

BRUNCH

ZOET ONTBIJT [tot 11 uur] 9⁵⁰

Een compleet ontbijtplankje voor de perfecte start van je dag.
Mini croissants & bio volkorenbrood, jam & boter,
Griekse yoghurt & granola, seizoensfruit,
warme drank naar keuze & verse jus ^{1, 5, 7, 12}

HARTIG ONTBIJT [tot 11 uur] 11⁵⁰

Ons hartige ontbijtplankje met mini croissants & bio
volkoren brood, boter, plakjes kaas, Baambrugse ham,
avocado, warme drank naar keuze & verse jus ^{1, 7}

GEBRANDE HONING & YOGHURT PANNA COTTA 8⁵⁰

Een zijdezachte yoghurt & gekarameliseerde honing panna
cotta, besprenkeld met frisse sinaasappel & honing karamel.
Geserveerd met onze zelfgemaakte granola en vers seizoensfruit
^{5, 7, 12}

Veganistische optie: vervang panna cotta met kokosyoghurt

AMERIKAANSE PANNENKOEKEN 11

Luchtige Amerikaanse pannenkoeken, geserveerd met
geroosterde rabarber, mascarpone crème met rozenwater &
pistachenoten en een witte chocolade & rozenblaadjes flake.
Besprenkeld met geroosterde amandelen & pistache noten,
rozenblaadjes en de puurste Canadese ahoornsiroop ^{1, 2, 5, 7}

BROODJE AVO 13

Een umami smaaksensatie! Repen rijpe avocado op toast,
bestrooid met Japanse furikake kruidenmix en daarbovenop
in zure daikon & yuzu gemarineerde shiitake champignons.
Geserveerd met togarashi chilli, vegan yuzu mayonnaise
vrije-uitloopei bedekt met krokante furikake kruimels &
edamamebonen ^{1, 2, 3, 6, 12}. Kan veganistisch worden gemaakt.
Vervang brood met glutenvrij notenbrood ^{5, 12} + 1

COURGETTE & KIKKERERWTEN FRITTER 12

Onze populaire courgette en kikkererwtten pannenkoekjes
geserveerd met mint yoghurt, gegrilde halloumi kaas,
gepocheerd vrije-uitloopei, cashew-kruidenmix &
een reepje verse avocado, in een pannetje ^{2, 5, 7, 12}

HUISGEMAAKTE SOEP VAN DE DAG 6

Geserveerd met geroosterd bio volkorenbrood ¹

VERS UIT DE OVEN

VERSGEBAKKEN CROISSANT/TOSTI^{1, 7}

Naturel croissant 2
Gegrild met jonge kaas ³⁵⁰
Gegrild met Braambrugse ham en kaas ⁴⁵⁰

BIO VOLKORENBROOD VAN BAKKERIJ MAMA

Geroosterd met boter ^{1, 7} ²⁵⁰
Voeg toe: frambozenjam +0⁵⁰

Zie ook onze taarten en gebak bij de bar.

EGGS BENEDICT 13

Twee gepocheerde vrije-uitloopeieren met gebakken buikspek,
appelcider hollandaise & groene scheuten, naar keuze
geserveerd op krokante aardappelkoekjes ^{2, 7}
of op bio volkorenbrood ^{1, 2, 7}

EGGS ROYALE 13

Dun gesneden zalm, op Noorse wijze gepekeld met gin, venkel
en dille, samen met twee gepocheerde vrije-uitloopeieren,
appelcider hollandaise & groene scheuten.
Naar keuze geserveerd op knapperige aardappelkoekjes ^{2, 7}
of op bio volkorenbrood ^{1, 2, 7}

BROODJE ROMIGE PADDENSTOELEN 10⁵⁰

Gebakken Enoki, Portabello, Bundelzwam & Button
paddestoelen met truffel crème fraîche. Geserveerd op
bio volkorenbrood & afgemaakt met gefrituurde salie ^{1, 7}
Toevoegen: gepocheerd vrije-uitloopei +1

JEMENTISCHE LAMBSBOUT OP BROOD 13

Zachte lambsbout, gemarineerd in rozemarijn, citroen &
Maldon zout, gebraden en warm geserveerd op een dikke
volkorenboterham van Bakkerij MAMA. Daarbij zhug, een
heerlijk geurige Jemenitische kruidensaus, ingelegde rode uit,
jus, fijngesneden & gefrituurde prei & waterkers ¹

VEGANISTISCHE ZOMERSALADE 13

Een heerlijke, elegante salade van zelfgemaakte
macadamianoten 'ricotta', gecombineerd met quinoa,
citruspartjes, ingemaakte rode ui, radicchio en rode biet.
Geserveerd met een 'sticky' gefermenteerde vijgenvinaigrette
en knapperige gesuikerde hazelnoten ⁵

STRACCIATELLA DI BURRATA 12⁵⁰

Romige Straciatella di Burrata, gecombineerd met sappige
gegrilde perzik, kruidencroutons, gemengde sla en pittige
waterkers, met een fijne kamille-vinaigrette en pistachenoten
^{1, 5, 7 (niet gepasteuriseerd)}

Toevoegen: San Daniel Ham +2

BORANI BOWL 12⁵⁰

Een fluweelzachte dip gemaakt van geroosterde gele
wortel, heerlijk geurige kruiden en dikke Griekse yoghurt.
Daarbovenop nootachtige spelt, knapperige baby gem,
dille & frisée sla, gesmolten gegrilde scamorza kaas,
een gepocheerd ei & cashew-kruidenmix.
Geserveerd met geroosterd pita brood. ^{1, 2, 5, 7}

VOOR DE KLEINTJES 3

Gebakken of gepocheerd vrije-uitloopei op volkoren toast ^{1, 2, 7}
Pannenkoekje met fruit ^{1, 2, 7}
Klein fruitbakje

Allergenen informatie:

1 - gluten, 2 - ei, 3 - vis, 4 - pinda's, 5 - noten, 6 - soja, 7 - zuivel,
8 - schelpdier, 9 - weekdier, 10 - selderij, 11 - mosterd,
12 - sesamzaad, 13 - sulfiet, 14 - lupine

We kunnen niet garanderen dat de producten uit onze keuken
100% glutenvrij zijn.

ALL DAY BRUNCH

SWEET START [until 11am] 9⁵⁰

A complete breakfast board for a sweet start of your day.
Mini croissants & whole wheat bread, jam & butter, Greek yoghurt & granola, seasonal fruit, your choice of hot drink & freshly pressed OJ ^{1, 5, 7, 12}

DUTCH AND DELICIOUS [until 11am] 11⁵⁰

Our savoury breakfast board containing mini croissants & whole wheat bread, butter, sliced Dutch cheeses, Baambrugse free range ham, avocado, your choice of hot drink & freshly pressed OJ ^{1, 7}

BURNT HONEY & YOGHURT PANNA COTTA 8⁵⁰

A silken caramelised honey & yoghurt panna cotta, drizzled with a refreshing orange & honey caramel. Served with our house granola & seasonal fruits ^{5, 7, 12}
Vegan option: switch panna cotta for coconut yoghurt

RHUBARB & ROSE PANCAKE STACK 11

Fluffy American style pancakes, served with roasted rhubarb, rose water infused mascarpone & pistachio cream and a white chocolate rose petal flake. Sprinkled with toasted almonds, pistachios, rose petals & the purest Canadian Maple syrup ^{1, 2, 5, 7}

UMAMI AVOCADO 13

An umami flavour explosion! Lashings of ripe avocado on toast dusted with Japanese furikake seaweed seasoning and topped with tangy daikon & yuzu marinated shiitake mushrooms, togarashi chilli, vegan yuzu mayonnaise, crispy furikake crumbed egg & edamame beans. ^{1, 2, 3, 6, 12}
Can be made vegan (without egg & furikake)
Substitute toast for GF bread or our homemade nutbread +1

ZUCCHINI & CHICKPEA FRITTER 12

Our ever popular fritters served with minted yoghurt, grilled haloumi, free-range poached egg, cashew nut dukkah, lime & a wedge of fresh avocado ^{2, 5, 7, 12}

DELICIOUS HOMEMADE SOUP OF THE DAY 6

Served with chargrilled whole wheat bread ¹

BAKED & DELICIOUS

FRESHLY BAKED CROISSANT/TOASTIE^{1, 7}

Plain croissant 2

Grilled with young cheese 3⁵⁰

Grilled with Braambrugse free range ham and cheese 4⁵⁰

ORGANIC WHOLE WHEAT BREAD FROM MAMA BAKERY

Toasted with butter^{1, 6, 7, 12} 2⁵⁰

Add on: raspberry jam +0⁵⁰

Check out our freshly baked cakes and pastries at the bar.

BENNY BOY 13

Two free-range poached eggs with crispy streaky bacon, apple cider hollandaise & micro greens, served on your choice of our signature crispy potato hash ^{2, 7}, or whole wheat bread ^{1, 2, 7}

SALMON ROYALE 13

Salmon cured in Nordic style with gin, fennel & dill, then thinly sliced and paired with two free-range poached eggs, apple cider hollandaise & micro greens. Served on your choice of our signature crispy potato hash ^{2, 3, 7} or whole wheat bread ^{1, 2, 3, 7}

FOREST DWELLERS 10⁵⁰

Enoki, portabello, brown beech & button mushrooms sauteed with truffled crème fraîche. Served atop whole wheat bread & garnished with crispy sage ^{1, 7}
Add: free-range poached egg +1

VEGAN SUMMER SALAD 13

A delicious, elegant salad of home-made raw vegan macadamia 'ricotta' paired with quinoa, citrus fruit, pickled red onion, radicchio and beetroot. Dressed with a sticky fermented fig vinaigrette & crunchy candied hazelnuts ⁵

OPEN YEMENI LAMB LEG SANDWICH 13

Tender lamb, rubbed in rosemary, lemon zest & Maldon salt, roasted & served warm on a thick slice of organic whole wheat bread from MAMA bakery. Accompanied by zhug, deliciously fragrant Yemeni herb sauce, pickled red onions, pan juices, shredded & fried leek & baby watercress ¹

STRACCIATELLA DI BURRATA 12⁵⁰

Creamy Straciatella di Burrata, paired with juicy grilled peaches, herb croutons, garden greens and spicy baby watercress. Dressed with a beautiful chamomile vinaigrette and a scatter of pistachio nuts ^{1, 5, 7} (not pasteurised)
Add on: San Daniel Ham +2

BORANI BOWL 12⁵⁰

A vibrant & velvety dip made from roasted yellow carrot paired with deliciously fragrant spices and thick Greek yoghurt. Topped with nutty spelt, crunchy baby gem, dill & frisée salad, molten grilled scamorza cheese, a poached egg & dukkah. Served with a side of toasted pita bread^{1, 2, 5, 7}

FOR THE LITTLE ONES 3

Fried or poached egg on whole wheat toast ^{1, 2, 7}
Individual pancake with fruit ^{1, 2, 7}
Small fruit bowl

Allergen information:

1 - gluten, 2 - egg, 3 - fish, 4 - peanut, 5 - nuts, 6 - soy, 7 - dairy, 8 - shellfish, 9 - molluscs, 10 - celery, 11 - mustard, 12 - sesame, 13 - sulfite, 14 - lupine.

We cannot guarantee any products produced in this kitchen to be 100% gluten free.