

cocktails

Vraag ook naar
onze dranken- en
wijnkaart

Bold originals 12.50

POPSTAR MARTINI Absolut Vanilla
Vodka, passion fruit puree, praline &
popcorn syrup

PINK GENTLEMAN Absolut Vanilla
Vodka, Lillet Rose, Aperol, fresh lime juice
& pink grapefruit syrup

RISE OF FALL Licor 43, Cointreau, fresh
lime juice, orange bitters, Fever Tree Ginger
Ale & Nortesur Tempranillo

HABLAMOS MAÑANA La Herencia
de Sanchez Espadin Mezcal, Martini
Riserva Speciale Red Vermouth, fresh lime
juice, caramel & smoked sea salt

A SNOWY DESERT Havana Club 7y,
Limoncello, Cointreau, Angostura bitters,
fresh lime juice, white chocolate &
tiramisu syrup

THE FROSTBITE Blue Absolut Vodka,
Lillet Rose, Martini Riserva Speciale
White Vermouth, fresh lime juice,
cranberry juice & cream

YUZU HAIKU Four Roses Bourbon,
Italicus, La Herencia de Sanchez Espadin
Mezcal, black pepper, fresh lime juice &
Yuzu puree

WINTER NEGRONI Beefeater Gin,
Campari, Frangelico & Amarula
Ethiopian coffee cream liqueur

SQUARE PANTS Absolut Vodka,
passionfruit puree, almond syrup, basil &
Fever Tree ginger beer

TIME TO TRAVEL Beefeater Gin, St.
Germain elderflower liqueur, basil,
grapefruit, fresh lime juice & Fever Tree
Indian tonic

LAST IN HOKKAIDO Havana Club 3y,
Chambord, Fresh lime juice, Praline &
Cranberry juice

spritz

made with
Loggia Prosecco
+ sparkling water

ITALICUS SPRITZ Italicus 9.50

LILLET ROSE SPRITZ Lillet Rose 8.50

APEROL SPRITZ Aperol 8.50

LIMONCELLO SPRITZ 8.50
Bongiorno Limoncello

SAINT GERMAIN SPRITZ Saint 8.50
Germain Elderflower Liqueur

OR a whole carafe of 1 ltr 35.00

the classics 12.00

PORNSTAR MARTINI Absolut Vanilla
Vodka, passion fruit puree and passion
fruit syrup, served with a shot glass of
Loggia Prosecco DOC

ESPRESSO MARTINI
Absolut Vodka, Kahlua, Frangelico and a
fresh shot of espresso

COSMOPOLITAN Absolute Citron Vodka,
Cointreau, Fresh Lime Juice & Cranberry
Juice

CLASSIC MOJITO Havana Club 3y, lime,
mint, sugar & sparkling water

PASSIONFRUIT MOJITO Havana Club
3y, lime, mint, passion fruit & sparkling
water

DARK AND STORMY Havana Club 7y,
lime & Fever Tree ginger beer

CUBA LIBRE Havana Club Especial, lime
& Coca Cola

CLASSIC CAIPIRINHA Santo Grau
Cachaça, lime & sugar

NEGRONI Beefeater Gin, Martini Riserva
Speciale Red Vermouth & Campari

BOULEVARDIER Woodford Reserve
Bourbon, Martini Riserva Speciale Red
Vermouth & Campari

the mules

made with Fever Tree
ginger beer, fresh lime
juice + bitters

MOSCOW MULE Absolut Vodka 12.00

LONDON MULE Beefeater Gin 12.00

SPANISH MULE Licor 43 12.00

MEXICAN MULE La Herencia de
Sanchez Espadin Mezcal 13.50

MAASTRICHT MULE Marv Vodka 13.00

ABSOLUT MULE Absolut Elyx 13.50
Premium Vodka

0.0% 8.50

NOJITO Fever Tree ginger ale,
mint, sugar & lime

PASSIONATA Passion fruit puree, almond
syrup, basil & Fever Tree ginger beer

SOBER POPSTAR Lyre's Agave Blanco,
passionfruit puree, praline & popcorn syrup

0% GIN & TONIC Lyre's Aperitif Dry
with Fever Tree Indian tonic

TRIP TO ITALY Lyre's Amaretti,
Sicilian Lemonade & Almond

You
made
it to
the
top.



lunch

12:00 – 15:00

sandwiches

13.50

RENDANG BUN

gestoomde broodjes, rendang, atjar, gefrituurde uitjes, pinda, koriander

EGG BUN

brïoche brood, ham, cheddar kaas, spiegelei, tomaat, komkommer, sla, truffelmayonaise

SPICY TUNA MELT

brïoche brood, tonijnsalade, kaas, tomaat, komkommer, sla, sriracha saus

KOREAN CHICKEN BULGOGI

pita brood, kip bulgogi, komkommer, tomaat, sla, atjar, koriander, gefrituurde uitjes, sesamzaad

FALAFEL

pita brood, tomaat, komkommer, sla, sumac uien, tahini yoghurt dressing, koriander, gefrituurde uitjes

salade

16.00

CAESAR SALAD

baby gems, ansjovis, ei, kippendij, Parmezaan, croutons, krokante kippenhuid, olijvenpoeder

TABBOULEH

freeske, witte kool, burrata, munt, peterselie, granaatappelpitjes

ROOT VEGETABLE SALADE

gemarineerde wortelgroenten, sla, notenmix, rozijn, hoemoes

soep

10.00

POMPOENSOEP met TOFU, KIP of GARNALEN

pompoen, kaffir limoenblaadjes, citroengras, korianderzaad, groenten, geroosterde kokos

burgers

16.00

KEMPENLANDER GRAIN-FED BURGER

brïoche brood, hamburger, tomaat, sla, komkommer, cheddar kaas, paddenstoel, truffelmayonaise

FALAFEL BURGER

brïoche brood, tomaat, komkommer, sla, sriracha mayonaise, sumac uien, yoghurt

flatbread

9.50

EGG BHURJI

roerei, kaas, tomaat, ui, garam masala, koriander, gefrituurde uitjes, sesamzaad

ARABIC CHICKEN SALAD

kiposalade, sumac uien, tahini, yoghurt, za'atar kruiden, koriander, gefrituurde uitjes

PULLED MUSHROOM SHAWARMA

hoemoes, paddenstoel, tahini yoghurt, koriander, gefrituurde uitjes

dessert

12:00 – 17:00

SWEET of the WEEK

speculaas kruimel, sinaasappel kaneel schuim, witte chocolade saus

5.50

glutenvrije DARK CHOCOLATE PIE

sinaasappel kaneel schuim, witte chocolade saus

5.50

CHOCOLADEMOUSSE

speculaas kruimel, sinaasappel kaneel schuim, witte chocolade saus

5.50

vegan TIRAMISU CAKE

speculaas kruimel, sinaasappel kaneel schuim, witte chocolade saus

5.50

12:00 – 21:00

bites all day

6 BOURGONDIËR BITTERBALLEN

met mosterd

8.00

KARA AGE kip, chilisaus

7.50

FRIET UIT ZUYD

met truffelmayonaise

9.00

FRIET UIT ZUYD RENDANG

rendang, basilicum-mayonaise, koriander, gefrituurde uitjes, pinda

10.00

FRIET UIT ZUYD PARMESAN

tomatenpoeder, basilicum-mayonaise & Parmezaanse kaas

9.00

FRIET UIT ZUYD SRIRACHA

sriracha-mayonaise, koriander, gefrituurde uitjes

9.00

CLASSIC NACHO'S

met chilisaus, kaas, jalapeno & koriander

8.50

BRIOCHE & DIPS

brïoche brood met zongedroogde tomaten, boter, hoemoes & keskeh

13.50

(late night) weekend specials

t/m 23:00 op **VRIJDAG en ZATERDAG**

6 BOURGONDIËR BITTERBALLEN

met mosterd

8.00

FRIET UIT ZUYD

met truffelmayonaise

9.00

2 VEGETARISCHE LOEMPIA'S

met chilisaus

5.50

KARA AGE

kip, chilisaus

7.50

diner

17:00 – 21:00

voorgerechten

VEGAN TARTARE

paddenstoelen, tomaten, vegan truffelmayonaise, rucola, zadenmix

11.00

BETROOT PÂTÉ

rode biet, appel, rucola, rozijn, notenmix

11.00

STEAK TARTARE

rund, piccalilly, zoet zure groenten

11.00

POMPOENSOEP met TOFU, KIP of GARNALEN

pompoen, kaffir limoenblaadjes, citroengras, korianderzaad, groenten, geroosterde kokos

10.00

BRIOCHE & BOTER

brïoche met zongedroogde tomatenboter

5.00

BRIOCHE XL & DIPS

groot brïoche brood met zongedroogde tomatenboter, hoemoes, keskeh

13.50

bijgerechten

NASI JAGUNG

basmati rijst, mais, ei, koriander, limoen, pinda's

7.50

PAD THAI NOODLES

rijst noodle, sojasaus, tamarind, koriander, limoen, pinda's

9.00

GROENE SALADE

6.00

FRIET UIT ZUYD RENDANG

rendang, basilicum-mayonaise, koriander, gefrituurde uitjes, pinda

10.00

FRIET UIT ZUYD PARMESAN

tomatenpoeder, basilicum-mayonaise & Parmezaanse kaas

9.00

FRIET UIT ZUYD met truffelmayonaise

9.00

FRIET UIT ZUYD SRIRACHA

sriracha-mayonaise, koriander, gefrituurde uitjes

9.00

dessert

17:00 – 23:00

8.50

SWEET of the WEEK met vanille ijs, sinaasappel kaneel schuim, witte chocolade saus

glutenvrije DARK CHOCOLATE PIE

sinaasappel kaneel schuim & witte chocolade saus

CRÈME BRÛLÉE

met vanille ijs & witte chocolade

CHOCOLADEMOUSSE speculaas kruimel, sinaasappel kaneel schuim, witte chocolade saus

vegan TIRAMISU CAKE met sorbet van peer, speculaas kruimel, sinaasappel kaneel schuim & witte chocolade saus

hoofdgerechten

CAESAR SALAD

baby gems, ansjovis, ei, kippendij, Parmezaanse kaas, croutons, krokante kippenhuid, olijvenpoeder

16.00

TABBOULEH

freeske, witte kool, burrata, munt, peterselie, granaatappelpitjes

16.00

ROOT VEGETABLE SALAD

gemarineerde wortelgroenten, sla, notenmix, rozijn, hoemoes

16.00

POMPOENSOEP met TOFU, KIP of GARNALEN

pompoen, kaffir limoenblaadjes, citroengras, korianderzaad, groenten, geroosterde kokos

16.00

BONELESS RIBS met KACHUMBER SALSA

geglazuurde ribben, rode ui, tomaat, lente ui, komkommer, appel

17.00

PORK BELLY

langzaam geeraard buikspek, miso hollandaise, gepekeld retlich

17.00

CHICKEN SKEWER TANDORI met groene Raita dip, kipspies, tandori kruiden, fenegriek, yoghurt, Aziatische groenten

17.00

SHRIMP MASALA

gamba's, garam masala, kashmiri chilipeper, tomaten, curry blad, geroosterde kokos, lente ui, koriander

17.00

PIKEPERCH

snoekbaars, miso hollandaise, kashmiri chilipeper, radijs met rode biet

17.00

ERYNGII COQUILLE STYLE

koningsoesterzwam, miso hollandaise, zeekraal, pompoen, chilipeper, knoflook

17.00

PEARL BARLEY RISOTTO

parelgort, tomaat, olijvenpoeder, gemarineerde feta

17.00

KADAI CURRY met TOFU, KIP of GARNALEN (geserveerd met rijst)

madras, garam masala, fenegriek, tomaat, kikkererwt, paprika

17.00

KEMPENLANDER GRAIN-FED BURGER

brïoche brood, hamburger, tomaat, sla, komkommer, cheddar kaas, paddenstoel, truffelmayonaise

16.00

FALAFEL BURGER

brïoche brood, tomaat, komkommer, sla, sriracha mayonaise, sumac uien, yoghurt

16.00

late night snacks

21:00 – 23:00

Bekijk ook onze weekend specials!



NACHO'S met cream cheese & chilisaus

5.00

BOLD NUTS

4.00

zoete POPCORN

4.00