

JOPEN KLASSIEKERSKAART / JOPEN CLASSICS



Voorgerechten / Starters

Brood / Bread

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

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,3%

€ 3,75

Carpaccio van rundermuis / Beef carpaccio

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterdressing
with nuts, matured Beemster cheese and mustard dressing

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

€ 10,50

Salade van seizoensgroenten / Seasonal vegetable salad

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

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

Culicombi: Jopen Bitterzoet Verlengen 6,0%

voor / starter € 9,50

hoofd / main € 14,50

Steak tartaar / Steak tartare

rauw geserveerd, met brioche, truffelmayonaise en ei
served raw, with brioche, truffle mayonnaise and egg

ook als hoofderecht te bestellen; geserveerd met friet van Friethoes
also available as a main course; served with fries from Friethoes

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

voor / starter € 10,50

hoofd / main € 18,50

Gepekeld gerookte zalm / Pickled smoked salmon

met wisselende seizoensgebonden garnituur
with varying seasonal garnishing

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

€ 12,50

Wisselende soep / Variable soup

seizoensgebonden; ons personeel informeert u graag over de beschikbare soep
seasonal; our staff will gladly inform you about the available soup

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

€ 7,00

Oester / Oyster

Gillardeau

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

per stuk / a piece € 3,25

Hoofdgerechten / Main courses

Alkmaarse gort / Alkmaar barley groats

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

Culicombi: Jopen Trinitas Tripel 9,0%

€ 19,00

Jopen stoofpotje / Jopen stew

bereid met een wisselende vleessoort, Jopenbier en gerookt spek,
geserveerd met gekookte aardappel en geroosterde groenten
*prepared with variable meat, Jopen beer and smoked bacon,
served with boiled potatoes and roasted vegetables*

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

€ 21,00

Vangst van de dag / Catch of the day

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

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

Dagprijs

Entrecote van Hollands rundvlees / Dutch beef entrecote

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren en friet van Friethoes
with garlic butter, vegetables and a Jopen infused gravy, served with fries from Friethoes

Culicombi: Jopen Is That Spelt Ryeght? 9,0%

€ 25,50

Chocolade Nemesis / <i>Chocolate Nemesis</i>	€ 7,00
met vanille ijs en een sabayon van Jopen Koyt <i>with vanilla ice cream and a Jopen Koyt sabayon</i>	
Culicombi: Ons personeel adviseert u graag / <i>Our staff will gladly inform you</i>	
Kazen van Fromagerie l'Amuse / <i>Dutch cheese platter</i>	€ 8,50
selectie van vier Nederlandse kazen, geserveerd met pruimencompote en notenbrood <i>selection of four Dutch cheeses, served with plum compote and nut bread</i>	
Culicombi: Jopen Koyt 8,5%	
Bieramisu / <i>Beeramisu</i>	€ 7,00
originele tiramisu, bereid met donker Jopenbier <i>original tiramisu, prepared with dark Jopen beer</i>	
Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%	
Koffie of thee compleet / <i>Coffee or tea complete</i>	€ 7,00
koffie of thee naar keuze met 2 bonbons, florentines en chocolade van Chocolaterie Pierre <i>coffee or tea of your choosing with a selection of chocolates from Chocolatier Pierre</i>	
Liker naar keuze / <i>Liqueur of your choosing</i> + € 4,60	

Haarlem	€ 6,80
koffie, Kenau, basterdsuiker, slagroom / <i>coffee, Kenau, caster sugar, whipped cream</i>	
Kiss of Fire	€ 6,80
koffie, Tia Maria, Cointreau, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, Cointreau, whipped cream</i>	
Irish	€ 6,80
koffie, Jameson, basterdsuiker, room / <i>coffee, Jameson, caster sugar, whipped cream</i>	
Spanish	€ 6,80
koffie, Tia Maria, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, whipped cream</i>	
Italian	€ 6,80
koffie, Amaretto, slagroom / <i>coffee, Amaretto, whipped cream</i>	
Mexican	€ 6,80
koffie, Tequila, Kahlua, slagroom / <i>coffee, Tequila, Kahlua, whipped cream</i>	
French	€ 6,80
koffie, Grand Marnier, slagroom / <i>coffee, Grand Marnier, whipped cream</i>	
Carajillo	€ 4,70
espresso, Soberano brandy, basterdsuiker / <i>espresso, Soberano brandy, castersugar</i>	

Het koekje dat bij de koffie wordt geserveerd, wordt gebakken in een fabriek waar onder anderen melk, sesam, gluten, noten en pinda's worden verwerkt.

The cookie that is served with the coffee, is baked in a factory that also processes, and may contain traces of, milk, sesame, gluten, nuts and peanuts.



KERKMENU / CHURCH MENU

Voor / Starter

Klassieke Caesar salade / *Classic Caesar salad*

met ansjovisdressing, oude Beemsterkaas en croutons
with anchovy dressing, matured Beemster cheese and croutons

Carpaccio van rundermuis / *Beef carpaccio*

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

Salade van Seizoensgroente / *Seasonal vegetable salad*

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

Jopen Stoofpotje / *Jopen stew*

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*

Vangst van de dag / *Catch of the day*

met citroenboter, seizoensgroente en friet van Friethoes
with lemon butter, seasonal vegetables and fries from Friethoes

Alkmaarse gort / *Alkmaar barley groats*

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

Chocolade Nemesis / *Chocolate Nemesis*

met vanille ijs en een sabayon van Jopen Koyt
with vanille ice cream and a Jopen Koyt sabayon

Koffie of thee compleet / *Coffee or tea complete*

koffie of thee naar keuze met 2 bonbons, florentines en
chocolade van Chocolaterie Pierre
*coffee or tea of your choosing, with a selection of chocolates
from Chocolatier Pierre*

Hoofd / Main

Na / Dessert

CHEFS KEUZE / CHEF'S CHOICE



Voor / Starter

Brood / Bread

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

Drieluik van voorgerechten / Tasting platter of starters

wisselende voorgerechten / *changing starters*

Spoom

verfrissende biercocktail / *refreshing beer cocktail*



Hoofd / Main

Entrecote van Hollands rundvlees / Dutch beef Entrecote

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren

geserveerd met friet van Friethoes

with garlic butter, vegetables and a Jopen beer infused gravy

served with fries from Friethoes

Wisselend visgerecht / Variable fish main

afhankelijk van het seizoen / *seasonal*

Alkmaarse gort / Alkmaar barley groats

geserveerd met Grana Padano en truffel

served with Grana Padano and truffle

Na / Dessert

Bieramisu / Beeramisu

originale tiramisu, bereid met donker Jopenbier

original tiramisu, prepared with dark Jopen beers

Kazen van fromagerie l'Amuse / Dutch cheese platter

selectie van vier Nederlandse kazen, met pruimencompote en notenbrood

selection of four Dutch cheeses, with plum compote and nut bread