

# DINERKAART

**Maak kennis met Jopenbier & Gastronomie / Let Jopen beer & gastronomy surprise you**

**Jopenbier proefglazen arrangement / Jopen beer tasting arrangement**

€ 8,50

Drie proefglazen Jopenbier bij uw 3-gangen diner

*Three tasters Jopen beer with your 3-course dinner*

**6-gangen verrassingsmenu (alleen per tafel tot 21:00 / only by table till 21:00 )**

€ 38,00

Proeverij van 6 kleine gerechtjes, laat onze chef je verrassen.

*Tasting of six small dishes, let our chef surprise you.*

**Bijpassend bierarrangement, 6 Jopenbier proefglazen**

€ 17,50

*Matching beer arrangement, 6 tasters of Jopenbeer*

## Voorgerechten / Starters

**Brood / Bread**

€ 4,00

met boter en olijfolie / *with butter and olive oil*

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,5%

**Carpaccio van rundermuis / Beef carpaccio**

€ 12,00

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterd dressing / *with nuts, matured Beemster cheese and mustard dressing*

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

**Salade van seizoensgroenten /**

voor / *starter* € 10,50

**Seasonal vegetable salad**

hoofd / *main* € 16,50

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

ook als hoofdgerecht te bestellen / *also available as a main course*

Culicombi: Jopen Lentebier 7,0%

**Steak tartaar / Steak tartare**

voor / *starter* € 12,50

rauw geserveerd, met brioche, truffelmayonaise en ei, (als hoofdgerecht te bestellen; geserveerd met friet van Friethoes)

*served raw, with brioche, truffle mayonnaise and egg, (also available as a main course; served with Friethoes fries)*

Culicombi: Jopen Hoppenbier 6,8% of Jopen 4-Granen Bok 6,5%

hoofd / *main* € 19,50

**Gepekeld gerookte zalm / Pickled smoked salmon**

€ 14,00

op bulgur met zoetzuur van biet en schuim van biet / *on bulgur with pickled beet and a foam of beet*

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

**Soep van knolselderij / Soup of celeriac**

€ 7,50

met schuim van waterkers / *with foam of watercress*

Culicombi: Jopen Witte Rook 7%

## Hoofdgerechten / Main

**Alkmaarse gort / Alkmaar barley groats**

€ 19,50

geserveerd met Grana Padano en truffel / *served with Grana Padano and truffle*

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

**Jopen stoof / Jopen stew**

€ 22,50

bereid met een wisselende vleessoort, Jopenbier en gerookt spek, geserveerd met gekookte aardappelen en geroosterde groenten

*prepared with variable meat, Jopen beer and smoked bacon, served with boiled potatoes and roasted vegetables*

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

**Vangst van de dag / Catch of the day**

Dagprijs

met citroenboter, seizoensgroenten en friet van Friethoes / *with lemon butter, seasonal vegetables and Friethoes fries*

Culicombi: Ons personeel adviseert u graag / *Our staff will gladly advise you*

**Entrecote van Hollands rundvlees / Dutch beef entrecote**

€ 25,50

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren en friet van Friethoes

*with garlic butter, vegetables and a Jopen infused gravy, served with Friethoes fries*

Culicombi: Jopen Is That Spelt Ryeght 9,0%

**Brouwersburger / Brewer's Burger**

€ 9,00

Biologisch Nederlands rundvlees met Andalouse saus en uien bereid in Jopen Mooie Nel

*Organic Dutch Beef with Andalouse sauce and onions slow cooked in Jopen Mooie Nel*

supplement: kaas / *optional: cheese*

€ 0,50

**Friet van Friethoes / Fries from Friethoes**

€ 3,90

# DESSERTS

---

**Chocolade Nemesis / *Chocolate Nemesis*** € 7,50  
met vanille ijs en een sabayon van Jopen Koyt /  
*with vanilla ice cream and a Jopen Koyt sabayon*  
Culicombi: Ons personeel adviseert u graag / *Our staff will gladly advise you*

**Kazen van Fromagerie l'Amuse / *Dutch cheese platter*** € 10,50  
selectie van vier Nederlandse kazen, geserveerd met pruimencompote en notenbrood  
*selection of four Dutch cheeses, served with plum compote and nut bread*  
Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

**Bieramisu / *Beeramisu*** € 7,50  
originele tiramisu, bereid met donker Jopenbier  
*original tiramisu, prepared with dark Jopen beer*  
Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%

## **SPECIALE KOFFIE / *SPECIAL COFFEE***

**Haarlem** € 6,90  
koffie, Kenau, basterdsuiker, slagroom / *coffee, Kenau, caster sugar, whipped cream*

**Kiss of Fire** € 6,90  
koffie, Tia Maria, Cointreau, slagroom / *coffee, Tia Maria, Cointreau, whipped cream*

**Irish** € 6,90  
koffie, Jameson, basterdsuiker, room / *coffee, Jameson, caster sugar, whipped cream*

**Spanish** € 6,90  
koffie, Tia Maria, slagroom / *coffee, Tia Maria, whipped cream*

**Italian** € 6,90  
koffie, Amaretto, slagroom / *coffee, Amaretto, whipped cream*

**Mexican** € 6,90  
koffie, Tequila, Kahlua, slagroom / *coffee, Tequila, Kahlua, whipped cream*

**French** € 6,90  
koffie, Grand Marnier, slagroom / *coffee, Grand Marnier, whipped cream*

**Carajillo** € 4,80  
espresso, Soberano brandy, basterdsuiker / *espresso, Soberano brandy, caster sugar*

Het koekje dat bij de koffie wordt geserveerd, wordt geproduceerd in een bakkerij waar onder anderen melk, sesam, gluten, noten en pinda's worden verwerkt.  
*The cookie may contain traces of nuts, gluten, milk, sesame and peanuts.*