

# THE BRAVE CHOICE

Today, I choose me!  
I choose what truly fits me.  
I choose a brunch that surprises me.

## CHOOSE BOLDLY, BRUNCH BRAVELY:

MIMOSA 9  
MIMOSA TO SHARE 45  
BLOODY MARY 11  
SEASONAL GIN & TONIC 12

## SIP SOMETHING BRIGHT:

ORANJE BOVEN 7  
orange, carrot, turmeric, ginger  
ORANGE JUICE 5  
SCHULP JUICE (choice of: apple / pear / carrot) 4

## The Hearty Ones

**BENNY GIRL** (V | GF) two poached eggs, sweetcorn salsa, homemade potato rosti, avocado, lime 17 - *add sweet cured bacon +5*

**BASIL-RICOTTA EGGS** (V - d, g) sourdough bread from Farine, three scrambled eggs with basil herb oil and whipped ricotta, torched Taleggio, toasted seeds 15

**GOLDEN ÇILBIR** (V - d, g) garlic yoghurt, poached egg, confit tomatoes, chili butter, puffed quinoa dukkah, pide bread from Kardas 16  
*add fried halloumi (V - d) +5*

**BRIGHT SIDE EGGS** (V - g) sourdough bread from Farine, two fried eggs, crispy chili oil, seasonal greens, sesame-lime dressing 15  
*add smashed avocado +5*

**FOCACCIA AL TAGLIO** (V - d, g) focaccia from Farine, red pesto all'arrabiata, ricotta, mozzarella, roasted datterini tomatoes 16  
*add spanata piccante +4*

**PEACH PANZANELLA** (VGN - g) heirloom tomato, fresh peach, yellow gazpacho, rustic sourdough croutons, peach vinaigrette, red onion petals, fresh basil 16 - *add burrata (V | GF - d) +7*

**PARMESAN HERB CHICKEN SCHNITZEL** (d, g) Cervelle de Canut, herby salad, pink peppercorn-tarragon dressing, toasted seeds 19

**BRAVE THE LAMB** (d, g) homemade yoghurt flatbread, sixteen-hour lamb shoulder, whipped tahini labneh, sumac onions, burnt lemon dressing, feta fried egg 22

## Sweet Rewards

**INDIAN SUMMER PANCAKES** (V - d, g, n) stack of three fluffy pancakes, fresh mango, saffron-mascarpone, spiced syrup, pistachio crumble, black sesame cookie 16

**TROPICAL FRUIT BOWL** (VGN | GF) coconut yoghurt, seasonal fruits, passionfruit dressing, toasted coconut 13  
*switch to greek yoghurt (V - d) +1.50*

**BANANOFFEE FRENCH TOAST** (V - d, g, n) brioche French toast, salted dulce de leche, fresh banana, hazelnut praline crumb, banana cream 17

## ENJOY WITH ADD-ONS:

SWEET CURED BACON WITH GREEN APPLE 5  
HERBY SALAD WITH PINK PEPPERCORN-TARRAGON DRESSING 6  
BURRATA WITH BASIL OIL & PISTACHIO 7  
SMASHED AVOCADO WITH LIME & RED PEPPER FLAKES 5  
FRIED HALLOUMI WITH CHILLI BUTTER 5  
CRISPY CHILI OIL 2 | EXTRA EGG 2

## DIETARY AND ALLERGEN INFO:

V = vegetarian | VGN = vegan | GF = glutenfree  
d = dairy | g = gluten | n = nuts

Switch to gluten free bread +1.50

Do you have an allergy? Please let us know

'STAY BRAVE, TRUST THE CHEF'

Our dishes are best enjoyed as created.

Preference-based swaps outside our suggestions disrupt the kitchen flow and will be charged €2.

*Our trustworthy suppliers: Kardas, Farine, Lindenhoff, Rum Baba, VHC Jongens*

# THE BRAVE CHOICE

Vandaag kies ik voor mezelf!  
Voor iets dat écht bij me past.  
Voor een brunch die me verrast.

## MAAK JE BRUNCH EXTRA FEESTELIJK:

MIMOSA 9  
MIMOSA OM TE DELEN 45  
BLOODY MARY 11  
SEASONAL GIN & TONIC 12

## EEN FRISSE BOOST:

ORANJE BOVEN 7  
sinaasappel, wortel, kurkuma, gember  
VERSE SINAASAPPELSAP 5  
SCHULP SAP (keuze uit: appel / peer / wortel) 4

## Lef & Lekkers

**BENNY GIRL** (V | GF) twee gepocheerde eieren, maïs salsa, huisgemaakte aardappelrösti, avocado, limoen 17 + *gekaramelliseerde bacon* +5

**BASILICUM-RICOTTA EIERN** (V - z, g) zuurdesembrood van Farine, drie roereiieren met basilicumolie en opgeklopte ricotta, gebrande Taleggio, geroosterde zaadjes 15

**GOUDEN ÇILBIR** (V - z, g) knoflookyoghurt, gepocheerd ei, gekonfijte tomaten, chili-boter, gepofte quinoa dukkah, pidebrood van Kardas 16 + *gebakken halloumi* (V - z) +5

**BRIGHT SIDE EIERN** (V - g) zuurdesembrood van Farine, twee gebakken eieren, crispy chili-olie, seizoensgroenten, sesam-limoendressing 15 + *avocado smash* +5

**FOCACCIA AL TAGLIO** (V - z, g) focaccia van Farine, rode pesto all'arrabiata, ricotta, mozzarella, geroosterde datterini tomaten 16 + *spianata piccante* +4

**PERZIK PANZANELLA** (VGN - g) heirloom tomaat, verse perzik, gele gazpacho, rustieke zuurdesem croutons, perzik vinaigrette, rode ui, verse basilicum 16 + *burrata* (V | GF - z) +7

**KIPSCHNITZEL MET PARMEZAAN & KRUIDEN** (z, g) Cervelle de Canut, kruidensalade, dragon-roze peper dressing, geroosterde zaadjes 19

**LAM MET LEF** (z, g) huisgemaakte yoghurt flatbread, zestien uur gegaarde lamsschouder, opgeklopte tahini-labneh, sumak-uien, dressing van gebrande citroen, feta-spiegelei 22

## Verrassend Zoet

**INDIAN SUMMER PANNENKOEKEN** (V - z, g, n) drie luchtige pannenkoeken, verse mango, saffraan-mascarpone, gekruide siroop, pistache crumble, koekje van zwarte sesam 16

**TROPICAL FRUIT BOWL** (VGN | GF) kokosyoghurt, seizoensfruit, passievrucht dressing, geroosterde kokos – 13  
*wissel naar Griekse yoghurt* (V - z) +1.50

**BANANOFFEE FRENCH TOAST** (V - z, g, n) brioche wentelteefje, gezouten dulce de leche, verse banaan, hazelnoot-praliné crumble, bananen crème 17

## GENIET VAN ONZE EXTRA'S:

GEKARAMELLISEERDE BACON MET GROENE APPEL 5  
KRUIDENSALADE MET DRAGON-ROZE PEPER DRESSING 6  
BURRATA MET BASILICUMOLIE & PISTACHE 7  
AVOCADO SMASH MET LIMOEN & RODE PEPERVLOKKEN 5  
GEBAKKEN HALLOUMI MET CHILI-BOTER 5  
KROKANTE CHILI OLIE 2 | EXTRA EI 2

## VOEDINGS- EN ALLERGENENINFORMATIE:

V = vegetarisch | VGN = vegan | GF = glutenvrij  
z = zuivel | g = gluten | n = noten

Vervang met glutenvrij brood +1.50

Heb je een allergie? Laat het ons weten.

'BLIJF DAPPER, VERTROUW DE CHEF'

Onze gerechten zijn het lekkerst zoals ze bedoeld zijn.

Aanpassingen buiten onze suggesties verstoren de flow in de keuken en kosten €2.

Onze vertrouwde leveranciers: Kardas, Farine, Lindenhoff, Rum Baba, VHC Jongens