VOORGERECHTEN

Brood & Boter 7.90
Verschillende broodsoorten met kruidenboter, aioli en een wisselende dip

Zoet, Zout, Zacht 14.50
Romige burrata in combinatie met zoute parmaham en zoete geroosterde perzik.
Met foccacia, pistachekruim en honing-dressing.

Carpaccio? 14.70
Gemengde salade, carpaccio, smashed avocado, parmezaanse kaas,
limoen-aïoli, en citruskruim

Zalmtartaar 14.80
Verse zalmblokjes gemarineerd in sesamolie, sojasaus en citroensap.
Met avocado, zoetzure komkommer, kewpie mayo, furikake en koriander.

Beef Tataki 15.30
Biefstukreepjes kort gebakken en geserveerd met sesamzaadjes, gefrituurde
uitjes, lente ui en een frisse limoensaus.

Samba di Gamba 13.90
Een portie gamba's, lekker gebakken met olie, knoflook en een pepertje.
Met stokbrood, sriracha mayonaise en aïoli.

Jacob & Co 16.50
Smaakvolle coquilles geserveerd met een pittige perzik-chutney.
Met wasabi crackers en citruskruim.

SOEPEN

Tomatensoep *Vegan* 6.90
Met knoflook en verse basilicum

Thaise vissoep 8.90
Met kokosmelk, rode curry, lente ui, paksoi en diverse vissoorten

Soep naar het Weer 7.90
Elke dag een andere smaakvolle soep!

VLEESGERECHTEN

Spare Ribs 24.50
Met aioli en sriracha mayo

Summer Steak 26.90
Entrecote met een kleurrijke salsa van cherrytomaat, maïs,
paprika, ui, avocado, koriander en citroen

Gouden Curry 24.20
Malse kipfilet in een romige perzik-kipcurry. Geserveerd met maïs, paksoi,
broccoli, courgette en rijst.

Duivels Rundpotje 23.50
Ouderwets lekker stoofpotje van rundvlees in een pittige saus
vol groente. Geserveerd met rijst.

Theehuisburger 24.50
Black Angus burger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui,
augurk, bacon, kaas en smokey BBQ saus

Picky Smashed Burger 24.90
Smashed burger op een briochebroodje met sla, tomaat, ui en augurk.
Met piccalilly en Amsterdamse ui.

VISGERECHTEN

Tongstrelend 25.30
Twee sliptongetjes gebakken met garnalen, mosselen en lente ui

Tuna Dream 26.90
Kort gebakken tonijnsteak, geserveerd met een pittige perzik-chutney
en in soja gemarineerde paksoi. Met koriander en sesam.

Zilte Bite 24.50
Garnalenburger op een brioche broodje met little gem, zoetzure komkommer en rode ui.
Bovenop lekkere limoen-aioli en citrus kruim.

Zalm & Zon 25.90
Zalmfilet met frisse tzatziki en een salade van bulgur met druiven, komkommer,
lente ui, pistache en verse kruiden

SALADES & BOWLS

Salmon Poke 15.40
Verse zalmblokjes, avocado, maïs, zoetzure komkommer, wortel,
edamame, sushirijst, kewpie mayo, soja en furikake

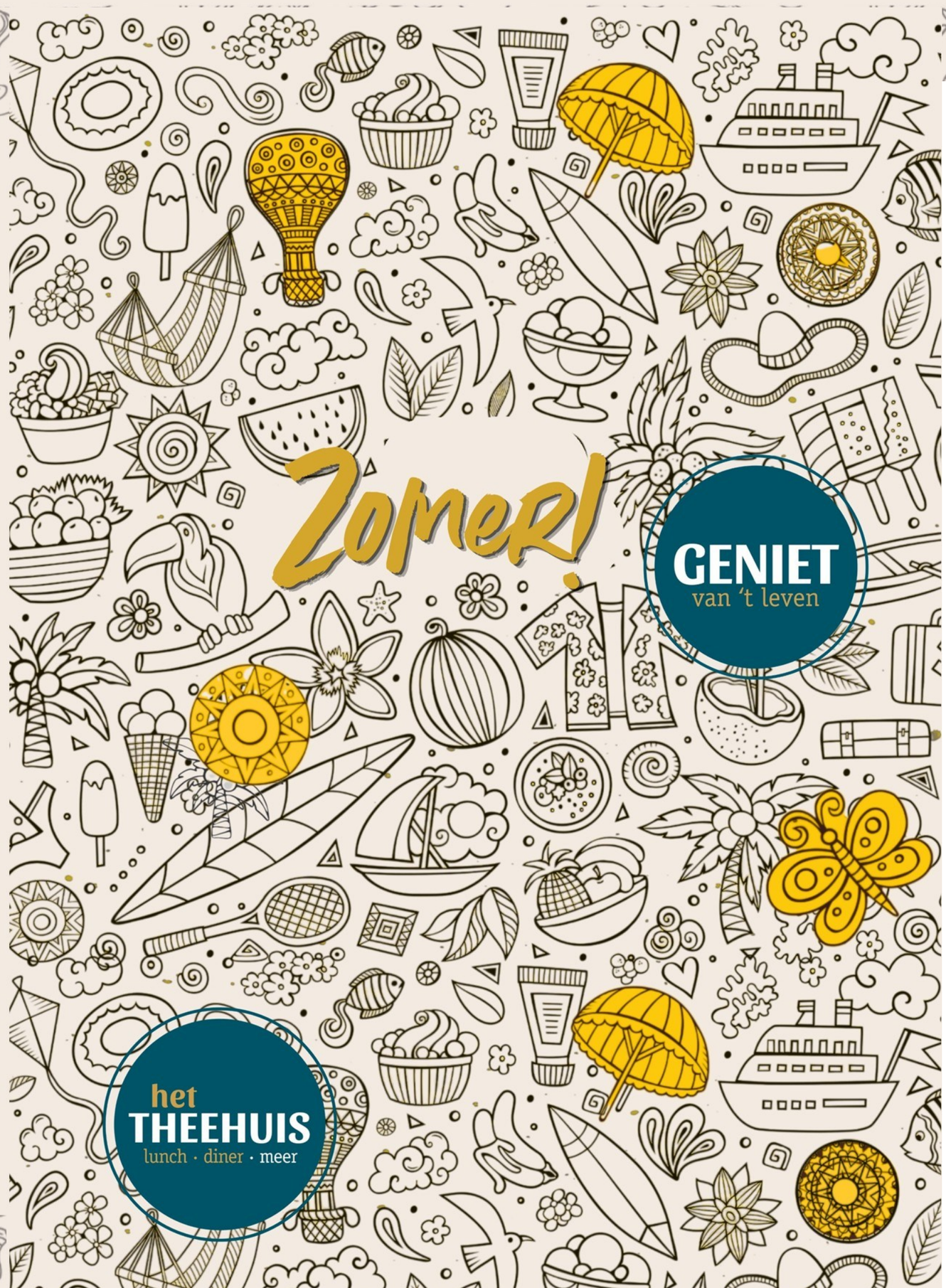
Gyoza bowl 15.40
Groente-gyoza, avocado, maïs, wortel, edamame, geroosterde
perzik, sushi rijst, gefrituurde ui, sesam en soja

Zin in zon 14.40
Salade van bulgur met burrata, komkommer, witte druiven,
lente ui, pistache, peterselie, dille, sumak, limoendressing en bruschette

Krokante keizersalade 15.60
Little gem, gemarineerde cherrytomaatjes, krokante kipstukjes,
krokante bacon, parmezaanse kaas, gekookt ei, ansjovis dressing
en croutons

VEGA(N) GERECHTEN

Pinsa Verde 22.80
Een knapperige pinsa uit de oven met knoflook-citroenolie, maïs, courgette,
broccoli, geroosterde perzik, cherry-tomaat en burrata.
Afgetopt met rucola, pistache kruim en citroen.

No Chicken Burger 23.40
Een vegan burger op een briochebroodje met koolsalade en tomaat.
Met smashed avocado en nacho's.

Sticky Aubergine 22.50
Aubergine op smaak gebracht met soja, honing, rijstazijn, gember
en knoflook. Geserveerd met rijst, maïs, paksoi, broccoli en courgette.