

HEALTHY FOODS

ONTBIJT

Van 09:00 tot 11:30

Croissant naturel €1,90

Croissant met boter & suikervrije fruit mash (€2,60)

Pain au chocolat €2,25

Lijnzaadcrackers & fruit mash €5,00

Lijnzaadcrackers met suikervrije fruit mash (framboos - cranberry - groene thee) & chiazaadjes.

Lijnzaadcrackers & ei €6,50 (GV)

Lijnzaadcrackers met smashed avocado, gekookt bio eitje & tomaat.

Roerei & serranoham €7,50 (kan ook vegetarisch)

Toast met roerei, gruyère, tomaat & serranoham.

Haverhout - boekweit pannenkoekjes €7,50 (GV)

Met banaan, lijnzaad, vers fruit, Griekse yoghurt & een suikervrije aardbei fruit mash.

Ontbijttaartje met kokos & pitaya €8,50 (GV + V + VG)

Taartje gemaakt van haver, zonnebloempitten, pompoenpitten en noten geserveerd met kokosyoghurt, pitaya & vers fruit.

Acai na tigela €7,50 (GV+VG)

Bevroren Braziliaanse Acai bessen met banaan, vers fruit & granola (sneaky cinnamon).

Royal "If you're loyal, be royal" €12,50

Mandje brood met beleg, gekookt bio eitje, croissant met boter & biologische jam, verse jus d'orange en koffie of thee.

YOGHURT

van 08.00 tot 16.00

Stel je eigen yoghurt samen, kies één van onze samengestelde specials of geniet van een frozen yoghurt: Acai na tigela! Keuze uit drie verschillende granola's en verschillende superfoods. Voor de lactose intoleranten onder ons bieden wij ook kokos varianten.

Blender goes nuts €6,85 (GV + VG)

Met plantaardige yoghurt, dadels, walnoten, amandelen, banaan, moerbeien, honing & kaneel.

Energiebooster €6,75 (GV)

Griekse yoghurt met granola (shocking chocolate), vers fruit en een mix van superfoods (goji bessen en bijenpollen).

Crumbling coconut €7,00 (GV + VG)

Kokos yoghurt met granola (crumbling coconut), vers fruit en een mix van superfoods (hennepzaadjes en chiazaad).

Yoghurt variatie €7,00 (GV)

Yoghurt naar keuze, granola naar keuze, vers fruit & 2 superfoods naar keuze.

Extra's om toe te voegen (+ €0,50)

Dadels, amandelen, walnoten

Extra superfoods om toe te voegen (+ €0,50)

Bijenpollen, cacaonibs, hennepzaden, moerbeien, gojibessen en chiazaden.

LUNCHMENU €12,50

€15,50 incl. soep - van 11.30 tot 16:00

Wekelijks wisselend lunchmenu, informeer hiervoor bij de bediening. Broodje van de week, soep (optioneel), koffie of thee naar keuze, sapje van de week

OATHIES & BROODJES

van 11.30 tot 16:00

Al onze broodjes worden standaard op zuurdesem gerveerd. Als alternatief hebben wij oathies in huis. Oathie is een gezond alternatief voor brood dat geen meel of tarwe bevat, maar bestaat uit ruwe haverhout vlokken, sojabonen, bessen, lijnzaad en noten. Wij verkopen de oathies ook voor thuis! We hebben ook glutenvrije focaccia in huis (+ €0,50).

Avocado eiersalade €7,50 (kan ook vegetarisch)

Avocado eiersalade met biologische ei, guacamole, tomaat, lente ui, veldsla & crispy bacon.

Artisjok & gegrilde groenten €8,50 (V + VG)

Mousse van artisjokharten, gegrilde rode paprika, doperwtjes, avocado, tomaat & vegan crispy bacon.

Rilette van makreel €9,50

Huisgemaakte rilette van makreel met een crème van artisjok, zoetzure groenten, kappers & waterkers.

Clubsandwich serranoham & burrata €12,50

(kan ook vegetarisch €10,50)

Gegrild maisbrood met een crème van burrata, serranoham (18 maanden gerijpt), een pesto van pistache, veldsla & granaatappel.

KOUDE LUNCH

Springrolls met avocado & mango €8,00 (V + GV)

Met mango, avocado, komkommer, veldsla, cashewnoten, feta & koriander. Geserveerd met een chili-koriander dip.

Taco Jackfruit €9,50 (V + VG + GV)

Pulled jackfruit in BBQ-saus met avocado, veldsla, komkommer, rode ui, koriander & mango.

WARME LUNCH

Lente soep €7,00 (kan ook vegetarisch)

Frisse groene soep van waterkers, doperwten en basilicum geserveerd met stukjes venkelworst van Brandt & Levie.

Dim Sum €9,50

Chinese gestoomde delicatessen van varkensvlees, garnalen en rundvlees geserveerd met soja saus.

Kip-avocado burger €12,50 (Met zoete aardappel frites €15,00)

Kip-avocado burger met tomatensalsa, komkommer, augurk, veldsla en een crème van avocado & limoen. Geserveerd op een Italiaanse bol.

SALADES

Veggie lente bowl €11,50 (V + GV)

Quinoa, doperwtjes, avocado, feta, pompoenpitten, rode ui, waterkers & een pesto van pistache.

Add: Pulled jackfruit (+ €1,00)

Salade Makreel €13,50

Gemengde salade met rilette van makreel, granaatappel, komkommer, zoetzure groenten, avocado & een limoendressing.

BIJGERECHTEN

Zoete aardappel frites met truffel mayonaise & Himalaya zout €3,50 (ca. 15 min.)

Brood met olijfolie, guacamole & pistache pesto €4,00

Al onze gerechten worden bij ons huisgemaakt. Wij kiezen voor natuurlijke en verse producten. Wij koken, blenden en presenteren op een manier waarbij de smaken het best tot hun recht komen. De smaak wordt bepaald door de juiste bereiding / gaartijd, daarom kan onze bereidingstijd soms iets langer in beslag nemen.

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Meld dit bij het personeel.

Zij kunnen u informeren over welke allergenen in de gerechten verwerkt zijn.

GV = glutenvrij (kan wel sporen bevatten) VG = vegan V = vegetarisch



wifi wachtwoord
Superfoods

Werkende gasten zijn bij ons welkom. Wel kunnen wij u verzoeken tijdens de spits te verplaatsen naar een andere tafel of naar de bar. Alvast bedankt voor uw medewerking.

DRINKS & BITES

SMOOTHIES

Wake-up call €5,00

Espresso, cashewnoten, chocolade proteïne poeder, zeezout, dadels, kaneel & amandelmelk.

Kickstart €5,00

Framboos, mango, basilicum, munt & appel.

Dragon Fire €5,50

Pitaya, aardbei, mango, banaan, kokoswater & lime.

Green detox €5,00

Spinazie, waterkers, komkommer, mango, appel, limoen, munt & gember.

JUICES

Verse jus d'orange €4,25

Appel, peer, framboos €4,00

Fresh up €4,50

Jus d'orange met gember, citroen & munt.

SUIKERVRIJE ZOETIGHEID

Huisgemaakt, dagvers, daarom niet altijd voorradig.

Appeltaart (spelt) €4,50

Citroen maanzaadcake (amandelmelk) €3,00

Spelt-haver bananen koek (spelt en haver) €2,75

Chocolade kokos brownie (amandelmelk) €3,00

Superfoodtaart €4,00

Walnoten, dadels, amandelen, gojibessen, zonnebloempitten, abrikozen, vijgen en een topping van gesmolten chocolade.

Onze producten zijn natuurlijk gezoet met onder andere; dadels, banaan, kaneel, kokosbloesem of maple siroop.

WARM

Espresso €2,20

Dubbele Espresso €3,00

Espresso Machiato €2,30

Cortado €2,50

Koffie €2,20 - groot €3,20

Cappuccino €2,60 - groot €3,60

Flat White €3,60

Latte €2,70

Latte Machiato €2,80

Chai Latte (original of vanille) Suikervrij €3,25

Thee €2,20

Kinder chocolademelk €1,50

Verse munt Thee €3,00

Verse gember Thee €3,00

Verse gember/munt thee €3,25

Extra shot espresso + €1,00

SPECIALS

Coconut cappuccino €3,10

Ice coffee Coco €4,50

Espresso, kokosmelk, banaan & dadels

Matcha latte €3,50

Matcha green powder, soyamelk & kokosbloesem)

MELKSOORTEN

Soyamelk + €0,20

Amandelmelk + €0,50

Kokosmelk + €0,50

Havermelk + €0,50

SIROOP & HONING

Vanille monin + €0,50

Caramel monin + €0,50

Hazelnoot siroop + €0,50

Honing + €0,25

KOUD

Appelsap (Olmenhorst) €3,00

Perensap (Olmenhorst) €3,00

Tomatensap (Schulp) €3,00

Kokoswater (Vita Coco) €3,50

Ice tea green (Little miracles) €3,50

Komkommer frisdrank (Cucumis) €3,50

Lime & lemongrass (Belvoir) €3,10

Ginger beer (Belvoir) €3,10

Organic lemonade (Belvoir) €3,10

Elderflower (Belvoir) €3,10

Earth water (Rood en Blauw) €2,50

WIJN & BIER

Huiswijn wit (Verdejo - Spanje) €4,00

Huiswijn wit (Pinot Grigio) €5,00

Huiswijn wit (Grüner Silvaner) €5,50

Huiswijn rood (Negroamaro - Italië) €4,25

Huiswijn rosé (Frankrijk-Grenache Cinsault) €4,00

Gulpener Bier (pils) €3,75

Gulpener lentebock €3,75

Mongozo witbier (glutenvrij) €4,00

Alcoholvrij bier €3,00

BITES

vanaf 15,00

KOUDE BITES

Brood met olijfolie, guacamole & pistache pesto €4,00

Notenmix €3,50

Hummus chips met chili-koriander dip (glutenvrij) €5,00

Plateau koude bites €9,50

Combinatie van bovenstaande koude bites.

BRUCHETTA'S

vanaf 16,00

Veggie, artisjok crème & gegrilde paprika (3 stuks) €4,50

Makreel, zoetzure groente & waterkers (3 stuks) €5,50

Serranoham, met pistache pesto (3 stuks) €5,50

Gemengd plateau (6 stuks) €9,50

WARMES BITES

bereidingstijd ca. 15 minuten

Dim Sum (7 stuks) €9,50

Chinese gestoomde delicatessen geserveerd met sojasaus.

Zoete aardappel frites €3,50

Uit de oven, met Himalayazout en huisgemaakte truffelmayonaise.

Kip-avocado burger €12,50 (Met zoete aardappel frites €15,00)

met tomatensalsa, komkommer, augurk, veldsla en een crème van avocado & limoen. Geserveerd op een Italiaanse bol.

PLATEAUS

Plateau Blender €18,50

Combinatie van koude bites, warme bites & bruchetta's.