

## Maak kennis met Jopenbier & Gastronomie / *Let Jopen & Gastronomy surprise you*

### Jopenbier proefglazen arrangement / *Jopen tasting arrangement*

€ 7,50

Drie proefglazen Jopenbier bij uw 3-gangendiner / *3 tasters Jopen beer with your 3-course dinner*

## JOPEN KLASSIEKERS / *CLASSICS*

### Brood / *Bread*

€ 3,50

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

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,3%

### Carpaccio van rundermuis / *Beef carpaccio*

€ 9,50

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterddressing / *with nuts, aged Beemster cheese and mustard dressing*

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

### Salade van seizoensgroenten / *Seasonal vegetable salad*

voor / *starter* € 9,50

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

hoofd / *main* € 14,50

*with nuts, aged Beemster cheese and mustard dressing*

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

Culicombi: Jopen Lentebier 7,0%

### Steak tartaar

voor / *starter* € 9,50

rauw geserveerd met brioche, truffelmayonaise en ei /

hoofd / *main* € 16,00

*served raw with brioche, truffle mayonnaise and egg*

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

Culicombi: Jopen 4-Granenbok 6,5%

### Gepekeld en gerookte zalm / *Pickled and smoked salmon*

€ 9,50

met roomkaas, zoetzure komkommer en chips van citroen /

*with chream cheese, pickled cucumber and lemon crisps*

Culicombi: Jopen Hoppenbier 6,8%

### Soep van doperwtten / *Garden pea soup*

€ 6,50

met een keuze uit een garnituur van gerookte paling, uitgebakken spekjes of geitenkaas /

*with choice of eel, fried bacon or goat cheese garnish*

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

### Oester / *Oyster*

per stuk / € 2,75

Gillardeau

*a piece*

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

## SEIZOENSKEUZES VAN DE CHEF / *CHEF'S SEASONAL CHOICES*

### Gamba's gefrituurd in bierbeslag / *Prawns deep-fried in a beer batter*

€ 9,50

met avocado en soja / *with avocado en soy*

Culicombi: Jopen Adriaan Wit 5,0%

### Kroket van kalfswang / *Veal cheek croquette*

€ 8,50

geserveerd met piccailily en kruidensla /

*served with homemade piccailily and salad of herbs*

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

### Tabouleh van biet / *Beet-root Tabouleh*

€ 8,50

met een briwat van doperwt, lente-ui en munt

*with a garden pea briwat, spring onion and mint*

Culicombi: Adriaan Wit 5,0%