

BORREL / SNACKS



Maak kennis met Jopenbier & gastronomie en ervaar de verrassende culicombi's.

Ask our staff for our surprising Jopen beer & food pairings.

VAN 15:00 TOT 22:00

Oesters Gillaudeau / <i>Gillaudeau Oyster</i>	per stuk / <i>a piece</i>	€ 2,75
<i>Culicombi: Jopen Who gives a rasp 3,5%</i>		
Huisgerookte zalm / <i>Smoked salmon</i>	per stuk / <i>a piece</i>	€ 3,50
met een gelei van donker Jopenbier en een schuim van Jacobus RPA / <i>with a dark Jopen beer jelly and a Jacobus RPA sabayon</i>		
<i>Culicombi: Jopen Adriaan Wit 5,0%</i>		
Steak tartaar / <i>Steak tartare</i>	per stuk / <i>a piece</i>	€ 3,50
op brioche met truffelmayonaise / <i>on brioche with truffle mayonnaise</i>		
<i>Culicombi: Jopen 4-granen Bokbier 6,5%</i>		
Kazen van fromagerie l'Amuse / <i>Dutch cheese platter</i>		€ 8,50
selectie van vier Nederlandse kazen met pruimencompote en notenbrood / <i>selection of four Dutch cheeses with plum compote and nut bread</i>		
<i>Culicombi: Jopen Koyt 8,5%</i>		
Chocolade Nemesis / <i>Chocolate Nemesis</i>		€ 4,50
met een schuim van Jopen Koyt / <i>with a Jopen Koyt sabayon</i>		
optioneel: vanille roomijs / <i>optional: vanilla ice cream</i>		
€ 2,00		
<i>Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%</i>		

VAN 12:00 TOT 00:30

Portie kaas / <i>Cheese platter</i>		€ 6,50
twee soorten met Jopenmosterd / <i>two kinds with Jopen mustard</i>		
Noten / <i>Nuts</i>		€ 3,00
gemengd of wasabi / <i>mixed or wasabi</i>		
Breekbrood met doopsel / <i>Bread with dip</i>		€ 4,00
met huisgemaakte dip van olijven, basilicum, cashewnoten, pijnboompitten en mayonaise <i>with a homemade dip of olive, basil, cashew nuts, pine nuts and mayonnaise</i>		
Olijven / <i>Olives</i>		€ 4,00
olijvenmix / <i>mix of olives</i>		
Pretzel met doopsel / <i>Pretzel with dip</i>		€ 2,70
met huisgemaakte dip van olijven, basilicum, cashewnoten, pijnboompitten en mayonaise <i>with a homemade dip of olive, basil, cashew, pine nuts and mayonnaise dip</i>		