

# PAKHUIS DE ZWIJGER\*

**DINER** 17.30 - 21.30 uur

## MEZZE

per item € 5,00

Humus en focaccia

Harissa en Armeens brood

Geroosterde bloemkool met saffraan en pijnboompitten

Dukkah, olijfolie en huisgemaakt brood

Rösti van groenten van de Stadstuinderij met tahindip

Patatas bravas met gerookte paprika en alioli

Crudité met 2 dips

Linzensalade met paprika, citroen en sjalot

Zwarte knoflookboter met huisgemaakt brood

## SALADE

Salade met Noord-Hollandse verse kaas in notenkorst met venkel, citrus en dragonvinaigrette

€ 12,00

Gado Gado met knapperige seizoensgroenten, ei, gebakken uitjes, seroendeng, emping en pindasaus

€ 12,00

## HOOFDGERECHTEN

Groentecurry met kikkererwten, chutney, raita, papadum, sambal en rijst

€ 17,00

Oesterzwamshoarma op huisgemaakte pita met coleslaw, pickles, harissa en salie-knoflookyoghurt

€ 14,00

Koreaanse viskoekjes met mosterd-sojasaus, kimchi, rijst en groene peper

€ 17,00

Hamburger met salsa criolla, cheddar, chipotle ketchup, patatas bravas en halve maïskolf

€ 15,00

Pizza margherita met Groningse buffelmozzarella en basilicum

€ 14,00

## NAGERECHTEN

Trifle - cake, fruitcompote en vanillesaus

€ 6,00

Vlierbloesemhangop met fruit en ingelegde druiven

€ 6,00

Gebak van de dag met bolletje ijs

€ 5,50

SPECIALS  
VAN DE DAG

BEKIJK DE  
DAGKAART

ALLERGIEËN?

INFORMEER  
DE BEDIENING

FREE  
WIFI

ZWIJGER-CAFE  
WW: dezwijger

# PAKHUIS DE ZWIJGER\*

## ONTBIJT vanaf 8.30 uur

Granola van Instock met heidehoning en biologische yoghurt	€ 4,00
Croissant met huisgemaakte jam en roomboter	€ 2,00
Pâtisserie	zie bar

## LUNCH 11.00 - 15.30 uur

Broodje oude boerenkaas met piccalilly	€ 6,00
Hennepfocaccia met gerookte buffelmozzarella en wilde kruiden pesto	€ 8,00
2 kroketten van Koeien van Jelle op meerzadendesem met mosterdmayonaise	€ 9,00
2 oesterzwamkroketten van Mycophilia op meerzadendesem met mosterdmayonaise	€ 9,00
Koreaanse vegan bulgogi met 4 soorten paddenstoelen, tofu, kimchi en rijst	€ 12,00
Shakshouka van gestoofde groenten met ei en mojo verde	€ 11,00
Hamburger met salsa criolla, cheddar, chipotle ketchup en patatas bravas	€ 14,00
Salade met Noord-Hollandse verse kaas in notenkorst met venkel, citrus en dragonvinaigrette	€ 12,00
Gado Gado met knapperige seizoensgroenten, ei, gebakken uitjes, seroendeng, emping en pindasaus	€ 12,00

## MEZZE 11.00 - 21.30 uur

per item €5,00

Humus en focaccia
Harissa en Armeens brood
Geroosterde bloemkool met saffraan en pijnboompitten
Dukkah, olijfolie en huisgemaakt brood
Rösti van groenten van de Stadstuinderij met tahindip
Patatas bravas met gerookte paprika en alioli
Crudité met 2 dips
Linzensalade met paprika, citroen en sjalot
Zwarte knoflookboter met huisgemaakt brood

SPECIALS  
VAN DE DAG

BEKIJK DE  
DAGKAART

ALLERGIEËN?

INFORMEER  
DE BEDIENING

FREE  
WIFI

ZWIJGER-CAFE  
WW: dezwijger

# PAKHUIS DE ZWIJGER\*

## 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 &amp; suiker</i>	
Zeewier loempia's			
Gemengd bittergarnituur - 16 stuks	€ 12,50	Koeken van de Koeckebackers	vanaf €2,00

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](https://dezwijger.nl/eetcafe)

## DRANKEN

### INDIE SAPPEN € 3,00

#### Canadian RED

*cranberrysap*

#### Schulp

*appel-peer*

### INDIE DRINKS € 3,50

#### Fritzkola

*kola – citroen – appel-kers – apfelschorle bio*

#### Bionade

*gember-sinaasappel – lychee-vlierbes*

#### ChariTea

*mate – green – black – red*

#### Wostok

*rozemarijn-peer – dadel-granaatappel*

#### Ginger Beer

#### Kambutcha – The Buch Brothers

*Gefermenteerde Jasmijnthee  
met natuurlijke bubbels*

### WIJNEN

#### Huiswijnen € 3,50

*Wit – Sauvignon Blanc*

*Rood – Merlot*

*Rosé*

#### Wit € 4,25

*Grand Valensac – Chardonnay*

#### Rood € 4,25

*Chateau Salitis 2012 – Cabernet  
Sauvignon, Syrah en Grenache*

### BIEREN – Van de tap

#### Hertog Jan

€ 2,80

#### Leffe Blond

€ 4,00

#### La Chouffe

€ 4,50

#### Seizoensbier

€ 4,50

### BIEREN – Van de fles

#### Vedett

€ 4,00

#### Duvel

€ 4,00

#### Leffe Bruin / Tripel

€ 4,50

Hertog Jan Bastaard Gember & Citroen € 4,50

#### Liefmans Fruitesse

€ 3,50

#### Jupiler malt 0,0%

€ 2,50

### LOKALE BIEREN

€ 4,80

#### Brouwerij het IJ

*IPA (7%)*

*IJwit – Witbier (6,5%)*

#### Gebrouwen door Vrouwen

*Tricky Tripel (4,7%)*

#### Instock x Brouwerij Troost

*Pieper Bier – Pale Ale (4,7%)*

#### Jopen

*Mooie Nel – IPA (6,5%)*

#### Bruut

*Wazig - New Amsterdam Pale Ale (5%)*

#### Two Chefs Brewing

*Kinky Koos – Saison (5,4%)*

#### Brothers in Law

*American Brown Ale (5,8%)*