

WARMER SNACKS

BITTERBALLEN VAN LODEWYCK 1,45
Rundvlees met Jopenmosterd (per stuk)

KAASSTENGELS 1,45
Met chilisaus (per stuk)

CHICKEN DRUMSTICKS (5 STUKS) 9
Met kruidige marinade

GEROOSTERDE OESTERZWAMMEN 6,50
Met Arbequina olijfolie

GEGRILDE MAÏS 'RIBS' 7,50
Met zachte chili spice mix, verse korian-
der en een cupje bosui/citroen crème

SOUS VIDE BUIKSPEK 9
Met Aziatische lak, bosui/citroen crème,
en rode ui in citroen en gerookte paprika

GROTE TORPEDO GARNALEN (5 STUKS) 14,50
Met frisse limoenmayonaise

KOUDE SNACKS

OESTERS UIT NORMANDIË 3,80
Met Mignonette en citroen (per stuk, v.a. 3)

NEDERLANDSE CHARCUTERIE 17,50
Met droge worst, Coppa di Parma van
Cordemeijer en grottenham

KAZEN VAN FROMAGERIE L'AMUSE 14,50
Selectie van vier Nederlandse kazen
Geserveerd met zoete tapenade en notenbrood

BURATTA DI BUFALA 13,50
Met verse rucola, rucola pesto
Uit te breiden met dungseden grottenham

BREEKBROOD MET DOOPSEL 5,50
Met huisgemaakte dip van rucola-pesto,
pijnboompitten en mayo

HAARLEMSE KNAKKERS 12,50
Van Cordemeijer (5 stuks)

NOTEN 6
Gemengd

HUISGEMARINEERDE OLIJVEN 6,50
Mix van Kalamata en Castelvetro oliven

DRANKEN

WIJN	Pinot Grigio	Droog	Glas	6,50
	Radio Boca Verdejo	Droog	Glas	6,50
	La Baume Chardonnay	Droog	Glas	6,50
	Tolltraum	Zoet	Glas	5,50
	Petit Pont	Rosé	Glas	6
	Lunatico Primitivo	Rood	Glas	6
KOFFIE & THEE	Cava Brut		Fles 75cl	25
	Prosecco		Fles 20cl	8,10
	Alcoholvrij		Blik	8
	Thee	3,20	Espresso macchiato	3,80
	Verse munt- of gemberthee	4	Latte Macchiato	4,50
	Koffie	3,30	Dubbele espresso	4,70
FRISDRANKEN	Espresso	3,30	Flat White	5
	Cappuccino	3,70	Warme chocolademelk	4
	Koffie verkeerd	3,80	(met slagroom)	+0,50
	Limonade	2,50	Ice-Tea Green	3,90
	Melk	2,50	Almdudler	5,30
	Chocomel (koud), Fristi	3,80	Schulp appelsap	3,90
STERK	Chaudfontaine rood (sparkling), of blauw (still)	3,80	Tomatensap Big Tom Spiced	4,80
	Coca Cola (regular, zero), Fanta, Cassis, Sprite	3,80	Verse Jus d'Orange	3,90
	Tonic, Bitter Lemon	3,90	Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic	4,80
	Binnenlands gedistilleerd	(vanaf prijs)	4,50	
	Buitenlands gedistilleerd	(vanaf prijs)	5,50	
	Likeuren	(vanaf prijs)	5,50	

JOPEN DISTILLING CO.	JOPEN GIN	World Gin Award 2019: Silver Spirits International Prestige Awards 2018: Gold	8,20
	JOPEN GENEVER		5,90
	JOPEN BARREL AGED GIN	World Gin Award 2019: Country Winner	9,20
	JOPEN BARREL AGED GENEVER	World Gin Award 2019: World's Best Genever	6,40
GIN, GENEVER & WHISKY	Jopen Gin & Tonic	Met Fever Tree Mediterranean Tonic en rode paprika	13
	Jopen Barrel Aged Gin & Ginger Ale	Met Fever Tree Ginger Ale, verse gember en munt	14
	JOPEN WHISKY		8,50
	SINGLE MALT	We hebben nieuwe eiken vaten, bourbon vaten en Oloroso sherryvaten gebruikt. Dit zorgt voor harmonieuze smaken met een duidelijke impact van het eikenhout en de Oloroso.	
	RYE	We hebben nieuwe eiken vaten, bourbon vaten en Pedro Ximenez sherry vaten gebruikt. Het resultaat is een harmonieuze smaak met een duidelijke impact van het eikenhout en Pedro Ximenez.	8,50
	PEATED SINGLE MALT	Deze whisky is gemaakt van een mash van zwaar gepeatte mouten en gerijpt op Sloveens eikenhout, bourbon vaten en een deel op Pedro Ximenez sherryvaten. Het resultaat is een gebalanceerde smaak met peaty tonen. Sloveens eikenhout en een hint van Pedro Ximenez.	8,50

MENU



ONZE BIEREN ↓



FLES & BLIK



VAN DE TAP

SANDWICHES

KOREAN STICKY CHICKEN Met oosterse lak, bosui/citroen crème, frisse rode ui, ingelegde rode peper en zwarte sesamzaad	€ 16,50
SHORTTRIB Met bosui/citroencrème, rode ui, citroen-/gerooktepaprikadressing, ingelegde rode pepers, zachte chili spice-rub en kimchi	17,50
BLACK ANGUS BURGER Met gerookte kaas, bacon, tartaarsaus en gekarameliseerde uiencompote	18
HERTENCARPACCIO Met truffelmayo, ingelegde bundelzwam, Grana Padano en geroosterde hazelnoot-stukjes	18,50
HUISGEROOKTE ZALM Aangemaakt met een citroendressing, rode ui en verse kruiden	17,50
SARDINES In blik, met crème van citroen, zoetzure ui en gerookte bietjes, verse bosui en zoetzure mosterdzaad	15,50
OESTERZWAM Met spices, oosterse glaze, bosui/citroen-crème, verse bosui en ingelegde rode pepers	15,50
GESMOLTEN WILDE WEIDE KAAS Met tomaat, geroosterde groenten en radijsscheuten	15,50
<i>Uit te breiden met Coppa di Parma</i>	+2,50
FRIET	
FRIETJES VAN FRIETHOES Portie friet met mayonaise	5
LOADED FRIES MET SHORTTRIB Portie friet met slowcooked shortrib, bosui/citroencrème, verse bosui en frisse rode ui	12,50
LOADED FRIES MET KOREAN STICKY CHICKEN Portie friet met Korean sticky chicken, bosui/citroencrème, ingelegde pepers en bosui	12,50

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG Geserveerd met brood	€ 8,50
SOUS VIDE BUIKSPEK Gelakt met oosterse lak en geserveerd met ingelegde bundelzwam en geroosterde wortel, crème van wortel en tahini, afgewerkt met gefrituurde uitjes en hazelnoot	13,50
PIRI PIRI BLACK TIGER GARNALEN (5 STUKS) In frisse marinade met geroosterde groenten crème van bosui en citroen	15,50

HOOFDGERECHTEN

BLACKENED COD Kabeljauw in oosterse marinade met oesterzwammen, baby paksoi, gefrituurde noodles en misoboter	26	GESTOOFDE KALFSWANG In een krachtige bierjus, met groentemix en aardappelkaantjes	32,50
HOLLANDSE BIEFSTUK Met bearnaisesaus	27,50	GEROOSTERDE FLESPOMPOEN Met gegrilde groentengjus afgemonteerd met beurre noisette, groenten en gebruikte hazelnoot	22,50

Onze all-day hoofdgerechten worden geserveerd zonder friet. Friet kan wel worden bijbesteld.

DESSERTS

SALTED CARAMEL CHEESECAKE Met karamelschuim en krokante hazelnoot	12,50	ROCKY ROAD BROWNIE Met Karamelschuim en stroopwafel krokantje	12,50
WARM APPELGEBAKJE Met vanillesaus en kaneelroom	10,50	VEGAN MANGO CRUMBLE Taartje met mango compote en geroosterde amandelen	12,50
		OPTIE TOT BOLLETJE VANILLE-IJS	+1,50

SPECIALE KOFFIE	8,80
HAARLEM KOFFIE Met Haarlem likeur	
BAILEYS KOFFIE Met Baileys likeur	
MEXICAN KOFFIE Met Tequila en koffie likeur	
CALYPSO KOFFIE Met Tia Maria en bruine suiker	
IRISH KOFFIE Met Irish whiskey en bruine suiker	

SPANISH KOFFIE Met Licor 43
FRENCH KOFFIE Met Grand Marnier of Cointreau
ITALIAN KOFFIE Met Amaretto
D.O.M. KOFFIE Met D.O.M. likeur
KISS OF FIRE Met Tia Maria en Cointreau

SALADES

AZIATISCHE SALADE Met een krachtige umami dressing, fijngesneden rode kool, wortel, kimchi en cashewnoten	€ 14,50
<i>Uit te breiden met sticky Korean chicken of sous vide buikspek</i>	+5
KLASSIEKE GRIEKSE SALADE Met feta, huisgemaarineerde olijven, komkommer en tomaat, afgewerkt met een frisse citroendressing, rode ui en verse peterselie	15,50

BIJGERECHTEN

KLEINE GRIEKSE SALADE	6,50
GEROOSTERDE POMPOEN Met gegrilde groentengjus met beurre noisette en een mix van krokante hazelnoot en aardappelkaantjes	6,50
GEGRILDE MAIS 'RIBS' Met een zachte chili spice mix en bosui/citroen crème	7,50
GEROOSTERDE GROENTEN Met courgette, paprika, ui, aubergine en geroosterde hazelnoot	7
GEROOSTERDE OESTERZWAMMEN Met Arbequina olijfolie	6,50

KIDS 10

BLACK ANGUS MINIBURGER
2 KIPDRUMSTICS
2 GROTE GARNALEN
2 MAISRIBS
4 BITTERBALLEN
4 KAASSTENGELS
Geserveerd met een portie friet van Friethoes



Scan the QR-code to open the menu





Scannen Sie den QR-code für das Menü





Scansiona il codice QR per visualizzare il menu

