

VERS UIT DE OVEN

VERSGEBAKKEN CROISSANT/TOSTI^{1,7}

Naturel croissant 2

Gegrild met jonge kaas 3⁵⁰Gegrild met Braambrugge ham en kaas 4⁵⁰

RUSTIEK BROOD

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

Zie ook onze taarten en gebak bij de bar.

BRUNCH

ZOET ONTBIJT [tot 11 uur] 9⁵⁰

Een compleet ontbijtplankje voor de perfecte start van je dag.

Mini croissants & rustiek brood, jam & boter,

Griekse yoghurt & granola, seizoensfruit,
warme drank naar keuze & verse jus 1,5,7,12HARTIG ONTBIJT [tot 11 uur] 11⁵⁰Ons hartige ontbijtplankje met mini croissants & rustiek
brood, boter, plakjes kaas, Baambrugge ham, avocado,
warme drank naar keuze & verse jus 1,7

KROKANTE MUESLI 8

Onze bekende huisgemaakte granenmuesli van volkorenhaver
en lekker veel noten, gekruid met tahin & kardemom.Geserveerd met frambozen-chia jam &
jouw keuze voor yoghurt; Griekse 5,7,12 of kokos 5,12AMERIKAANSE PANNENKOEKEN¹¹Luchtige 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 14

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

VOOR DE KLEINTJES 3

Gebakken of gepocheerd vrije-uitloopei op toast 1,2,7

Pannenkoekje met fruit 1,2,7

Klein fruitbakje

PLANT BOWL 13

Een elegante veganistische zomersalade. Zelfgemaakte
macadamianoten 'ricotta', gecombineerd met boekweitgrutten,
sinaasappelpartjes, ingemaakte rode ui, radicchio en rode biet.
Geserveerd met een 'sticky' gefermenteerde vijgenvinaigrette
en knapperige gesuikerde hazelnoten 5BROODJE ROMIGE PADDENSTOELEN 10⁵⁰Gebakken Enoki, Portabello, Bundelzwam & Button
paddestoelen met truffel crème fraîche. Geserveerd op
rustiek brood & afgemaakt met gefrituurde salie 1,7

Toevoegen: gepocheerd vrije-uitloopei + 1

EGGS BENEDICT 13

Twee gepocheerde vrije-uitloopeieren met gebakken buikspek,
appelsider hollandaise & groene scheuten, naar keuze
geserveerd op krokante aardappelkoekjes 2,7
of op rustiek brood 1,2,7

EGGS ROYALE 13

Dun gesneden zalm, op Noorse wijze gepekeld met gin, venkel
en dille, samen met twee gepocheerde vrije-uitloopeieren,
appelsider hollandaise & groene scheuten.
Naar keuze geserveerd op knapperige aardappelkoekjes 2,7
of op rustiek brood 1,2,7

HUISGEMAAKTE SOEP VAN DE DAG 6

Geserveerd met geroosterd rustiek brood 1

RICOTTA & MOZZARELLA BRUSCHETTA 11⁵⁰Rustiek brood, geroosterd en geserveerd met
zongedroogde tomatenpesto, buffelricotta & -mozzarella,
kruidige geroosterde pruimtomaten, besprenkeld
met olijfolie en verse oregano 1,7 (gepasteuriseerd)

Toevoegen: San Daniel Ham + 2

BIETENBORANI 12⁵⁰Zout-geroosterde biet, gepureerd met yoghurt & citroen,
geserveerd met een frisse, kruidige parelcouscous-salade,
gegrilde halloumi, een gepocheerd vrije-uitloopei en
parathabrood. Besprenkeld met cashew-kruidenmix,
verse munt en olijfolie 1,2,5,7,12

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.

Onze WIFI: eatwelldogood | eatwelldogood.nl | info@eatwelldogood.nl

Dignità is een sociale onderneming van Not For Sale; 100% van de winst gaat naar Stichting Dignità. Meer informatie: www.wearenotforsale.nl

BAKED & DELICIOUS

FRESHLY BAKED CROISSANT/TOASTIE^{1,7}

Plain croissant 2

Grilled with young cheese 3⁵⁰Grilled with Braambrugge free range ham and cheese 4⁵⁰

ARTISAN BREAD

Toasted with butter^{1,6,7,12} 2⁵⁰Add on: raspberry jam +0⁵⁰

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

ALL DAY BRUNCH

SWEET START [until 11am] 9⁵⁰

A complete breakfast board to start your day. Mini croissants & artisan 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 & artisan bread, butter, sliced Dutch cheeses, Baambrugge free range ham, avocado, your choice of hot drink & freshly pressed OJ ^{1,7}

NUTTY GRANOLA 8

Our signature Nutty granola made with wholegrain oats, loads of nuts and laced with tahini & cardamom flavours. Served with a dollop of raspberry chia jelly & your choice: greek yoghurt ^{5,7,12} or homemade coconut yoghurt ^{5,12}

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 14

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}

FOR THE LITTLE ONES 3

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

Small fruit bowl

PLANT BOWL 13

An elegant vegan summer salad. Home-made raw vegan macadamia 'ricotta' paired with buckwheat groats, orange segments, pickled red onion, radicchio and beetroot. Dressed with a sticky fermented fig vinaigrette & crunchy candied hazelnuts ⁵

FOREST DWELLERS 10⁵⁰

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

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 artisan 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 artisan bread ^{1,2,3,7}

DELICIOUS HOMEMADE SOUP OF THE DAY 6

Served with chargrilled artisan bread ¹RICOTTA & MOZZARELLA BRUSCHETTA 11⁵⁰

Artisan bread, chargrilled and spread with sundried tomato pesto rosso, buffalo ricotta & mozzarella, herby roasted plum tomatoes, olive oil and fresh oregano ^{1,7} (pasteurised)
Add on: San Daniel Ham +2

BEETROOT BORANI 12⁵⁰

Salt-roasted beetroot, blended with yoghurt and lemon. Served with a refreshing herby pearl couscous salad, grilled halloumi cheese, a free-range poached egg and paratha flat bread. Sprinkled with crunchy cashew nut dukkah, fresh mint and olive oil^{1,2,5,7,12}

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.

Our WIFI: eatwelldogood | eatwelldogood.nl | info@eatwelldogood.nl

Dignita is a Not For Sale social enterprise; 100% of the profits go to the Dignita foundation. More info on www.wearenotforsale.nl