

OVER TROOST

In 2013 brouwden wij voor het eerst bier in onze eerste brouwerij in een voormalig klooster op het Cornelis Troostplein in de Amsterdamse Pijp.

Inmiddels hebben we drie brewpubs, waarvan er twee een brouwerij in het pand hebben. Daar maken we prijswinnende biologische bieren en een aantal heerlijke frisdranken. Van bier dat overblijft stoken we dan ook nog gin en jenever. We maken alles zelf, en dat op de mooiste plekken midden in Amsterdam. Totaal niet efficiënt natuurlijk, maar des te leuker!

PEOPLE PLANET PILS

Bij Troost zijn we ervan overtuigd dat we bij alles wat we doen moeten proberen om zo min mogelijk schade toe te brengen aan mens en milieu.

Zo vragen we aandacht voor biodiversiteit met ons eigen bijenvolk, scheiden en recycleren we al ons afval, hergebruiken we restenergie, hebben we onze verpakkingen aangepast om minder afval te creëren en minimaliseren we onze transportbewegingen.

Sinds eind 2019 produceren we volledig biologisch. Daardoor kunnen we er zeker van zijn dat onze ingrediënten zijn verbouwd met oog voor flora en fauna door boeren die dezelfde insteek hebben als wij.

DAAROM BLIK

Blikken zijn lichter en compacter dan glazen wegwerpflessen. Het kost minder energie om ze te produceren en het aluminium waar ze van zijn gemaakt is oneindig te recyclen zonder enig kwaliteitsverlies.

Blikken zijn daarnaast ook nog veel beter op te stapelen, en daardoor besparen wij, maar ook onze leveranciers, ruim 40% op onze transportbewegingen en verminderen we dus ook flink onze CO-uitstoot. Omdat ze licht- en luchtdicht zijn, zijn blikken ook nog eens veel beter voor het kwaliteitsbehoud van het bier, en daar komt nog eens bij dat blikken lekker snel koud worden in de koelkast.

Kortom: blik is beter voor het milieu én beter voor ons bier!

LOKAAL EN VERS

Bij Troost houden we onze carbon footprint het liefst zo laag mogelijk. Daarom doen we niet aan ellenlange transporten, maar brouwen we alles lokaal en leveren we onze bieren met behulp van onze duurzame partner aan lokale retail en horeca in groot Amsterdam. Dat doen we uiteraard zo mogelijk uitstootvrij of op biogas. Daarmee beperken we trouwens niet alleen onze CO-uitstoot, maar houden we ook controle over de versheid van ons bier. Zo smaakt ons bier altijd alsof het recht uit onze brouwerij komt, en dat is toch het allerlekkerst.

RONDLEIDINGEN

Natuurlijk laten we graag zien hoe wij ons bier maken, en dus kun je in onze brouwerij in de Westergasfabriek een rondleiding volgen.

Elke zaterdag organiseren we een volledige tour door onze rvs-jungle en na afloop neem je natuurlijk nog een blikje bier mee naar huis!

Voor een rondleiding moet je wel even reserveren. Check van te voren onze prijzen en beschikbaarheid via westergas@brouwerijtroost.nl.

LOCATIES

DE PIJP
Cornelis Troostplein 21
1072 JJ Amsterdam
Tel.: 020-760 58 20
E-mail: depijp@brouwerijtroost.nl

WESTERGAS
Pazzanistraat 25-27
1014 DB Amsterdam
Tel.: 020-737 10 28
E-mail: westergas@brouwerijtroost.nl

OUD-WEST
Bilderijkstraat 205 hs
1053 KT Amsterdam
Tel.: 020-214 96 07
E-mail: oudwest@brouwerijtroost.nl

www.brouwerijtroost.nl



brouwerij

TROOST

MEATLESS MENU

Lunchkaart 12:00 tot 16:00 uur



INFO

VLEESVRIJ

Onze kaart is volledig vleesvrij. Wij willen laten zien dat je helemaal geen vlees nodig hebt om lekker pubfood te maken.

ICONEN-INDEX

-  Glutenvrij
-  Vegetarisch
-  Veganistisch
-  Biologisch

ALLERGENEN

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



NO CASH, CARDS ONLY!

Wij accepteren alleen betalingen met pin en creditcards. Omwille van jouw en onze veiligheid kunnen we geen contant geld aannemen.

OVER ONS

In 2013 brouwden wij voor het eerst bier in onze eerste brouwerij in de Amsterdamse Pijp. Inmiddels maken we prijswinnende bieren en frisdranken, en van bier dat overblijft stoken we weer gin en jenever. Onze brouwerijen bevinden zich in prachtige historische panden op de mooiste plekken in Amsterdam. We maken alles zelf, met biologische, lokaal geteelde ingrediënten, want dat is beter voor ons bier én voor de planeet. Niet de makkelijkste weg natuurlijk, maar des te leuker!

Lees ons hele verhaal op www.brouwerijtroost.nl/over.

AFHALEN

6 BLIKKEN VOOR €12,50

Nadert sluitingstijd maar heb je nog hartstikke dorst? Of wil je gewoon de hele week thuis van Troost genieten? Koop dan een paar blikken in een van onze brewpubs. Ze staan al koud! Wil je de blikken cadeau doen? Voor €2,50 kun je er een mooie kartonnen verpakking bij krijgen!

GESCHENK

Heb je op het laatste moment een cadeau nodig of wil je je gewoon het hele jaar door de Kerstman voelen? Koop dan een 6-pack bier in een mooie geschenkdoos en bezorg iemand een toffe avond zonder het gehannes met cadeaupapier.

BEZORGEN

Geen zin om zelf met bier te zeulen of wil je iemand buiten Amsterdam een doosje cadeau doen? Wij bezorgen ook gewoon aan huis! Bestel via www.brouwerijtroostwinkel.nl.

PEOPLE PLANET PILS

BIOLOGISCH

In december 2019 heeft onze brouwerij het keurmerk 'biologisch' gekregen. 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 en tegelijkertijd de biodiversiteit in het gebied te stimuleren, zetten ze de natuurlijke vijanden in van elke plaag. Op die manier ontstaat er zowel onder als boven de grond een ecosysteem dat veel diverser en duurzamer is dan in de gangbare agricuulatuur. 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 toegebracht. Daarom maken we al onze bieren met biologische ingrediënten.

PLANTAARDIG

Steeds meer mensen zijn zich bewust van de nadelen van vleesconsumptie. Door minder of zelfs helemaal geen vlees meer te eten, kun je op een van de effectiefste manieren bijdragen aan een stabiel klimaat, aangezien de productie van vlees gepaard gaat met een aantal negatieve effecten:

- Via hun boeren en scheten stoten dieren methaan uit, een broeikasgas dat tientallen keren sterker is dan CO₂.
- Om aan de vraag naar vlees te voldoen, moeten er zoveel dieren leven en eten dat er oerwouden gekapt moeten worden om ruimte te maken voor het leefgebied van de dieren en het verbouwen van veevoer. Het kappen van regenwouden laat echter enorme hoeveelheden CO₂ vrijkomen en is funest voor de biodiversiteit.
- Dieren in de vee-industrie leven en sterven in erbarmelijke omstandigheden. Daarnaast vergroot het dicht op elkaar zetten van genetisch bijna identieke dieren de kans op een uitbraak van een virus dat overslaat naar mensen, zoals bijvoorbeeld het COVID-19-virus.

Toch domineert vlees doorgaans de menukaart in restaurants en eetcafés. Wij willen laten zien dat je helemaal geen vlees nodig hebt om lekker comfortfood te maken. Soms doen we dat door uit te gaan van groente als hoofdrolspeler en soms door een vleesvervanger in te zetten. Die vleesvervangers verwerken we zo dat je bijna niet eens doorhebt dat ze plantaardig zijn. Nog altijd kun je bij ons lekker blijven zondigen, maar nu voorkom je er een hoop milieuschade en dierenleed mee, en dat maakt genieten toch net even makkelijker!

ONZE BURGERS

Onze niet van echt te onderscheiden PLNT-burgers zijn fossielvrij geproduceerd van duurzaam geteelde Oostenrijkse soja. Bovendien wordt de hele sojaboon gebruikt en is de sojaplant een natuurlijke bodemverrijker! De PLNT-burger is trouwens ook vegan, dus er is niet alleen geen schade aan de natuur toegebracht, maar er heeft helemaal geen dierenleed plaatsgevonden in het proces.

ONZE CIRCULAIRE & SOCIALE MISSIE

Natuurlijk gebruiken we groene stroom, maar we gaan nog een stapje verder: we winnen de energie uit ons koelwater terug en brouwen daar weer nieuw bier mee. Onze bieren worden bezorgd met wagentjes die rijden op elektriciteit of biogas. We bieden werkplekken aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en we zijn een erkend leerbedrijf. Verder hergebruiken we zo veel mogelijk restproducten van ons brouwproces. Zo hebben we partners die er allerlei andere producten van maken zoals granola en zeep, en uit wat er overblijft wordt weer energie opgewekt. Waar mogelijk gebruiken we verpakkingen die herbruikbaar zijn. Denk hierbij bijvoorbeeld aan roestvrijstalen fusten die keer op keer ingezet kunnen worden. Wanneer dat niet mogelijk is, zoeken we verpakkingen uit die je goed kunt recycleren. Daarom zijn we onder andere overgestapt op blik in plaats van fles.

Ook willen zo snel mogelijk van het gas af. Daarom gaan we stap voor stap onze heaters vervangen door elektrische kussens. De stoom voor onze brouwinstallatie gaan we genereren met groene elektriciteit.

HONINGBLOND

Het gaat niet goed met de wilde bijen. Soorten sterven uit omdat de bestrijdingsmiddelen die gebruikt worden in de conventionele landbouw giftig voor ze zijn, en hun leefgebieden worden ingenomen door monoculturen of stedelijk gebied. 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 gelukkig nog niet te laat om de bijen een handje te helpen door meer leefruimte voor ze te creëren en door voedsel te kopen dat zonder het gebruik van bestrijdingsmiddelen is geteeld en vervaardigd. Dat kan gewoon in de stad en daarom steunen wij met elk gedronken glas Honingblond-bier projecten die zich inzetten voor meer biodiversiteit.

Wil je bijen van dichtbij zien? Neem dan eens een kijkje in de binnentuin van onze brewpub in de Pijp, daar leeft ons eigen bijenvolk!

BROUWERIJ TROOST EN STREETSMART

In de maanden november en december halen wij geld op voor StreetSmart. StreetSmart is een initiatief van Amsterdamse horecaondernemers. 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 StreetSmart het hele jaar door een warm hart toedragen, nodigen wij eens per maand een gezin uit voor een uitgebreid diner bij Brouwerij Troost. De gezinnen die wij hiervoor uitnodigen hebben normaal niet de middelen om uit eten te gaan. Een kleine moeite voor ons en een leuke avond voor een ander!

Ook produceren we een alcoholarm biertje voor StreetSmart waarmee zij geld op kunnen halen bij andere cafés en restaurants voor natuurlijk hetzelfde goede doel!

MERCHANDISE & GIFTS

Naast bier verkopen we ook cadeaupakketten, cadeaubonnen, toffe duurzame truien en andere merchandise. Check het aanbod in onze winkels of vraag het aan de bar!

PUBQUIZ

NU OOK OP HET TERRAS MET SILENT-DISCO-KOPTELEFOONS

Elke maandagavond kun je bij Troost Oud-West terecht voor de Brouwerij Troost Pubquiz! In teams van twee tot maximaal vijf personen beantwoord je vragen die verdeeld zijn over meerdere rondes. Zo is er altijd een muziek- en een plaatjesronde, en een speciale themaronde. Het thema daarvan wordt ruim van te voren gecommuniceerd via onze socials, dus bereid je goed voor! Voor de rest kun je eindelijk eens al die nutteloze informatie in je brein inzetten voor een hoger doel. Deelnemen aan de pubquiz is helemaal gratis en de winnaars verdienen een verscheurde drankrekening. Maar ook aan de verliezers is gedacht, want voor hen is er natuurlijk een Troostprijs en de schatvraag waarmee je met meer geluk dan wijsheid kans maakt op een portie bitterballen. Nu extra leuk: pubquizen op het overdekte en verwarmde terras met silent-disco-koptelefoon! Komt dat zien!

Elke maandag starten we om 19.30 uur en uiterlijk om 22.30 uur zijn we weer klaar. Reserveer online, via Facebook, telefonisch of per mail en geef aan met hoeveel personen je komt, hoe laat jullie er zijn en of jullie vooraf ook een hapje willen eten. Meer dan vijf personen in een team kan en mag, maar dat kost jullie wel strafpunten!

E-mail: oudwest@brouwerijtroost.nl / Tel.: 020-214 96 07

DISTILLEREN & BARREL AGING

In onze brouwerij in de Pijp liggen eikenhouten vaten die eerder voor het rijpen van Amerikaanse bourbons zijn gebruikt. We hebben ze gevuld met barley wine of distillaten van onze eigen gebrouwen bieren, zodat de dranken de smaken en aroma's van het hout en de bourbon opnemen. Het duurt wel even voordat je resultaat hebt; de dranken liggen daar minimaal zes maanden te rijpen! Onze distillaten ontwikkelen we samen met distilleerderij De Tweekoppige Phoenix op de Zaanse Schans. Aan de basis staat altijd moutwijn van ons eigen gebrouwen bier en dat zorgt voor rijke en unieke smaken. We blijven voortdurend experimenteren zodat onze gin en jenever zich ook continu in smaak blijven ontwikkelen.

RONDLEIDINGEN

Natuurlijk laten we graag zien hoe wij ons bier maken, en dus kun je in onze brouwerij in de Westergasfabriek een rondleiding volgen. In principe kun je elke zaterdag voor €8,- een volledige tour door onze rvs-jungle krijgen en na afloop neem je natuurlijk nog een blikje bier mee naar huis! Check altijd van te voren of de tour van die zaterdag doorgaat via westergas@brouwerijtroost.nl.

BIER OP TAP

WISSELTAP

Benieuwd wat er nu op tap zit? Vraag het ons!



	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	€ glas	€ pitcher
PILSNER (4,8%)	•		•	•••	••	3,75	20,60
Ondergistend lichtblond bier met een frisse afdronk en niet te veel alcohol.							
EXTRA WIT (5,0%)	••	•	•	••		6,50	24,40
Zacht door heel veel tarwe. Citruschil en kamille maken het een frisse dorstlesser!							
SAISON (5,8%)	•		•	•	•	5,50	30,25
Gebrouwen met kruidnagel, peperkorrels en een typisch Belgische gist voor een licht fruitig aroma. Droog en toch fluweelzacht.							
TRIPLE (7,5%)	••••		•	••••	•	5,50	30,25
Zachte Tripel met citrusteronen uit korianderzaad en sinaasappelschil. Fruitig en sterk!							
HONINGBLOND (7,0%)	•••		••	•••	•	5,75	31,60
Stevig Honingblond-bier met een lichtzoete kick van honing en een frisdroge afdronk.							




	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	€ glas	€ pitcher
INDIA PALE ALE (6,5%)	•••		•••	••	••••	5,50	30,25
EEN I.P.A. met een ronde bitterheid en een bloemige afdronk dankzij de grote hoeveelheden hop.							
NEW ENGLAND (4,8%)	••		•	•••	•	5,95	32,70
Deze New England geeft je een zacht mondgevoel en een geur van tropisch fruit.							
CLUB TROPICANA (3,8%)	••••		•	••	•••	5,50	30,25
Zwarte bessen en passievrucht geven dit bier zijn lichtzure tropische karakter waar het zijn vrolijke naam aan ontleent.							
BROWN ALE (5,2%)	•••		•	••		5,50	30,25
De mouten geven dit bier de nootachtige en licht geroosterde geuren. De Amerikaanse hoppen geven het een fris randje.							
RADLER						6,30	20,40
Heerlijk zacht door het gebruik van veel tarwe en lekker fris door het gebruik van citruschil en kamille.							
PROEVERIJ 4 X 0,15L							13,50
Ontdek verschillende Troostbieren met de bierproeverij! Voor 13,50 euro krijg je vier door ons geselecteerde bieren in kleinere glaasjes.							


BIER OP BLIK / FLES

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	prijs in €
EXTRA STOUT & SPECIAL STOUT (7,7%)	•••		•••	••••	•	7,00
Stout met chocolade- en koffiearoma's. Romige zoetheid met een stevige bitter. Van dit bier hebben we ook speciale versies gemaakt in gelimiteerde oplage. Vraag ernaar bij de bediening.						

BIER OP TAP / BLIK / FLES

BIER OP BLIK / FLES

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	
<u>BARLEY WINE</u> (9,0%) 	6,80
Zacht moutig aroma met een vleugje karamel. Fruitage smaak met nasmaak van geroosterde noten. 100% gerst.						

<u>CERVEZA</u> (4,8%)  		5,95
Buitengewoon Mexicaans bier. Door veel liefde proef je meer dan je van Mexicaans bier gewend bent.						

NON-ALCOHOLISCH

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	
<u>VIRGIN I.P.A.</u> (<0,5%) 	5,25
Alles van een I.P.A. maar dan zonder de alcohol. Lekker veel hop zorgt voor een prettig aroma en een mooie bitter.						

<u>VIRGIN EXTRA WIT</u> (<0,5%) 	5,25
Alles van een witbier behalve de alcohol. Kruidig dankzij citroenschillen, korianderzaad en kamille. Tarwe en haver zorgen voor de soepele afdrank.						

<u>HEINEKEN 0.0</u> (0,0%)	3,75
De beste alcoholvrije pilsner van de wereld, aldus ons testpanel. Trots aan de kant en gewoon genieten van een goed product.						

FRIS

<u>TROOST SENCHA ICE TEA</u> 						4,50
--	--	--	--	--	--	------

<u>TROOST CITROEN-HOPLIMONADE</u> 						4,50
---	--	--	--	--	--	------

<u>TROOST GINGER BEER</u> 						4,50
---	--	--	--	--	--	------

<u>TROOST TONIC</u> 						4,50
---	--	--	--	--	--	------

<u>YAYA KOMBUCHA YUZU</u> 						4,50
---	--	--	--	--	--	------

<u>BUTCHA KOMBUCHA BLOEDSINAASAPPEL EN BERGAMOT</u> 						4,50
---	--	--	--	--	--	------

<u>WHOLE EARTH ORANGE AND LEMON</u> 						4,50
---	--	--	--	--	--	------

<u>NATURFRISK BITTER LEMON</u> 						4,00
--	--	--	--	--	--	------

<u>NATURFRISK COLA</u> 						4,00
--	--	--	--	--	--	------

<u>FRITZ-KOLA SUIKERVRIJ</u>						4,00
------------------------------	--	--	--	--	--	------

<u>STANDAARDFRISJES (NIET HUISGEMAAKT)</u>						4,00
--	--	--	--	--	--	------

(BIER)COCKTAILS

<u>NEW ENGLAND PORNSTAR</u>						12,00
Troost New England, vodka, passievrucht, vanille en limoen.						

<u>ESPRESSO MARTINI</u>						12,50
Espresso, koffielikeur, vodka.						

<u>LIMONCELLO SPRITZ</u>						10,50
Limoncello, cava en Spa Rood.						




<u>MOKUM MULE</u>						10,00
The Stillery Vodka, Troost Ginger beer met limoen en bitters.						

<u>VIRGIN PORNSTAR</u> (0,0%)						8,50
Troost Virgin Extra Wit, passievrucht, vanille en limoen.						

<u>VIRGIN G&T</u> (0,0%)						8,50
The Stillery Virgin Gin in de mix met onze eigen Troost Tonic.						


BURGERS

<i>Alle gerechten zijn vleesvrij en komen standaard zonder side.</i>		prijs in €

<u>CLASSIC BURGER</u>  <i>OPTIONEEL:</i>   GOED TE COMBINEREN MET EEN I.P.A.		15,50
PLNT-burger met cheddar, bacon, piccalillymayo, Hollandse kropsla, tomaat, augurk en jalapeño op een briochebol.		

<u>UMAMI BURGER</u>  <i>OPTIONEEL:</i>  GOED TE COMBINEREN MET EEN EXTRA WIT		16,25
PLNT-burger met miso-wasabimayo, wakame, kimchi en Hollandse kropsla op een briochebol.		

<u>HALLOUMBURGER</u>  <i>OPTIONEEL:</i>  GOED TE COMBINEREN MET EEN SAISON		13,50
Halloumi, mangohummus, aubergine, spinazie en tomaat op een witte tarwebol.		

<u>CRISPY CHICKEN BURGER</u>  GOED TE COMBINEREN MET EEN BROWN ALE		14,95
BBQ-saus, ijsbergsla, tomaat, vegan cheddar en coleslaw op een witte tarwebol.		


<u>OESTERZWAMBURGER</u>  <i>OPTIONEEL:</i>  GOED TE COMBINEREN MET EEN EXTRA WIT		14,50
Mosterdmayo, Little Gem-sla, sjalot en gepickelde komkommer op een briochebol.		



Onze niet van echt te onderscheiden PLNT-burgers zijn fossielvrij geproduceerd van duurzaam geteelde Oostenrijkse soja. Bovendien wordt de hele sojaboon gebruikt en is de sojaplant een natuurlijke bodemverrijker! De PLNT-burger is trouwens ook vegan, dus er is niet alleen geen schade aan de natuur toegebracht, maar er heeft helemaal geen dierenleed plaatsgevonden in het proces.

SIDES

<u>VERSE FRITES</u> 		5,50
Van de Frietboutique, met mayonaise.		

<u>ZOETE-AARDAPPELFRITES</u> 		5,50
Met mayonaise.		



<u>MAC 'N CHEESE</u> 		6,50
Met gerookte cheddar, parmezaan en jalapeño.		

<u>LITTLE GEM SIDE SALAD</u>  		5,50
Met sinaasappeldressing, cherrytomaatjes en walnoten.		

<u>GEROOSTERDE GROENTEN</u>  		5,50
Aubergine, courgette, groene asperges, pijnboompitjes en groene pesto.		

ZOET

<u>SGROPPINO</u>  		7,50
Citroensorbetijs, cava, The Stillery vodka.		

<u>CHOCOLADEMOUSSE</u>   GOED TE COMBINEREN MET EEN CLUB TROPICANA		7,50
Chocolademousse, hazelnoot en framboos.		

<u>LEMON CHEESECAKE</u>  GOED TE COMBINEREN MET EEN TRIPEL		7,50
Met Bastogne-bodem en witte chocolade.		

LUNCH

Alle gerechten zijn vleesvrij en komen standaard zonder side.

CROQUE KIMCHI

Gegratineerd wit desembrood met gerookte cheddar, parmezaanse kaas en kimchi.

CROQUE MOZZARELLA

Gegratineerd wit desembrood met pesto, zongedroogde tomaat en mozzarella.

DESEMBROOD MET 2 KROKETTEN

Op steengebakken wit of bruin desembrood met Zaanse mosterd en biologische boter.

DESEMBROOD MET NOORDERKAAS VAN KEF

Met cornichons en een uienchutney op steengebakken wit of bruin desembrood.

DESEMBROOD MET EIERSALADE

Huisgemaakt van gekookte biologische eieren met vegan mayo, kerrie en bieslook. Op steengebakken wit of bruin desembrood.

BURRATASALADE

Burrata, pesto, aubergine, courgette, groene asperges, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes, met desembrood.

VOOR DE KINDEREN

TOSTI KAAS/TOMAAAT

Op wit casino brood met kaas en/of tomaat en ketchup.

VLEESVRIJ

Onze kaart is volledig vleesvrij. Wij willen laten zien dat je helemaal geen vlees nodig hebt om lekker pubfood te maken.

ICONEN-INDEX

-  Glutenvrij
-  Vegetarisch
-  Veganistisch
-  Biologisch

ALLERGENEN

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



NO CASH, CARDS ONLY!

Wij accepteren alleen betalingen met pin en creditcards. Omwille van jouw en onze veiligheid kunnen we geen contant geld aannemen.

prijs in €

9,95

9,95

10,95

11,95

8,95

12,95

prijs in €

6,00

WIJN

WIT

BAUDILI MAS CANDI

Spanje / Mineralig.

SAUVIGNON BLANC 'LAS BRISAS'

Chili / Fris en droog.

CHARDONNAY 'QUARANT'

Frankrijk / Vol, soepel, eiken.

ORANJE

BIANCOFONGOLI

Italië / Grapefruit en bitterkoekjes.

ROOD

BAUDILI NEGRE MAS CANDI

Spanje / Sappig en fruitig.

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT 'PRINCIPATO'

Italië / Fris, kruidig, soepel.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 'RISEIS'

Italië / Stevig, zondoorstoofd, rijp fruit.

ROSÉ

PINOT GRIGIO 'BLUSH'

Italië / Vol rood fruit, bloemig, kruidig.

BUBBELS

CAVA FLAMA D'OR BRUT

Spanje.

€ per glas € per fles

6,50 35,75

5,50 30,25

6,00 33,00

6,25 28,75

6,50 30,00

5,50 30,25

6,25 34,30

5,50 30,25

6,00 15,00

CIDER

ELEGAST SAISON CIDER

Nederland / Fruitig, droog, lichtbitter (6,5%)

GALIPETTE

Normandië / bruisend, lichtzoet, droog (4%)

prijs in €

6,50

6,50

TROOST STERK

TROOST KOMKOMMERGIN (40%)

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

Gin & Tonic

TROOST SINAASAPPELGIN (40%)

Gin met fruitige citrustonen. Lekker puur of in de mix met onze Troost Tonic, kruidnagel en een schijfje sinaasappel.

Gin & Tonic

JONGE JENEVER (35%)

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

OUDE JENEVER (39%)

Kruidige oude jenever. Jeneverbessen geven deze jenever een gouden kleur, en het geheime kruidenmengsel hint naar vanille en kaneel.

prijs in €

7,35

11,50

7,35

11,50

6,00

7,75

ANDERE DRANKEN

WARME DRANKEN

KOFFIE 

ESPRESSO/DOPPIO 

LATTE MACCHIATO 

Koemelk of havermelk.

CAPPUCCINO 

Koemelk of havermelk.

THEE/VERSE MUNT- OF GEMBERTHEE 

DIGESTIEVEN

JONGE / OUDE JENEVER  Brouwerij Troost, Nederland

SALMIAKKI Brouwerij Troost, Nederland

FRYSK HYNDER SINGLE MALT Fryslân

ZUIDAM MILLSTONE 10YO OAK Nederland

COGNAC RÉSERVE SEGUINOT Frankrijk

SAMBUCA Italië

LIMONCELLO  Italië

ZUIDAM AMARETTO Nederland

BIO SPELTWODKA VAN THE STILLERY  Nederland

VLEESVRIJ

Onze kaart is volledig vleesvrij. Wij willen laten zien dat je helemaal geen vlees nodig hebt om lekker pubfood te maken.

ICONEN-INDEX

-  Glutenvrij
-  Vegetarisch
-  Veganistisch
-  Biologisch

ALLERGENEN

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



NO CASH, CARDS ONLY!

Wij accepteren alleen betalingen met pin en creditcards. Omwille van jouw en onze veiligheid kunnen we geen contant geld aannemen.

BORRELHAPPEN

prijs in €

3,00

3,00/4,50

3,50

3,50

3,00/3,50

prijs in €

6,00/7,75

5,50

7,75

8,00

7,00

5,50

5,50

5,50

5,50

Alle gerechten zijn vleesvrij.

TOT 22:30 UUR

NACHOS   (XL)

Met cheddar, jalapeño, doperwtenguacamole, crème fraîche en tomaten-koriandersalsa.

10,50

XL 13,25

LOADED NACHOS   (XL)

Alles wat bij de nachos zit en daarbij: gehakt, kidneybonen, mais en geroosterde groenten

12,50

XL 16,50

VEGAN NACHOS  

Tortillachips met salsa, jalapeño, vegan kaassaus, doperwtenguacamole en tomaten-koriandersalsa.

10,25

BROOD VAN NIEMEIJER 

Brood van Niemeijer met pesto, opgeklopte boter en aioli.

7,00

BORRELPLANK  (XL)

Bitterballen, oude kaas, Pimientos de Padrón, olijven en Amsterdams tafelzuur (of ga XL met extra Risottini, brood, pesto, aioli en opgeklopte boter).

12,75

XL 24,50

BURRATA 

Burrata met brood van Niemeijer, pesto en zongedroogde tomaat.

9,00

CAULIFLOWER TEMPURA 

Gefrituurde bloemkoolrosjes met vegan ranch-saus.

8,00

PIMIENTOS DE PADRÓN  

Met fleur de sel.

7,50

OUDE KAAS 

Met mosterd en Amsterdams tafelzuur.

8,50

OLIJVEN  

3,75

NOOTJES VAN GOTJÉ 

Boevenmix.

3,50

SNACKS

prijs in €

Alle gerechten zijn vleesvrij.

OOK NA 22.30 UUR

BITTERBALLEN  (8 STUKS / 12 STUKS)

8 ST 9,50

12 ST 14,00

MINI-LOEMPIA'S  (8 STUKS)

8,50

RISOTTINI  (8 STUKS)

Risottoballetjes met tomaat en mozzarella.

9,00

KAASSTENGELS  (8 STUKS)

8,75

BITTERCOMBI  (15 STUKS / 30 STUKS)

15 ST 16,50

30 ST 29,50

FLATBREAD PIZZA'S

prijs in €

Op een bodem van Libanees platbrood, lekker om te delen!

TOT 22:30 UUR

LIBANESE PIZZETTE GEITENKAAS 

Tomatensaus, geitenkaas, walnoot, honing, rode biet en spinazie.

9,00

LIBANESE PIZZETTE GROENTEN 

Tomatensaus, geroosterde groenten, pijnboompitjes, pesto-olie en mozzarella.

9,00

BORREL / WARME DRANKEN