

# DINER MENU

## VOORAF / BIJ

**Brood met tapenade** € 8,75  
hummus & olijven

**Antipasti met gegrilde groente** € 14,50  
huisgemaakt zuur, gemarineerde champignons,  
olijven & Oudewijker blauwe kaas

**Frietjes met mayonaise** € 5,75

**Italiaanse tomatensoep** € 7,00  
met kruidenolie

**Soep van de week** € 7,00

## HOOFDGERECHT

**Caesar salade** € 15,00  
(boerderijkip +€ 1,50)

**Verse vijgen salade** € 15,50  
met feta, granaatappel & balsamico

**Salade Caprese** € 15,00  
met Groningse buffelmozzarella,  
tomaat & basilicum

**Paddenstoelen tajine** (vegan) € 19,75  
oesterzwammen & kastanjechampignons in een  
vegan roomsaus met seizoensgroenten & rijst  
(met boerderijkip +€ 2,00)

**Lasagne alla Parmigiana** € 18,75  
spinazie & mozzarella, geserveerd met  
een salade

**PdZ kimchi burger** € 17,50  
met salade & frietjes,  
keuze uit vlees of vegan burger

**DIY Mexicaanse burrito** (vegan) € 19,75  
zure room & guacamole  
(met boerderijkip +€ 2,00)

**Kofta tajine** € 18,75  
rundergehakt, aubergine, tomaat en groene  
kruiden geserveerd met couscous

## LOS BIJ TE BESTELLEN

**Frietjes met mayonaise** € 5,75

**Brood met kruidenolie** € 2,50

## PIZZA

**Vegetariana** € 16,75  
Napolitaanse saus, groenten & buffelmozzarella

**Salami** € 17,75  
Napolitaanse saus, mozzarella, cherrytomaat,  
paprika, olijven & rucola

**3 Nederlandse kazen** € 17,50  
Groningse buffelmozzarella, Oudewijker blauwe  
kaas & Boeren Goudse opleg gerijpt

**Funghi** € 17,50  
Napolitaanse saus, verschillende paddenstoelen  
& rucola

**Caprese** € 15,00  
Groningse buffelmozzarella, tomaat & basilicum

## DESSERT

**Huisgemaakte tiramisu** € 7,50

**Citroen kwarktaart** € 6,50

HEB JE EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE, LAAT HET ONS WETEN!

## MET LOKALE INGREDIËNTEN VAN

### Local Harvest

Local Harvest zoekt voortdurend naar prachtige producten, vervaardigd met zorg en volgens traditionele methoden. We werken nauw samen met kleinschalige producenten en leveranciers, waardoor we precies weten hoe en waar onze producten worden gemaakt. Bijna al onze producten komen uit Nederland en zijn gekozen vanwege hun lokale karakter.

### Mycophila

Bij Mycophila begon het allemaal met een passie voor paddenstoelen. Ze kweken deze met klimaatvriendelijke technologieën en duurzame energiebronnen, wat resulteert in smaakvolle paddenstoelen die gedijen in natuurlijke omstandigheden. De paddenstoelen groeien onder natuurlijk licht, dit resulteert in extra voedingsstoffen die essentieel zijn voor ons.

# LUNCH MENU

## SOEP

**Italiaanse tomatensoep** (vegan) € 7,00  
met kruidenolie

**Soep van de week** € 7,00

## SALADES

**Caesar salade** € 13,00  
(boerderijkip +€ 1,50)

**Verse vijgen salade** € 14,00  
met feta, granaatappel & balsamico

**Salade Caprese** € 14,00  
met Groningse buffelmozzarella,  
tomaat & basilicum

## BROODJES

**Oesterzwam kroket** (vegan) € 9,75

**Rundvleeskroket** € 9,75

**Guacamole met gegrilde courgette** (vegan) € 9,75

**Oud Ade kaas met mosterd** € 8,75

**Beenham** € 9,75  
met mosterd, mayonaise & een eitje

**Hummus met gegrilde groenten** (vegan) € 8,75

**Hete kip** € 12,25  
met huisgemaakt zuur & harissa-mayonaise

## FOGACCIA (WARM)

**Kaas, tomaat & tomatentapenade** € 8,50

**Kaas, tomaat & ham** € 9,00

## WARME GERECHTEN

**PdZ kimchi burger** € 16,50  
met salade & frietjes,  
keuze uit vlees of vegan burger

**Frittata** € 13,00  
met paprika, courgette & Parmezaanse kaas

**Shakshouka** € 14,50  
paprika tomaten stoof met ei,  
geserveerd met platbrood

## ZOET / TAART

**Citroen kwarktaart** € 6,50

**Huisgemaakte tiramisu** € 7,50

**Brownie / cookies** € 2,75

## BITTERGARNITUUR

**Bitterballen 6st** € 6,60

**Kaassticks 7st** € 6,60

**Oesterzwam bitterballen 6st** (vegan) € 6,60

**Zeewierloempia 7st** (vegan) € 6,60

**Artisjok kroketjes 6st** (vegan) € 6,60

**Gemengd bittergarnituur 12st** € 12,50

HEB JE EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE, LAAT HET ONS WETEN!

## MET LOKALE INGREDIËNTEN VAN

### De Kaaskamer

In het bruisende hart van Amsterdam is de kaaskamer gevestigd. Deze kaasspecialzaak biedt 400 internationale kazen aan, met een speciale focus op Nederlandse kazen. Hun toegewijde en deskundige team stelt prachtige kaasplateaus samen en biedt advies en tips aan klanten. We gebruiken onder andere hun Groningse buffelmozzarella voor onze salade Caprese en pizza's, evenals de Oud Ade kaas van Jan van der Geest voor onze lunchbroodjes.