

CAFÉ MENU AND BITES

Friet van Friethoes / Fries from Friethoes € 3,90

Brouwersburger / Brewer's Burger € 9,00

Biologisch Nederlands Rundvlees met BBQ saus en uien bereid in Jopen Mooie Nel
Organic Dutch Beef with BBQ sauce and slow cooked onions in Jopen North Sea IPA
supplement: kaas / optional: cheese

Mini brouwersburger / the Brewer's Burger, but smaller € 5,00

Culicombi: Jopen Mooie Nel IPA 6,5%

Vega spicy bean burger / Veggie spicy bean burger € 9,00

met een tzatziki van prei / *with leek tzatziki*

supplement: kaas / optional: cheese € 0,50

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

Pulled pork € 9,60

met pickles, koolsla en andalouse saus gereserveerd op focaccia
with pickles, coleslaw and andalouse sauce served on focaccia

Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%

Klassieke Caesarsalade / Classic Caesar salad * € 10,50

met oude kaas, ansjovis, rode ui en kip / *with matured cheese, anchovy, red onion and chicken*

Culicombi: Jopen Adriaan wit 5,0%

Geitenkaas salade / Goat Cheese salad * € 10,50

met pompoen, stroop van Jopen Mooie Nel en pecannoten
with pumpkin, syrup of Jopen North Sea IPA and pecan nuts

Culicombi: Jopen 4-Granen Bok 6,5%

Carpaccio van rundermuis / Beef Carpaccio * € 10,50

met oude kaas, noten en mosterd dressing
with matured cheese, nuts and a mustard dressing

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

* Keuze uit biologisch meergranen of wit brood / Choice of brown organic multigrain or white bread

Van Dobben Bitterballen per stuk / a piece € 0,90

rundvlees met Jopenmosterd / *beef with Jopen mustard*

Kaasstengels / Cheese rolls per stuk / a piece € 0,90

met chilisaus / *with chili sauce*

Vlammetjes / 'Flames' per stuk / a piece € 0,90

met chilisaus / *spicy meat spring rolls, with chili sauce*

Garnalenkroketjes / Shrimp croquettes per stuk / a piece € 1,20

met chilisaus / *with chili sauce*

Pita met hummus / flat bread with hummus € 4,50

VAN 12:00 TOT 22:00

VAN 12:00 TOT 22:00

BORREL / SNACKS

Maak kennis met Jopenbier & gastronomie en ervaar de verrassende culicombi's.
Ask our staff for our surprising Jopen beer & food pairings.

Oesters Gillardeau / *Gillardeau Oyster* per stuk / *a piece* € 3,25

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

Huisgerookte zalm / *Smoked salmon* per stuk / *a piece* € 3,50

met een gelei van donker Jopenbier en een schuim van Jacobus RPA
with a dark Jopen beer jelly and a Jacobus RPA sabayon

Culicombi: Jopen Adriaan Wit 5,0%

Steak tartaar / *Steak tartare* per stuk / *a piece* € 3,50

op brioche met truffelmayonaise / *on brioche with truffle mayonnaise*

Culicombi: Jopen 4-granen Bokbier 6,5%

Kazen van fromagerie l'Amuse / *Dutch cheese platter* € 9,50

selectie van vier Nederlandse kazen met pruimencompote en notenbrood
selection of four Dutch cheeses with plum compote and nut bread

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

Chocolade Nemesis / *Chocolate Nemesis* € 5,00

met een schuim van Jopen Koyt / *with a Jopen Koyt sabayon*

optioneel: vanille roomijs / *optional: vanilla ice cream*

€ 2,00

Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%

Portie kaas / *Cheese platter* € 6,50

twee soorten met Jopenmosterd / *two kinds with Jopen mustard*

Noten / *Nuts* € 3,00

gemengd of wasabi / *mixed or wasabi*

Breekbrood met doopsel / *Bread with dip* € 4,50

met huisgemaakte dip van olijven, basilicum, cashewnoten, pijnboompitten en mayonaise
with a homemade dip of olive, basil, cashew nuts, pine nuts and mayonnaise

Olijven / *Olives* € 4,00

olijvenmix / *mix of olives*

Pretzel met doopsel / *Pretzel with dip* € 2,80

met huisgemaakte dip van olijven, basilicum, cashewnoten, pijnboompitten en mayonaise
with a homemade dip of olive, basil, cashew, pine nuts and mayonnaise dip

VAN 15:00 TOT 22:00

VAN 12:00 TOT 00:30