













BORREL

DE GEHELE DAG TE BESTELLEN

GEROOKTE AMANDELEN   	3.10
GROTE GROENE OLIJVEN   	4.50
BROOD met chili-citroenboter  / kan  +1,-	5.00
TZATSIKI met crispy pitabroodjes  / kan  +1,-	5.20
PANNETJE KNOFLOOK CHAMPIGNONS met brood en kruidenroomkaas  / kan  / kan 	7.50
BOERENKAAS MET MOSTERD  	6.00
NACHO'S met gesmolten kaas, spicy veggie gehakt, crème fraîche, mais, avocadocrème en jalapeños 	9.50
TEMPURA GARNALEN met sriracha mayonaise (3 stuks) 	7.50
STICKY CHICKEN WINGS met sesam & bosui (6 stuks) 	6.50
QUESADILLAS met kimchi met kaas en crème fraîche 	6.50

LET'S FRY!

BITTERBALLEN (6 stuks)	6.00
LOEMPIAATJES met eend en sesamsaus (6 stuks) 	7.00
KAASSTENGELS (6 stuks) 	6.50
CRUNCHY CHICKEN (6 stuks) 	7.00
GEMENGD BITTERGARNITUUR (20 stuks van de 4 hierboven)	20.00

KAZEN PER 50 GRAM

STEL EEN EIGEN KAASPLATEAU SAMEN

DELFTS GOUD een 12 maanden gerijpte oude kaas, op smaak geselecteerd door onze kaasboer Verkade & Jacques	4.50
FOUGERUS een uit Frankrijk ongepasteuriseerde witschimmelkaas van koemelk. Zacht en zoet met een zoute touch	4.60
LANDGOEDKAAS GEIT AFFINÉ een Twentse geitenkaas die tijdens de rijping is behandeld met karamel	5.00
RODE VUURTOREN biologische gepasteuriseerde koemelkkaas uit de kop van Jutland, Denemarken. Volromig met licht pikante smaak en gewassen korst	6.00
LA PERAL gepasteuriseerde blauwaderkaas van koemelk vernoemd naar een klooster uit de regio Asturias, Spanje. Vol en licht pikant van smaak	5.00

Wordt geserveerd met bijpassende garnituren en toast, zonder is het 

