

EVERYDAY LUNCH

VAN 11.00 TOT 16.00

KALFSKROKETTEN met brood & mosterd (twee stuks)	8.00
VEGETARISCHE KROKETTEN met brood & mosterd (twee stuks) (V)	8.90
CRISPY CROKY CHICKEN een wrap gevuld met krokante kip en een koriander-soja dressing (L)	9.80
PANINI gegrild focacciabrood met boerenachterham en gesmolten kaas	5.50
SMASHED AVOCADO op biologisch desembrood met feta crumble, de smaakmaker sumak uit het Midden-Oosten en tomaatjes (V) met bacon / +1,50	9.50
SHOARMA VAN OESTERZWAMMEN met pita, hummus en milde knoflooksaus (V) kan vegan	10.00
BBQ IBERICO RIBS met zoetzure groenten op een Surinaams broodje (L)	10.50
GEITENKAAS MET FENEGRIEK op een meergranen triangel, de Egyptische smaakmaker dukkah en ras el hanout mayonaise (V)	9.00
COUSCOUS SALADE met verschillende soorten bietjes, geitenkaas en dukkah (V)	10.50
GO ASIAN dragon roll (sushi) met krokante gamba & avocado, Khao Soi soep en een frisse salade (L)	18.00
GO ASIAN BUT VEGGIE dragon roll (sushi) met krokante groene asperge & avocado, Khao Soi soep en een frisse salade (V) (L)	18.00
BEEF TERIYAKI flinterdunne Chinese pannenkoekjes om te vullen met rundvlees, komkommer & taugé en af te toppen met teriyakisous (L) all time favourite!	10.00
FRISSE PAPAYASALADE met gebakken inktvis, pinda's en krokante uitjes (L) (kan glutenvrij)	13.00
SAY CHEESE twee runderburgertjes op brioche met gesmolten cheddar, sla en tomaat. Geserveerd met frietjes & mosterd mayo	15.00
TRUFFELRISOTTO met gebakken paddenstoeltjes, Parmezaanse kaas & rucola (V) (G)	15.00
KHAO SOI SOEP met rode curry, kokos, noedels en zoetzure kool & aubergine (V) (G) (L) vegan	10.00

TAART

VRAAG NAAR ONZE WISSELENDE TAART	4.50
---	------

SAPPEN

VERSE JUS D'ORANGE heerlijke extra vitamientjes	4.50
HOME-MADE LEMONADE fris & sprankelend	5.00
HOME-MADE ICE-TEA dorstlessend!	5.00