
LUNCH

- TOM KHA SOUP** ✓ **9**
Thaise kokossoep
- NIÇOISE SALAD** **17**
met gegrilde lijngevangen tonijn, haricot verts, olijven,
gekookt ei, tomaat en ansjovis
- HUMMUS SANDWICH** ✓ **15**
met hummus, krokante kikkererwten en gepofte paprika

DINNER

- STARTER: BEET WELLINGTON** ✓ **17**
Rode biet en paddestoelen in bladerdeeg met bietenjus
- CATCH: GRILLED TUNA STEAK** **27,5***
Lijngevangen tonijn met paksoi, babymais, sesam soja dressing
en kruidige rijst
- SIGNATURE: RACK OF LAMB** **30***
met wortel, courgette, meiknol met saus van rozemarijn,
thijm en honing
- SIGNATURE: CÔTE DE BOEUF (800GR)** **65***
met Hollandaisesaus. Voor twee personen
Vraag de bediening naar de beschikbaarheid. Houd rekening met 25 minuten bereidingstijd

*Voor deze gerechten geldt een supplement prijs bij een 3-gangen menu

✓ = **VEGETARISCH** Veganistisch of een allergie? Vraag naar het alternatief!



LUNCH

tot 16.00 uur

SANDWICHES

FARMER'S SANDWICH Boerentosti met ham en kaas	10	EGGS FLORENTINE ✓ Twee gepocheerde eieren op getoaste brioche met verse spinazie en Hollandaisesaus	13,5
DUTCH CROQUETTES Twee kroketten op ambachtelijk wit brood met mosterdmayonaise	10	EGGS BENEDICT Twee gepocheerde eieren op getoaste brioche met ham en Hollandaisesaus	16,5
TUNA SALAD SANDWICH Huisgemaakte tonijnsalade (MSC gecertificeerd) op volkorenbrood met kappertjes, olijven en cornichons	14	EGGS NORWEGIAN Twee gepocheerde eieren op getoaste brioche met gerookte wilde zalm en Hollandaisesaus	17,5
THE CLUB SANDWICH met pulled chicken, bacon, tomaat, augurk, eiersalade en mosterdmayonaise	17	STEAMED BUN PULLED JACKFRUIT ✓ Gestoomd brood met pulled jackfruit, mango chutney, taugé-komkommersalade en peultjes	16

SALADS & HEALTHY FOOD (kind of...)

GREEN COUSCOUS SALAD ✓ met parelcouscous, groene salade, zongedroogde tomaten dressing, rucolapesto en flatbread	15
CHICKEN CAESAR SALAD met gegrilde kippendij, romaine sla, Parmezaanse kaas, ansjovis, kappertjes, gekookt ei en croutons	16,5
GAMBA CAESAR SALAD met gamba's, romaine sla, Parmezaanse kaas, ansjovis, kappertjes, gekookt ei en croutons	18,5
SOUP OF THE SEASON Bekijk het kaartje op tafel of vraag naar de specials	

SIDES

BREAD met aioli en pesto verde	7,5
FRIES UIT ZUYD met mayonaise	6
LOADED FRIES Frites uit Zuyd met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	7

PAPA'S FAVORITES

FLATBREAD STEAK SANDWICH met Pecorino, geroosterde paprika, pesto, gekarameliseerde ui en chimichurri mayonaise	18
PAPA'S CLASSIC LUNCH Tonijnsalade op volkorenbrood, kroket op wit brood en de seizoenssoep	17
CALIFORNIA STYLE BURGER ✓ & FRIES (VEGAN) van REDEFINE MEAT. Deze burger is gemaakt van non-GMO, plantaardige ingrediënten en is vrij van antibiotica en cholesterol. REDEFINE MEAT op een pink bun met tomaat, gemarineerde spitskool, avocadomayonaise en Frites uit Zuyd	23,5
HEMINGWAY BURGER (225 GR) & FRIES met bacon, sla, augurk, tomaat, coleslaw, gefrituurde vierenringen, cocktailsaus en Frites uit Zuyd. Burger naar traditioneel Hemingway recept	23,5
LUNCH SPECIALS Bekijk het kaartje op tafel of vraag naar de specials	

BITES, PIES & SWEETS Bekijk de drankenkaart

✓ = VEGETARISCH Veganistisch of een allergie? Vraag naar het alternatief!



DINNER

vanaf 17.00 uur

STARTERS

17

HOME-SMOKED WILD SALMON

Warme gerookte zalm met truffel aardappel, rucola pesto en komkommersalade

BURRATA

met multi-color tomaten, komkommer-sereh boullion en pijnboompitcookie

DUCK BREAST

met krokante kool, mango chutney, peultjes en sinaasappel

BRESAOLA

Gezouten en gedroogd rundvlees met bospeen, artisjok, radijs en limoen

BLACK TIGER PRAWNS

Gamba's in knoflookolie met piri piri en brood

GAJI NAMUL EGGPLANT [✓]

Koreaanse gestoomde aubergine met komkommersalade en zeewier

STARTER SPECIAL

Bekijk het kaartje op tafel of vraag naar de specials

MAINS

25*

CATCH OF THE SEASON

Bekijk het kaartje op tafel of vraag naar de specials

CALIFORNIA STYLE BURGER & FRIES (VEGAN) [✓]

van REDEFINE MEAT. Deze burger is gemaakt van non-GMO, plantaardige ingrediënten en is vrij van antibiotica en cholesterol.

REDEFINE MEAT op een pink bun met tomaat, gemarineerde spitskool, avocadamayonaise, gegrilde maïskolf en Frites uit Zuyd

HEMINGWAY BURGER (225 GR) & FRIES

met bacon, sla, augurk, tomaat, coleslaw, gegrilde maïskolf, cocktailsaus, gefrituurde vierenringen en Frites uit Zuyd. Burger naar traditioneel Hemingway recept

OPEN RAVIOLI

met pompoen, salie, spinazie, Pecorino en truffelschuim

MISO WILD SALMON

Wilde zalm gemarineerd in miso met fukari, gegrilde little gem en rijst

RIB-EYE (275GR) & LOADED FRIES

Premium Dutch Rib-Eye met chimichurri, Frites uit Zuyd, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

(+ 5)*

OUR SIGNATURE MEAT

Bekijk het kaartje op tafel of vraag naar de specials

*Een aantal van onze gerechten hebben een supplement prijs

SIDES

BREAD

met aioli en pesto verde

7,5

VEGETABLE RATATOUILLE

Gegrilde groenten in kruidentomatensaus

6,5

FRIES UIT ZUYD met mayonaise

6

MIXED SALAD

Groene salade

5

LOADED FRIES

Frites uit Zuyd met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

7

3-GANGEN MENU 47 P.P.

Stel een 3-gangen menu samen bestaande uit de bovenstaande voor-, hoofd- en nagerechten.

*Een aantal van onze gerechten hebben een supplement prijs.



[✓] = **VEGETARISCH** Veganistisch of een allergie? Vraag naar het alternatief!



AFTER

DESSERTS

10*

LOCAL CHEESE PLATTER

4 kazen van L'Amuse (Umuiden/Amsterdam)
met vijgencompote en kletzenbrood

CARAMELIZED PINEAPPLE

Tartaar van ananas, Malaga ijs en baba au rhum

FLAMED CHEESECAKE

New York baked cheesecake met American cookie ijs

RED FRUIT TRIFLE

met mascarpone, vanille en amandel

ÎLE FLOTTANTE

Meringue op crème anglaise, karamel en pistache

*Een aantal van onze gerechten hebben een supplement prijs

(+5)*

SPECIAL COFFEES

10

IRISH COFFEE

met whiskey, bruine suiker en slagroom

SPANISH COFFEE

met Licor 43 en slagroom

FRENCH COFFEE

met Grand Marnier en slagroom

ITALIAN COFFEE

met Amaretto en slagroom

CARIBBEAN COFFEE

met bruine rum, bruine suiker en slagroom

CAFFE CORRETTO

Espresso met een Molinari Sambuca shot

