

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, recyclen we al ons afval, hergebruiken we restenergie, passen we onze verpakkingen aan om minder afval te creëren en minimaliseren we onze transport- bewegingen.

We produceren 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.

Onze kaart is volledig vleesvrij. Wij willen laten zien dat je helemaal geen vlees nodig hebt om lekker pubfood te maken en zo besparen we dierenleed en uitstoot.

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 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 CO2-uitstoot. Omdat ze licht- en luchtdicht zijn, zijn blikken 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 CO2-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 tevoren 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
Bilderdijkstraat 205 hs,
1053 KT Amsterdam.
Tel.: (020) 214 96 07
E-mail: oudwest@brouwerijtroost.nl

www.brouwerijtroost.nl



brouwerij

TROOST

MEATLESS MENU

brouwerij

TROOST

INFO

ICONEN INDEX

-  *Glutenvrij*
-  *Vegetarisch*
-  *Biologisch*
-  *Veganistisch*

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.

MEATLESS MENU

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

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 stabielere 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 groentie 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!

PEOPLE PLANET PILS

BIOLOGISCH

In 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 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 evenwicht dat veel duurzamer is dan in de 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 toegebracht. Daarom maken we al onze bieren met biologische ingrediënten.

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 recyclen. Daarom zijn we onder andere overgestapt op blik in plaats van fles. We willen zo snel mogelijk van het gas af. Dus 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!

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 tevoren 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 waar 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 barleywine 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 tevoren of de tour van die zaterdag doorgaat via westergas@brouwerijtroost.nl.

BIER VOOR THUIS OF ALS KADO

6 BLIKKEN VOOR €13,75

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 €2,75 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 geschenkdooz 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.

BIER OP TAP

WISSELTAP

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



zoet zuur bitter moutig hoppig € glas € pitcher

PILSNER (4,8%) 0,25L/1,5L • • • • • 3,75 20,60

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



EXTRA WIT (5,0%) 0,40L/1,5L • • • • • 6,10 21,00

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



SAISON (5,8%) 0,25L/1,5L • • • • • 5,30 29,15

Gebrouwen met kruidnagel, Belgische peperkorrels en een typisch belgische gist voor een licht fruitig aroma. Droog en toch fluweelzacht.



TRIPLE (7,5%) 0,25L/1,5L • • • • • 5,30 29,15

Zachte Tripel met citrustonen uit korianderzaad en sinaas-appelschil. Fruitig en sterk!



HONINGBLOND (7,0%) • • • • • 5,75 31,60

0,25L/1,5L Stevig honingblond bier met een lichtzoete kick van honing en frisdroge afdronk.



INDIA PALE ALE (6,5%) • • • • • 5,30 29,15

0,25L/1,5L I.P.A. met een ronde bitterheid en een bloemige afdronk dank-zij de grote hoeveelheden hop.



NEW ENGLAND (4,8%) • • • • • 5,75 31,60

0,25L/1,5L Deze New England geeft je een zacht mondgevoel en een geur van tropisch fruit.



CLUB TROPICANA (3,8%) • • • • • 5,30 29,15

0,25L/1,5L Zwarte bessen en passievrucht geven dit bier zijn frisse tropische karakter waar het zijn vrolijke naam aan ontleent.



BRUNETTE (7,0%) 0,25L/1,5L • • • • • 5,30 29,15

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



RADLER 0,40L/1,5L 5,90 20,40

Troost Extra Wit en Troost Citroen-hoplimonade in een glas. Zomerse dorstlesser.



PROEVERIJ 4 X 0,15L 12,50

Ontdek verschillende Troostbieren met de bierproeverij! Voor 12 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%) 0,33L • • • • • 6,80

Stout met chocolade- en koffiaroma'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	prijs in €
<u>CERVEZA</u> (4,8%) 0,33L  	•	•	•	•		5,95
Buitengewoon Mexicaans bier. Door veel liefde proef je meer dan je van Mexicaans bier gewend bent.						
<u>BARLEYWINE</u> (9,0%) 0,33L 	•••		••	••	•	6,80
Zacht moutig aroma met een vleugje karamel. Fruitige smaak met nasmaak van geroosterde noten. 100% gerst.						
<u>BA BARAUCHUS</u> (8,5%) 0,33L	••	•	•	••		10,00
Bevat gerookte mout, gerijpt op bourbonvaten. Smokey, vanille en pure chocolade.						

NON-ALCOHOLISCH

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	prijs in €
<u>VIRGIN I.P.A.</u> (<0,5%) 0,33L 	•		•••	••	•••	4,95
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%) 0,33L 	••	•	•	•	•	4,95
Alles van een witbier behalve de alcohol. Kruidig dankzij citroenschillen, korianderzaad en kamille. Tarwe en haver zorgen voor de soepele afdronk.						
<u>HEINEKEN 0.0</u> (0,0%) 0,25L	••	•	••	•••	•	3,60
De beste alcoholvrije pilsner van de wereld, aldus ons testpanel. Trots aan de kant en gewoon genieten van een goed product.						

FRIS

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	prijs in €
<u>TROOST SENCHA ICETEA</u> 						4,20
<u>TROOST CITROEN-HOPLIMONADE</u> 						4,20
<u>TROOST GINGER BEER</u> 						4,20
<u>TROOST TONIC</u> 						4,20
<u>YAYA KOMBUCHA YUZU</u> 						4,20
<u>BUTCHA KOMBUCHA BLOEDSINAASAPPEL EN BERGAMOT</u> 						4,20
<u>WHOLE EARTH ORANGE AND LEMON</u> 						4,20
<u>NATURFRISK BITTER LEMON</u> 						3,75
<u>STANDAARDFRISJES (NIET HUISGEMAAKT)</u>						3,25

(BIER)COCKTAILS







	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	prijs in €
<u>NEW ENGLAND PORNSTAR</u>						11,00
Troost New England, wodka, passievrucht, vanille en limoen.						
<u>ESPRESSO MARTINI</u>						11,50
Espresso, koffielikeur, wodka.						
<u>LIMONCELLO SPRITZ</u>						10,00
Limoncello, cava en spa rood.						
<u>MOKUM MULE</u>						9,50
The Stillery vodka, Troost Gingerbeer 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











Alle gerechten zijn vleesvrij en komen standaard zonder side.

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	prijs in €
<u>CLASSICBURGER</u>  GOED TE COMBINEREN MET EEN I.P.A.						15,25
Handgedraaide burger met cheddar, bacon, piccalillymayo, Hollandse kropsla, tomaat, augurk en jalapeño op een briochebol.						
<u>UMAMIBURGER</u>     GOED TE COMBINEREN MET EEN EXTRA WIT						15,95
Handgedraaide burger met miso en sesam met wasabimayonaise, wakame, kimchi en Hollandse kropsla op een briochebol.						
<u>LINZEN-PARMEZAANBURGER</u>  GOED TE COMBINEREN MET EEN TRIPEL						14,50
Huisgemaakte burger van linzen, quinoa, champignons en parmezaan, met avocado, sriracha-truffelmayo, Hollandse kropsla en augurk op een witte tarwebol.						
<u>HALLOUMBURGER</u>     GOED TE COMBINEREN MET EEN SAISON						13,00
Halloumi, mangohummus, aubergine, spinazie en tomaat op een witte tarwebol.						
<u>CRISPY CHICKEN</u>  GOED TE COMBINEREN MET EEN LEFGOSER						14,25
Vegan kipburger met ijsbergsla, misomayo, tomaat, avocado & cheddar.						

SIDES

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	prijs in €
<u>VERSE FRITES</u>  						4,95
Gemaakt door Frietboutique van biologische aardappelen.						
<u>ZOETE AARDAPPELFRITES</u> 						4,95
Met mayonaise.						
<u>MAC 'N CHEESE</u> 						5,90
Met gerookte cheddar, parmezaan, jalapeño.						
<u>LITTLE GEM SIDE SALAD</u> 						4,95
Met sinaasappeldressing, cherrytomaatjes en walnoten.						
<u>GEROOSTERDE GROENTEN</u> 						4,95
Aubergine, courgette, groene asperges, pijnboompitjes, groene pesto.						

ZOET

	zoet	zuur	bitter	moutig	hoppig	prijs in €
<u>SGROPPINO</u>     						7,50
Citroensorbetijs, cava, The Stillery vodka.						
<u>CHOCOLADEMOUSSE</u>     GOED TE COMBINEREN MET EEN CLUB TROPICANA						7,00
Chocolademousse, hazelnoot, framboos.						
<u>LEMON CHEESECAKE</u>  GOED TE COMBINEREN MET EEN TRIPEL						7,00
Met Bastogne-bodem en witte chocolade.						

PUBFOOD

Alle gerechten zijn vleesvrij en komen standaard zonder side.

KAPSALON GOED TE COMBINEREN MET EEN PILSNER

Verse frites met shoarma, cheddar, tomaat en sla. Natuurlijk met knoflook- en sambalsaus in spuitfles.

LOADED QUESADILLA GOED TE COMBINEREN MET EEN CERVEZA

Twee grote maïstortilla's met gehakt, cheddar, crème fraîche, kidneybonen, gegrilde groenten, maïs en jalapeños. Geserveerd met salsa en guacamole.

BURRATASALADE GOED TE COMBINEREN MET EEN SAISON

Burrata, pesto, aubergine, courgette, groene asperges, zongedroogde tomaat en pijnboompitten met brood van Niemeijer.

SCHNITZEL GOED TE COMBINEREN MET EEN SAISON

Schnitzel van knolselderij met peterseliemayo en groene salsa.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA GOED TE COMBINEREN MET EEN HONINGBLOND

Aubergine, mozzarella, parmezaanse kaas, tomatensaus en basilicum met brood van Niemeijer.

PITA SABBICH GOED TE COMBINEREN MET EEN TRIPEL

Rijk gevuld pitabrood met aubergine, ei, mangochutney, tahinsaus, rode kool en tomatensalsa.

VOOR DE KINDEREN

KINDERQUESADILLA

Twee maïstortilla's met gehakt, cheddar, crème fraîche, kidneybonen, gegrilde groenten en maïs.

MAC 'N CHEESE KIDS

Met gerookte cheddar en parmezaan.

prijs in €

18,25

17,50

17,50

13,25

18,50

14,50

prijs in €

8,00

5,90

NATUURWIJN

Natuurwijn bevat zo min mogelijk additieven en wordt gemaakt met oog voor biodiversiteit en milieu. De smaken zijn puur en intens.

WIT

BAUDILI MAS CANDI

Spanje / Mineralig.

€ per glas
6,00

€ per fles
31,50

ROOD

BAUDILI NEGRE MAS CANDI

Spanje / Sappig en fruitig.

6,00

30,00

ROSSOFONGOLI

Italië / Bessen en koffie.

5,75

28,75

ORANJE

BIANCOFONGOLI

Italië / Grapefruit en bitterkoekjes.

5,75

28,75

WIJN

WIT

SAUVIGNON BLANC 'LAS BRISAS'

Chili / Fris en droog.

€ per glas

5,25

€ per fles

26,25

CHARDONNAY 'QUARANT'

Frankrijk / Vol, soepel, eiken.

5,75

28,75

ROOD

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT 'PRINCIPATO'

Italië / Fris, kruidig, soepel.

5,25

26,25

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 'RISEIS'

Italië / Stevig, zondoorstoofd, rijp fruit.

5,75

28,75

ROSÉ

PINOT GRIGIO 'BLUSH'

Italië / Vol rood fruit, bloemig, kruidig.

5,25

23,75

BUBBELS

CAVA FLAMA D'OR BRUT

Spanje (375ml).

5,50

13,75

CIDER

BEAR APPELCIDER 0,33L

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

prijs in €

6,10

ELEGAST SAISON CIDER 0,33L

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

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 grapefruit!

Gin & Tonic

prijs in €

7,35

10,75

TROOST SINAASAPPELGIN (40%)

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

Gin & Tonic

10,75

JONGE JENEVER (35%)

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

5,75

OUDE JENEVER (39%)

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

7,75

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

 Biologisch

 Veganistisch

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.

WARME DRANKEN

<u>KOFFIE</u> 	prijns in €	2,90
<u>ESPRESSO/DOPPIO</u> 		2,90/4,40
<u>LATTE MACCHIATO</u> 		3,50
<u>CAPPUCCINO</u> 		3,30
<u>THEE/MUNT/VERSE GEMBER/VERVEINE</u> 		2,90/3,30


DIGESTIEVEN

<u>JONGE / OUDE Jenever</u>  Brouwerij Troost, Nederland	prijns in €	5,75/7,75
<u>SALMIAKKI</u> Brouwerij Troost, Nederland		5,25
<u>FRYSK HYNDER SINGLE MALT</u> Fryslan		7,35
<u>ZUIDAM MILLSTONE 10YO OAK</u> Nederland		7,35
<u>COGNAC RÉSERVE SEGUINOT</u> Frankrijk		6,50
<u>SAMBUCA</u> Italië		5,25
<u>LIMONCELLO</u>  Italië		5,25
<u>ZUIDAM AMARETTO</u> Nederland		5,25
<u>BIO SPELTWODKA VAN THE STILLERY</u>  Nederland		5,25

BORRELHAPPEN

<i>Alle gerechten zijn vleesvrij.</i>		
<u>TOT 22:30</u>		
<u>NACHO'S</u>  (XL)		9,75
Met cheddar, jalapeño, guacamole, crème fraîche en tomaten-koriandersalsa.	XL	12,75
<u>LOADED NACHOS</u> (XL) 		11,30
Alles wat bij de nachos zit en daarbij: gehakt, kidneybonen, maïs en geroosterde groenten	XL	15,50
<u>VEGAN NACHO'S</u>  		9,50
Tortillachips met salsa, jalapeño, vegan kaassaus, guacamole en tomaten-koriandersalsa.		
<u>QUESADILLA</u>  		8,50
Met crème fraîche, jalapeño, ui, cheddar en tomaten-koriandersalsa.		
<u>BROOD VAN NIEMEIJER</u> 		7,00
Brood van Niemeijer met dukkah, olijfolie, opgeklopte boter en aioli.		
<u>BORRELPLANK</u>  (XL)		12,00
Bitterballen, oude kaas, Pimientos de Padrón, olijven en Amsterdams tafelzuur (of ga XL met extra Risottini, brood, dukkah, olijfolie, aioli en opgeklopte boter).	XL	21,00
<u>BURRATA</u> 		8,50
Burrata met brood van Niemeijer, pesto en zongedroogde tomaat.		
<u>CAULIFLOWER TEMPURA</u> 		7,50
Gefrituurde bloemkoolroosjes met srirachamayo.		
<u>PIMIENTOS DE PADRÓN</u>  		7,00
Met fleur de sel.		
<u>OUDE KAAS</u> 		8,00
Met mosterd en Amsterdams tafelzuur.		
<u>OLIJVEN</u> 		3,50
<u>NOOTJES VAN GOTJÉ</u> 		3,50
Boevenmix.		

SNACKS

<i>Alle gerechten zijn vleesvrij.</i>		
<u>OOK NA 22.30</u>		
<u>BITTERBALLEN</u>  (8 STUKS / 12 STUKS)		8 ST 9,25
		12 ST 13,70
<u>MINI LOEMPIA'S</u>  (8 STUKS)		8,25
<u>RISOTTINI</u>  (8 STUKS)		8,50
Risottoballetjes met tomaat en mozzarella.		
<u>KAASTENGELS</u>  (8 STUKS)		8,25
<u>BITTERCOMBI</u>  (15 STUKS / 30 STUKS)		15 ST 16,50
		30 ST 29,50

FLAMMKUCHEN

<u>TOT 22.30</u>		
<u>CRÈME FRAÎCHE, ZEEKRAAL, ZONGEDROOGDE TOMAAT, PARMEZAAN EN RODE UI</u> 		8,00
<u>CRÈME FRAÎCHE, KALAMATAOLIJF, TRUFFELOLIE, PARMEZAAN EN RODE UI</u> 		8,00

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
 Biologisch	 Veganistisch

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.