en Livar Speck.	IPA	16.00
LIVAR SPARERIBS (650g) Sous-vide gegaarde, Livar varkensribs met een glace van BBQ-saus, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus.	BA BaRAUCHus	18.00
SATÉ VAN BIOLOGISCHE KIPPENDIJ Saté van biologische kippendij, volgens eigen recept met huisgemaakte satésaus en Troost Extra Wit-zoetzuur.	NEW ENGLAND	15.00
BIOLOGISCHE BUTTERCHICKEN TACO Gemarineerde, biologisch kippendijen op twee maistortillas met koriandertomatensalsa, romaine sla, yoghurtsaus en koriander.	NEW ENGLAND	15.00
FISH AND CHIPS Kabeljauw (MSC) in een Troost Extra Wit-beslag met verse frites en een remouladesaus.	EXTRA WIT	17.00
CEASAR SALADE Salade van romaine, croutons, parmezaan, kapperappels, zwarte olijven, jack fruit, miso en een gepocheerd, biologisch ei.	EXTRA WIT	14.00
MEXICAN BOWL Rijst, zwarte bonen, mais, avocado, koriander, limoen, rode peper, geroosterde paprika, zoete aardappel en krokante maistortilla.	CERVEZA	14.00
INDIAN VEGAN TACO Pakora's van bloemkool, aardappel en ui op twee maistortillas met tomatenchutney, vegan kokosraita, rode ui en munt.	NEW ENGLAND	14.00

VOOR JE KIND

MINI BURGER Kleine Ouderkerkse Blonde d'Aquitaineburger met cheddar op een brioche met mayonaise, ketchup, sla, tomaat en augurk.		6.00
BABY BOWL Rijst, mais, geroosterde zoete aardappel, paprika en zwarte bonen met 2 knapperige tortilla's en guacamole.		6.00
FLAMMKUCHEN PIZZA Flammkuchen met tomatensaus, geroosterde zoete aardappel, paprika en cheddar kaas.		6.00

DIERENWELZIEN & DUURZAAMHEID

We voelen een verantwoordelijkheid ons vlees te kopen van boeren die hun dieren met respect behandelen en zo duurzaam mogelijk werken. Daarom werken wij samen met boeren van wie we zelf hebben kunnen vaststellen hoe de dieren leven en hoe de boeren met de omgeving omgaan. Zo gebruiken wij biologische kippen en heeft de vis die wij gebruiken het strengste milieu keurmerk (www.msc.org). Voor onze spareribs werken we samen met Livar, 3-sterren Limburgse kloostervarkens (www.livar.nl) en voor alle biefstukken en hamburgers met boer Gijs uit Ouderkerk aan de Amstel (www.ouderkerksblond.nl)

Verder zetten we steeds lekkerdere en steeds meer vegetarische gerechten op de kaart en we zijn er trots op dat nu meer dan 60% van onze hoofdgerechten vegetarisch is of je vegetarisch kunt bestellen. Dat is natuurlijk nog duurzamer!

ALLERGENEN INFORMATIE:

Scan deze QR-code met je smartphone en laat je informeren over de allergenen in onze gerechten! Geen smartphone?

Vraag onze bediening dan naar allergenen informatie!



BURGERS

*BEYOND MEAT?

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

TROOST BURGER Ouderkerkse Blonde d'Aquitaineburger met vegan kokosraita, mangochutney, Aloo Gobi en een papadum op een briochebol. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een Beyond Meat* patty en laat de chili-baconjam achterwege!	TRIPLE	14.50
CLASSIC BURGER Ouderkerkse Blonde d'Aquitaineburger met cheddar, Livar bacon, piccalillymayo, sla, tomaat, augurk en jalapeños op een briochebol. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een Beyond Meat* burger en laat de Livar bacon achterwege!	I.P.A.	14.00
UMAMI BURGER (glutenvrij beschikbaar) Ouderkerkse Blonde d'Aquitaineburger met miso en sesamzaad in de patty, op een briochebol met wasabimayonaise, wakame, kimchi en krop-sla. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een Beyond Meat* patty!	EXTRA WIT	15.00
VEGAN BEYOND BURGER (glutenvrij beschikbaar) Beyond Meat* patty met vegan Sriracha-mayo, spinazie en smokey BBQ-champignons op een ciabattabol.	O.P.A.	14.00
HOMEMADE VEGGIE BURGER Van linzen, quinoa, champignons en parmezaan, met avocado, Sriracha- truffelmayo, sla en augurk op een ciabattabol.	TRIPLE	14.00

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 frambozenazijn dressing, cherrytomaatjes en walnoten.	Ⓥ	4.50
COLESLAW Met crème fraîche-gember dressing, rozijnen en sesam.	Ⓥ	4.50

ZOET *Al onze desserts zijn huisgemaakt.*

LEMON CHEESECAKE	Ⓥ	6.50
BREADPUDDING Breadpudding met Creme Anglaise.	Ⓥ	6.50
TROOST SORBETIJS MET VERS FRUIT Gemaakt van Troost Tropicana met vers fruit en gebrande amandelen.	Ⓥ Ⓥ	6.50

ALLERGENEN INFORMATIE:

Scan deze QR-code met je smartphone en laat je informeren over de allergenen in onze gerechten! Geen smartphone?

Vraag onze bediening dan naar allergenen informatie!







(BIER)COCKTAILS

KOPSTOOT Jonge Jenever en Pilsner.	8.00
MOSCOW MULE Wodka, Gingerbeer en limoen.	8.50
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	ROOD	GLAS / FLES
SAUVIGNON BLANC ‘LAS BRISAS’ Chili / Fris en droog.	4.10 / 20.50	CABERNET SAUVIGNON-MERLOT ‘PRINCIPATO’ Italië / Fris, kruidig, soepel.	4.10 / 20.50
CHARDONNAY ‘QUARTAUT’ Frankrijk / Vol, soepel, eiken.	5.30 / 26.50	MONTEPULCIANO D’ABRUZZO ‘RISEIS’ Italië / Stevig, zondoorstoofd, rijp fruit.	5.30 / 26.50
VIOGNIER “MESTIZAJE” Spanje / Rond, bloemig, kruidig.	6.00 / 30.00	BARBERA D’ALBA ‘MARIA GIOANA’ Italië / Droog, sappig, robuust.	40.00
VERDICCHIO RISERVA ‘SALMARIANO’ Italië / Rond, sappig, complex.	40.00	CIDER	
ROSÉ & BUBBELS		BEAR APPELCIDER ‘s-Gravenland, Nederland / Bitter, zoet, zuur (5%).	6.00
PINOT GRIGIO ‘BLUSH’ Italië / Vol rood fruit, bloemig, kruidig.	4.10 / 20.50	ELEGAST HARD CIDER Nederland / Fruitig, droog, lichtbitter (6,5%)	6.00
CAVA FLAMA D’OR BRUT Spanje (375ml).	6.40 / 16.00		

















BROUWERIJ TROOST FRIS

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

BROUWERIJ TROOST STERK

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 UIT EIGEN BROUWERIJ

	PILSNER 4.8% Ondergistend lichtblond bier met een frisse afdronk en niet te veel alcohol.	0.25l	3.10	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓✓✓ hoppig ✓		
	EXTRA WIT 5.0% Zacht door heel veel tarwe. Citrusschil en kamille maken het een frisse dorstlessler!	0.40l	5.40	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓✓ hoppig ✓		
	CERVEZA E.O. 4.5% Buitengewoon Mexicaans Bier. Door veel liefde proef je meer dan je van Mexicaans bier gewend bent. Bovendien glutenvrij.	0.33l	5.10	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓ hoppig ✓		
	TRIPEL 7.5% Zachte Tripel met citrustonen uit korianderzaad en sinaasappelschil. Fruitig en sterk!	0.25l	4.90	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	5.20	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	4.90	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	4.90	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓✓✓ hoppig ✓✓✓✓		
	NEW ENGLAND 4.8% <i>Top 10 beste Amsterdamse bieren!</i> Hoparoma's! Deze New England geeft je een zacht mondgevoel en een geur van tropisch fruit.	0.25l	5.20	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	4.90	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	4.25	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓✓ hoppig ✓✓		
	RADLER 2.5% Troost Extra Wit en Troost Citroen-hoplimonade in een glas. Zomerse dorstlessler.	0.40l	5.40	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	4.90	zoet ✓ zuur ✓✓ bitter ✓ moutig ✓✓✓ hoppig ✓✓		
	MINT & FIG PORTER 7,5% Stevige porter gebrouwen met geroosterde mouten die het bier zwart kleuren en smaak geven van koffie en pure chocola. De combinatie van vijgen en munt maakt het bier zoetig en fris.	0.25l	5.50	zoet ✓✓✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓✓✓ hoppig ✓		
	BARLEYWINE 9% Barleywine gemaakt met 100% gerst. Het bier heeft een zacht moutig aroma met een vleugje caramel. In de smaak komt wat fruitigheid naar voren en in de nasmaak gebrande noten.	0.33l	6.50	zoet ✓ zuur ✓✓ bitter ✓ moutig ✓✓ hoppig ✓		
	BA BARAUCHUS 8,5% Bier gemaakt met gerookte mout, daarna gerijpt op bourbonvaten. In de geur zit vanille, pure chocola en natuurlijk rook. In de smaak gedroogd fruit en het gebrande van de mouten.	0.33l	9.50	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓✓ hoppig ✓		
PROEVERIJ Wisselende selectie. Ontdek verschillende Troostbieren met de bierproeverij! Voor 12 euro krijg je vier door ons geselecteerde bieren in kleinere glaasjes.				4 x 0.15l	12.00	

NON-ALCOHOLISCH

	VIRGIN I.P.A. Bier dat alles heeft van een I.P.A. behalve de alcohol (<0,5%), volle smaak met een lekkere bitter dankzij de hoppen.	0.33l	4.35	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓✓ moutig ✓✓ hoppig ✓✓
	HEINEKEN 0.0% De beste alcoholvrije pilsner van de wereld, aldus ons testpanel. Trots aan de kant en gewoon genieten van een goed product.	0.25l	3.00	zoet ✓ zuur ✓ bitter ✓ moutig ✓✓ hoppig ✓
	NON-ALCOHOLIC GIN EN TROOST TONIC Seedlib Spice 94 in de mix met onze eigen Troost Tonic.		8.00	

HIER ALLEEN PINNEN



BROUWERIJ TROOST BIOLOGISCH VOOR BIODIVERSITEIT

Sinds december 2019 is onze brouwerij biologisch geworden. Dat betekent dat de grondstoffen die we gebruiken aan strenge eisen moeten voldoen.

In plaats van kunstmest te gebruiken gaan biologische boeren actief bodemverarming tegen door in de grond een levende cultuur van micro-organismen te ondersteunen. Om plagen tegen te gaan stimuleren ze de biodiversiteit in het gebied, door middel van de natuurlijke vijanden van elke plaag. Op die manier ontstaat er zowel onder als boven de grond een evenwicht dat veel duurzamer is dan gangbare agricultuur. Wij vinden dat een biertje extra lekker smaakt als je weet dat er bij het ontstaan ervan zo min mogelijk schade aan de natuur is aangericht. Daarom maken we vanaf nu al onze bieren met biologische ingrediënten.

BROUWERIJ TROOST EN STREETSMART

In de maanden november en december haalden wij geld op voor StreetSmart. StreetSmart is een initiatief van Amsterdamse horeca-ondernemers. Internationaal heeft het project zijn succes inmiddels bewezen bij het ondersteunen van projecten voor daklozen, gezinnen die op straat komen te staan en mensen met psychische problemen.

Omdat wij dit project het hele jaar een warm hart toe willen dragen nodigen wij eens per maand een gezin uit voor een uitgebreid diner bij Brouwerij Troost. De gezinnen die wij hier voor uitnodigen hebben normaal niet de middelen om uit eten te gaan. Een kleine moeite voor ons en een leuke avond voor een ander!

ONZE WINKEL

Wist je dat je onze bieren ook mee naar huis kan nemen, rechtstreek uit de brewpub voor een zachte prijs? Naast Brouwerij Troost bier hebben we ook altijd cadeaupakketten, cadeaubonnen, tasjes, toffe duurzame shirts en andere merchandise. Check het aanbod in onze winkel in de brewpub of vraag het aan de bar!

FLESSEN EN BLIKKEN

Op onze bierflessen en bierblikken 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!

Maar de komende tijd schakelen we geleidelijk over op blik, want blikken zijn duurzamer omdat ze lichter, compacter en beter te recyclen zijn dan glas. Omdat ze geen licht en lucht doorlaten zijn ze ook nog eens beter voor het bier.

MET HONINGBLOND STEUN JE DE BIJEN IN DE STAD!

Het gaat niet goed met de wilde bijen. Soorten sterven uit en dat terwijl bijen verantwoordelijk zijn voor een groot deel van het leven op aarde. Volgens Einstein zouden we het zonder bijen zelfs niet veel langer dan vier jaar uithouden. Het is nog niet te laat om ze een handje helpen door meer leefruimte te creëren voor wilde bijen. Dat kan gewoon in de stad en daarom steunen wij met elke gedronken Honingblond projecten die zich inzetten voor meer biodiversiteit. Bijen van dichtbij zien? Neem eens een kijkje in de binnentuin van in de brewpub in de pijp, daar leeft ons eigen bijenvolk!

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 winnen de energie uit ons koelwater terug en brouwen daar weer nieuw bier mee. Onze bieren worden door de stad gebracht met wagentjes die rijden op elektriciteit of op biogas. We bieden werkplekken voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en zijn erkend leerbedrijf. We hergebruiken zo veel mogelijk restproducten van ons brouwproces. Zo maken we brood van onze bostel en wat er overblijft gaat een vergister in die er weer energie uit opwekt. De plastic fusten waar ons bier in zit worden door ons na gebruik weer opgehaald en verzameld. Ze gaan dan terug naar One Circle in Den Helder en daar worden er weer nieuwe fusten van gemaakt waar wij weer vers bier in stoppen. Zo is de cirkel weer rond!

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

Laat het ons weten via healtheworld@brouwerijtroost.nl!

WIL JE AFREKENEN ZONDER TE WACHTEN?

- 1 Ga naar tikkie.me/troostow of Scan de QR-code met je camera
- 2 Vul je tafelnummer in (vraag aan de bediening) en zie realtime je bestellingen
- 3 Betaal met **TIKKIE** en vertrek wanneer je wilt



oud west

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