

LUNCH

12:00 - 16:00

Lunch & bites

geserveerd met brood en sla | served with bread and lettuce

Surf & turf van kroketten: Lakenvelder rundvleeskroket ^{BB} en een handgemaakte garnaalkroket, mosterd, mayonaise..... 12,00

Surf & turf of croquettes: 'Brasserie Groep' beef croquette and a handmade shrimp croquette, mustard, mayonnaise

Fritto misto van zomergroenten met romesco saus .....10,00

Fritto misto of summer vegetables and romesco sauce

Krokante varkenswangetjes (biologisch), krabsalade, soja en sesam..... 12,50

Crispy pork cheeks (organic), crab salad, soy and sesame

Mossels in gele curry en kokosmelk.....11,50

Mussels in yellow curry and coconutmilk

Gravad lax van zalmforel, mierikswortel, gebrande citroenvinaigrette, wassabi croutons, waterkers.....11,50

Salmon trout gravad lax, horseradish, roasted lemon vinaigrette, wasabi croutons, watercress

Tataar van gamba's, granaatappel, yoghurt, flatbread, chermoula... 12,50

Tartare of prawns, pomegranate, yogurt, flatbread, chermoula

Geroosterde bieten, geitenkefir, bio bosbessen, lavendelcrumble ...10,00

Roasted beetroot with goat's kefir, organic blueberries, lavender crumble

Burrata, gegrilde aardbeien, balsamicolak, pistachenootjes, basilicumolie ..... 12,50

Burrata, grilled strawberries, balsamic lacquer, pistachios, basil oil

Two Surf & Turf burgertjes; biologisch rundvlees, Argentijnse gamba, pittige tomatenrelish en garnalenmayonaise..... 14,50

Frietje erbij?.....+3,00

Two mini Surf & Turf burgers; organic beef, Argentine prawn, spicy tomato relish and shrimp mayonnaise

Add some fries? +3,00

Salades

geserveerd met brood | salads, served with bread

**Geroosterde bieten met geitenkefir, bio bosbessen
en lavendelcrumble** 14,00

Roasted beetroot with goat's kefir, organic blueberries and lavender crumble

**Burrata, gegrilde aardbeien, balsamicolak,
pistachenootjes, basilicumolie** 15,00

Burrata, grilled strawberries, balsamic lacquer, pistachios, basil oil

Salade riche: zalmforel, gamba's, mosselen en krabsalade 18,00

Salad riche: salmon trout, prawns, mussels and crab salad

We love
to share!

LUNCH

12:00 - 16:00

Would you share your lunch with me...

vanaf 2 personen

from 2 persons

Vier gerechtjes

24,50 p.p.

Four dishes

Zes gerechtjes

34,50 p.p.

Six dishes

WE STILL LOVE FISH

12:00 - 16:00

3 Fine de Claire oesters; citroen, frambozenazijn met sjalotjes,
zwarte bonen met sesam en bosui.....9,75

3 Fine de Claire oysters; lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans
with sesame and spring onion

Petit fruits de mer; schelpjes, gamba's, krab, geserveerd op ijs..... 20,00

Petit fruits de mer; shells, prawns, crab, served on ice

Petit fruits de mer chaud; warm geserveerd,
schelpjes, gamba's, soffrito, chorizo 20,00

Petit fruits de mer chaud; served warm, shells, prawns, soffrito, chorizo

we still love fish

DESSERTS

Share your cheese 6,50 p.p.

Share your cheese, per person

Share your sweets 6,50 p.p.

Share your sweets, per person

desserts

BORRELHAPPEN

Bitterballen 	7,50
'Bitterballen'	
Vegan bitterballen 	7,50
Vegan 'bitterballen'	
Rucola-kaaskroketjes, pestomayonaise 	7,50
Rocket and cheese croquettes, pesto mayonnaise	
Kaasplank 	12,50
Cheese platter	
Gochubaps; met rijst en kimchi van 't Funk Gilde met hoi sin saus (vegan) 	9,50
Gochubaps; with fried rice and kimchi from "'t Funk Gilde" with hoi sin sauce (vegan)	
Fine de Claire oesters; citroen, frambozenazijn met sjalotjes, zwarte bonen met sesam en bosui	3,25 p/s
Fine de Claire oysters; lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans with sesame and spring onion	
Brasserie worstje met Leidse kaas 	11,50
Dry sausage with cheese from Leiden	
Albondigas de pescado; visballetjes in sofrito	9,50
Albondigas de pescado; fish balls in sofrito	
Gerookte amandelen 	3,50
Smoked almonds	

Kijk op de volgende pagina voor meer borrelhappen...

Please find more snacks on the next page...

BORRELHAPPEN

Het beste uit een blikje...

Makreel in olijfolie	7,50
Mackerel in olive oil	
Sardientjes in pittige olie	7,50
Sardines in spicy oil	
Ventresca de atún	9,50
Ventresca de atún	

Lekker voor erbij...

Brood, knoflook uit het knoflookoventje 🌿	5,50
Bread, garlic from the garlic oven	
Brood, boerenboter, lavendel, kruidenzout 🌿	5,50
Bread, farmhouse butter, lavender, herb salt	
Brood, aioli 🌿	5,50
Bread, aioli	