

PAKHUIS DE ZWIJGER*

ONTBIJT vanaf 8.30 uur

Granola met biologische yoghurt en heidehoning	€ 4,00
Croissant met huisgemaakte jam	€ 1,75
Homemade patisserie	zie bar

LUNCH 11.00 - 15.30 uur

Zuurdesem met oude kaas en huisgemaakte mosterd	€ 6,50
Zuurdesem met auberginecaponata, taggiasche olijven en pijnboompitten	€ 8,00
Huisgemaakt hennepfocaccia met Groningse buffelmozzarella, groene kruidenpesto en gedroogde tomaat	€ 7,50
Club sandwich met baba ganoush, gepofte paprika, gegrilde courgette, pecorino, groentechips en salade	€ 10,00
Club sandwich met kiprollade, ui-tomaatrelish, groentechips en salade	€ 10,00
Shakshouka, een mediterrane eiergerecht met paprika en tomaat uit de oven, met Libanees platbrood, labneh en za'atar	€ 11,00
2 kroketten van Koeien van Jelle op zuurdesembrood met mosterdmayonaise	€ 8,75
2 oesterzwamkroketten op zuurdesembrood met mosterdmayonaise	€ 8,75
Hamburger van Lakenvelder rund met cheddar, pickles, huisgemaakte frieten en mayonaise	€ 13,50
Falafel met bietenborani, tahini, harissa, knapperige coleslaw en platbrood	€ 9,00
Antipasti van huisgemaakte dips en brood, crudité en olijven	€ 9,00
Salade met grapefruit, geroosterde biet, walnoten en Amsterdamse blaarkopkaas	€ 10,00
Koreaanse salade met zijden tofu, little gem, wortel, sesam en wasabidressing	€ 10,00

SPECIALS
VAN DE DAG

CHECK DE
DAGKAART

ALLERGIEËN?

MELD HET AAN
DE BEDIENING

FREE
WIFI

ZWIJGER-CAFE
WW: dezwijger

PAKHUIS DE ZWIJGER*

DINER 17.30 - 21.30 uur

Salade met grapefruit, geroosterde biet, walnoten en Amsterdamse blaarkopkaas	€ 10,00
Koreaanse salade met zijden tofu, little gem, wortel, sesam en wasabidressing	€ 10,00
Antipasti van huisgemaakte dips en brood, crudité en olijven	€ 9,00
Falafel met Libanees platbrood, tahini, harissa, bietenborani en coleslaw	€ 12,00
Rijk gevulde bouillabaisse met rouille en geroosterd zuurdesem	€ 14,00
Hamburger van Lakenvelder rund met cheddar, pickles, huisgemaakte frieten en salade	€ 14,50
Tajine met kikkererwten, seizoensgroenten, rozijnen en tabouleh salade	€ 17,00
Soft shell taco's met eryngii paddenstoelen, kidneybonen en zoete aardappel, geserveerd met guacamole, tortillachips en salsa criolla met extra geitenbout	€ 16,00 + € 2,00
Pizza Margherita met Groningse buffelmozzarella en basilicum	€ 12,00
Pizza Bianco met gerookte beekridderfilet en rode uiensalsa	€ 14,00

ERBIJ

Sla met vinaigrette	€ 3,00
Huisgemaakte frieten met mayonaise	€ 4,00
Tabouleh salade	€ 4,00
Focaccia met dukkah en olijfolie	€ 4,00

NAGERECHTEN

Tony Choclonely Mousse	€ 5,50
Tiramisu	€ 5,00
Taartje van de bar met bol ijs	€ 5,00



**CHECK DE
DAGKAART**



**MELD HET AAN
DE BEDIENING**



**ZWIJGER-CAFE
WW: dezwijger**

DRANKEN

INDIE DRINKS € 3,00

Fritzkola

kola – citroen – appel-kers – apfelschorle bio

Bionade

gember-sinaasappel – lychee-vlierbes

ChariTea

mate – green – black – red

Canadian RED

cranberrysap

Wostok

rozemarijn-peer – dadel-granaatappel

Schulp

appel-peer

Kambutcha – The Buch Brothers € 3,50

Gefermenteerde Jasmijnthee met natuurlijke bubbels

WIJNEN

Huiswijnen € 3,50

Wit – Sauvignon Blanc

Rood – Merlot

Wit € 4,25

Grand Valensac – Chardonnay

Rood € 4,25

Chateau Salitis 2012 – Cabernet Sauvignon, Syrah en Grenache

BIEREN – Van de tap

Hertog Jan € 2,50

Leffe Blond € 4,00

La Chouffe € 4,50

Seizoensbier € 4,50

BIEREN – Van de fles

Vedett € 3,50

Duvel € 4,00

Leffe Bruin / Tripel € 4,50

Hertog Jan Bastaard Gember & Citroen € 3,50

Liefmans Fruitesse € 3,50

Jupiler malt 0,0% € 2,50

LOKALE BIEREN € 4,50

Brouwerij het IJ – I.P.A.

Donkerblond bier met een uitgesproken hop-smaak. Fruitige en licht bittere afdronk (7%)

Brouwerij het IJ – IJwit

Heerlijk fris witbier met lichte kruidige en citrusachtige tonen (6,5%)

Brouwerij het IJ – Zatte

Een stevige tripel met de geur van vers fruit en hier en daar een vleugje graan (8%)

Bird Brewery – Rumoerige roodborst

Gebalanceerde smaak en mooie fruit en karameltonen (5,8%)

Two Chefs Brewing – Tropical Ralphie

Een weizen met een fris en fruitig boeket aan aroma's en smaken (5%)

Brouwerij De Zwijger – Superblond

Heerlijk fris bier met een lichte citrusmaak (6%)

Oedipus – Mama

Een hoppige, frisse pale ale met een licht bittere afdronk (5%)

SNACKS

WARM 11.00 - 21:30 uur

6 stuks	€ 5,50	Go Pure	€ 3,00
Bitterballen		<i>diverse smaken, organic handcooked chips</i>	
Rendangkroketjes		Tony Chocolonely	€ 2,50 / 4,50
Ganzenbitterballen		<i>diverse smaken</i>	
Oesterzwamballen van Gro Mushrooms		Wonderbars	€ 2,50
Bieterballen		<i>diverse smaken, veganistische repen zonder gluten, lactose & suiker</i>	
Zeewier loempia's		Koeken van de Koeckebackers	vanaf €2,00
Gemengd bittergarnituur - 16 stuks	€ 12,50		

Voor ons menu werken wij samen met o.a. de volgende lokale leveranciers:

Bokkenbunker

Lydia van Maurik houdt zich sinds 2016 bezig met bokjes, het 'bijproduct' van de melkgeitenhouderij. Ze redt ze van een vroege slacht of export en na een vrij en gezond leven worden de biologische bokken na 7 maanden geslacht. Wij verwerken alle delen van het dier tot wisselende gerechten zoals paté, tajine, racks en geitenham.

Koeien van Jelle

De 'Koeien van Jelle' zijn Lakenvelders, een oud Hollands runderras dat als een van de weinige koeiesoorten tot de slow-food beweging hoort. De kudde, waarin koeien en kalveren samenleven, heeft een goed leven in het Twentse Tweekelo. De koeien grazen in prachtige weides vol geurige grassen, klavers en kruiden. Ze lopen het hele jaar buiten, drinken gezond water uit eigen bronnen en worden 's winters bijgevoerd met hooi van natuurgronden. Geen krachtvoer, geen mais, geen soja. Hierdoor komen er geen onnatuurlijke stoffen in het vlees waardoor de natuurlijke smaak ook echt wordt behouden. De Koeien van Jelle mogen er een tijdje over doen om groot te worden. Het vlees is fijn van structuur, met veel smaak en een fijne dooradering van gelijkmatig verdeeld vet. Je proeft dat de natuur zijn gang heeft kunnen gaan!

Mycophilia

Mycophilia is een onderzoeksbedrijf met een passie voor paddenstoelenteelt. Ze ontwikkelen innovatieve en energiebesparende producten en productietechnieken. De paddenstoelen worden in een eigen laboratorium geteeld in Amsterdam-Noord.

Vis op Zuid

Sinds twee jaar koopt Pakhuis de Zwijger vis bij Vis op Zuid, de winkel van Michael Duijn. Michael verzamelt elke ochtend de meest verse en duurzame vis. Hij koopt rechtstreeks op de visafslag. Een groot deel van de inkoop betreft hij van de TX36. Dit schip vist als een van de weinige boten elektrisch waardoor de zeebodem nauwelijks schade ondervindt. De bouillabaisse op onze kaart is iedere week gevuld met andere vissoorten. Hierbij wordt gelet op welke vissen in het seizoen zijn en of ze gevangen zijn volgens het MSC keurmerk (strengste en meest veel omvattende milieukeurmerk van wildvangst). Maar belangrijker nog: er wordt gezocht naar zogeheten 'bijvangst': vissen die tussen grote scholen populaire vissoorten in het net belanden en normaliter als onverkoopbaar restproduct worden weggegooid. Vraag onze bediening naar welke vissoorten er vandaag in de bouillabaisse zitten of kijk op een van de wandborden.

*buffelmozzarella van Orobianco uit Groningen - rendangkroketjes van Bartje Boemboe
Amsterdamse blaarkopkaas (van vegetarisch stremsel) van Vandenbrug - jam en compote van Potverdorie
honing van Imkerij de Oase - oesterzwamballen van GRO Mushrooms - groenten en kruiden van Wim Bijma
varkensvlees van Buitengewone Varkens - zuur van Zuurhandel De Leeuw - brood van Dit Is Brood*

Meer informatie over ons en onze leveranciers vind je op dezwijger.nl/eetcafe