

# *Index*

<i>Pasticceria &amp; Prima colazione</i>	1
<i>Prima colazione</i>	2
<i>Pranzo</i>	3
<i>Antipasti</i>	4
<i>Formaggio</i>	5
<i>Salumi</i>	6
<i>Piccola cena</i>	7
<i>Caffè</i>	9
<i>Tè</i>	10
<i>Succhi di frutta freschi</i>	12
<i>Gin &amp; Tonic</i>	13
<i>Cocktails</i>	14
<i>Vino</i>	15

*Zijn er allergiën waar wij rekening  
mee kunnen houden, vraag dan gerust  
ons personeel om advies*

# Pasticceria

*patisserie 08.00-16.30*

Huisgemaakte appeltaart	€ 3,50
<hr/>	
Huisgemaakte appeltaart met slagroom	€ 4,25
<hr/>	
Huisgemaakt wisselend gebak	€ 3,50
<hr/>	
Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', <i>per stuk</i>	€ 1,50
<hr/>	
Roombotercoissant met Nutella	€ 3,50

# Prima colazione

*ontbijt 08.00-16.30*

## Compleet ontbijt

<b>Gezonde start;</b>	€ 11,00
Vers fruit van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, speltmeel cracker, Burrata en gerookte zalm	
<hr/>	
<b>Belegen start;</b>	€ 11,00
Wentelteeffe met kaneelsuiker, croissant met aardbeien confituur, roerei van scharreleieren met spek en landbrood	
<hr/>	
<b>Complete start (geserveerd vanaf 2 personen / prijs p.p.);</b>	€ 13,50
Vers fruit van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, croissant, speltmeel cracker, landbrood, roerei van scharreleieren met spek, Noord-Hollandse oude kaas, wentelteeffe met kaneelsuiker en aardbeienconfituur	

# Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Roombotercroissant met aardbeienconfituur	€ 3,50
Roombotercroissant met Livar ham en belegen kaas uit de oven	€ 6,00
Roombotercroissant met natuurgerijpte oude kaas	€ 4,25
Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelsuiker	€ 5,00
Vers fruit salade van het seizoen	€ 4,50
Griekse yoghurt met gluten vrije granola, bosbessen en goji bessen. <i>Vers fruit van het seizoen, extra € 3,00</i>	€ 6,00
Brasilian breakfast; açai, guarana, gluten vrije granola en banaan	€ 6,50

## Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen

Pure hagelslag, hazelnootpasta of vruchtenhagel	€ 3,00
Roerei van scharreleieren met gebakken spek	€ 7,00
Roerei van scharreleieren met tomaat en kaas	€ 6,00
Roerei van scharreleieren met bosui en gerookte zalm	€ 7,50
Natuurgerijpte Noord-Hollandse oude kaas met mesclun sla en chutney van rozijnen	€ 6,00
Italian breakfast; toast, Burrata, aceto balsamico, honing en basilicum	€ 6,50
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, boeren ham en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,50
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, tomaat en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,00

# Pranzo

*lunch 12.00-16.30*

## *Soepen & salades*

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,50
Surinaamse cassave soep met een kroketje van bacalao	€ 7,25
Gemengde salade met gerookte zalm, gemarineerde bietjes en zonnebloempitten	€ 13,50
Dungesneden, huisgepekeld carpaccio met mesclun sla, pijnboompitjes, pestodressing en Parmezaanse kaas	€ 12,50   € 17,50
Gemengde salade met Burrata, geroosterde pompoen, pistache en een balsamico dressing	€ 12,50

## *Sandwiches*

*Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen  
1 extra snee brood €1,00*

Gerookte zalm, salade mesclun, gemarineerde bietjes en dille dressing	€ 10,50
Burrata, geroosterde pompoen, pistache en balsamico	€ 10,50
Weijderijck biologische rundvlees kroketten met Zaanse mosterd	€ 8,00
Ajuma's veggie kroketten met kastanje champignons en massala, geserveerd met mango chutney	€ 9,25
Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen' met sla, guacamole, tortilla chips en salsa Mexicana <i>Extra kaas + € 0,75 / extra spek + € 0,75</i>	€ 13,50
Club sandwich; gemarineerde BBQ kip met komkommer, sla, gebakken spek, cheddar kaas, honey/Bourbon BBQ saus en cheese onion chips	€ 12,00
Tagliatelle met bospaddenstoelen, truffel, truffelolie en geroosterde hazelnoot	€ 13,50   € 16,50

# Antipasti

*antipasti 12.00-23.00*

Brood met olijfolie, pesto en gezouten boter	€ 7,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook en basilicum, <i>per stuk</i>	€ 3,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en Serranoham, <i>per stuk</i>	€ 4,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en gerookte zalm, <i>per stuk</i>	€ 4,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en Burrata, <i>per stuk</i>	€ 4,00
Geay oester, met limoen, peper en zeezout, <i>per stuk</i> <i>of half dozijn</i>	€ 3,50 € 19,50
Fondue van Hollandse kazen met half zuurdesem brood <i>Crudités voor bij de kaasfondue, extra € 4,00</i>	€ 8,75
Plateau met diverse vlees- en worst specialiteiten van onze lokale traiteur <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze charcuterie (salumi) kaart</i>	€ 13,00
Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart</i>	€ 13,00
Plateau van diverse vis specialiteiten met half zuurdesem brood	€ 13,50
Plateau Dodici; diverse kaas-, vlees- en vis verrassingen met bruschetta's en Pane Carasau ( <i>voldoende voor 2 personen</i> )	€ 26,00
Plateau van diverse warm bittergarnituur ( <i>5 stuks</i> )	€ 6,00
Crudités met dip van guacamole	€ 5,25
Cheese onion chips met honey/Bourbon BBQ saus	€ 4,00
Gemarineerde olijven en gezouten nootjes	€ 4,00

# Formaggio

*Stel je eigen kaasplateau van 3 soorten samen uit onderstaande specialiteiten van kaashuis Tromp. Geserveerd met walnoten rozijnen volkoren desembrood.*

**WITTE VAN ROTSELAER** ✓ - Een ambachtelijke witschimmel kaas uit België met een fris geitenzuivel. Het fijne witte zuivel rijpt door onder de korst. Deze Belgische kaas met een witte korst is het topproduct van kaasmakerij Midgard uit het dorpje Rotselaar. Het is een zachte geitenkaas met een lichte witschimmelkorst. De kaas rijpt 2 tot 7 weken.

**LANGRES** ✓ - De Langres is een gewassen korstkaas. De korst is kleverig glanzend met een uitgesproken smaak en geur. De bovenkant van de kaas is enigszins hol, aangezien de kaas niet wordt gekeerd tijdens de rijping. Dit is de "fontaine". Hier wordt tijdens de rijping Marc de Bourgogne of Champagne op gegoten, waardoor de drank in het zuivel trekt. Dit geeft de echte smaaksensatie. Het zuivel is zeer romig. De smaak is intens. De Langres heeft een AOP erkenning (Appellation d'Origine Protege). Dit betekent dat deze kaas alleen gemaakt mag worden van melk uit de departementen Cote d'Or, Haute-Marne en de Vogezes.

**BRIE DE MEAUX** - De Brie de Meaux is de oervader van alle briesoorten. Deze kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk en heeft een pittige, robuuste smaak vol karakter. Deze brie is op zijn best bij volledige rijping, als het zuivel smeerbaar zacht is.

**PERSILLÉ DE RAMBOUILLET** - Persillé de Rambouillet is een rauwmelkse biologische geitenkaas met een lichte blauwader. Doordesoepele textuur van de kaas smelt deze heerlijk op de tong.

**SCHLOSSBERGER** ✓ - Deze traditionele rauwmelkse Zwitserse kaas rijpt in een grot naast de ruïne van kasteel Schlossberg, diep in de Emmental vallei. De kaas wordt vertroeteld en met de hand gekeerd totdat hij zijn volle aroma en leeftijd heeft bereikt. Het is een harde kaas, licht zout, boterig van smaak met een hint van hazelnoot.

**BOEREN OUD KLASSIEK VAN VAN ECK** ✓ - Een heerlijke boerenkaas smaakt zoals kaas moet smaken. De smaken van een boerenkaas zijn net iets sprekender dan die van een normale kaas. De ingrediënten en bereidingswijzen worden vaak van moeder op dochter doorgegeven en die manier van bereiden maakt het dat elke kaas weer net even anders smaakt. Deze kazen worden op een ambachtelijke manier gemaakt.

# Salumi

*Stel je eigen vleesplateau van 3 soorten samen uit onderstaande specialiteiten.*

*Geserveerd met walnoten rozijnen volkoren desembrood.*

**CECINA** - Een échte Spaanse delicatessie van gerookt rundervlees. Na een aantal dagen in zout bewaard te worden, vervolgt het zijn weg door 2 a 3 weken gerookt te worden op eikenhout. Hierna wordt het gedroogd voor 7 maanden in speciale droogkamers. Te vergelijken met een Serranoham, maar dan van rund.

**SPIANATA ROMANA** - Het woord spianata betekent letterlijk 'platgedrukt'. Een salami gemaakt van fijngedraaid varkensvlees waaraan grovere stukjes spek zijn toegevoegd. De worst is op smaak gebracht met zout, cayennepeper en in wijn geweekte knoflook waardoor een tamelijk pittige, maar aangename, smaak ontstaat. De worst rijpte vroeger tussen twee planken die de worst plat drukten. Tegenwoordig worden metalen vormen gebruikt. Om tot volle smaakrijpheid te komen wordt de spianata enkele maanden in de buitenlucht gedroogd.

**LIVAR BOURGONDISCHE HAM** - Smaak als beloning voor goede zorg. Sinds het Livarvarken in 1999 door vijf Limburgse varkensboeren is bedacht heeft het varken altijd in het teken gestaan van een onderscheidende smaak en vleeskwiteit. Een vorm van dierhouderij die rekening houdt met het natuurlijke gedrag en leefomgeving van het varken dat zich uit in maximaal dierenwelzijn. De combinatie van granen, bijzondere rassen en het scharrelen in een weelde van ruimte maakt Livarvlees tot een uniek product.

**SERRANOHAM** - Serranoham is een rauwe ham, oorspronkelijk afkomstig uit de Spaanse bergen. Tegenwoordig wordt hij gemaakt van een speciaal gefokt Spaans varkensras. Oorspronkelijk is de serranoham afkomstig uit de bergachtige regio Andalusië. Daar werd de gezouten ham gedroogd in de berglucht. (Vandaar de term serrano: serrano,-a is Spaans voor berg-, gebergte-). Nadat de verse ham in een pekelbad met kruiden heeft gelegen rijpt hij zo'n negen maanden in een ruimte waar de temperatuur langzaam toeneemt tot 30 graden. Tegelijkertijd neemt de vochtigheid af, waardoor de hammen uitdrogen.

**BRANDT EN LEVIE GEDROOGDE WORST MET 9 PEPERS** - Droge worst gemaakt in Amsterdam van goed gehouden varkens. De basis bij het maken van deze worsten word er altijd rekening gehouden dat de smaak van het vlees niet ten koste gaat van de andere smaakmaker.

**DE KWARTAAL SPECIAL VAN BRANDT EN LEVIE'S GEDROOGDE WORST** - Droge worst gemaakt in Amsterdam van goed gehouden varkens. De basis bij het maken van deze worsten word er altijd rekening gehouden dat de smaak van het vlees niet ten koste gaat van de andere smaakmaker.

# Piccola cena

*small dinner 17.00-22.00*

## Starters

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,50
Surinaamse cassave soep met een kroketje van bacalao	€ 7,25
Gemengde salade met gerookte zalm, gemarineerde bietjes en zonnebloempitten	€ 13,50
Dungesneden, huisgepekelde carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, pesto dressing en Parmezaanse kaas	€ 12,50   € 17,50
Gemengde salade met Burrata, geroosterde pompoen, pistache en balsamico dressing	€ 12,50
Pittige quinoa salade met sinaasappel kruiden sla en een 5 spice kastanje saus	€ 12,50
Gebrande makreelfilet met gado gado, sambal pinda crème en een kwartelei	€ 14,00
Huisgemaakte kalfspastrami met een rouleau van eendenlever met noten en px siroop	€ 14,00

*Laat u verrassen door de keuken en kies voor een 3- of 4-gangen proeverij!*

*(samengesteld met ingrediënten van onze kaart)*

\* Dit menu serveren wij indien alle gasten aan de tafel hieraan deelnemen

\* Bijpassend wijnnarrangement (4 glazen) € 20,00

3-gangen proeverij di Dodici	€ 31,00
4-gangen proeverij di Dodici	€ 37,50



## Hoofdgerechten volgens ons small dinner concept

*Als supplement te bestellen; frites met huisgemaakte mayonaise, verse groenten of gemengde salade met dressing €4,00*

Zalmfilet op de huid gebakken met aubergine op Japanse wijze € 17,50  
bereid, glace van miso en gestoofde paksoi  
*Wil je er gamba's bij? Per stuk te bestellen voor € 1,50*

Kabeljauwfilet met een groente prakje van de koude grond, € 17,50  
geroosterde bospeen en een saus met chorizo en tomaat  
*Wil je er gamba's bij? Per stuk te bestellen voor € 1,50*

Patrijs op het karkas gegaard met gepofte pastinaak, € 15,50 | € 19,50  
krokante zuurkool, chiochia biet en jus met massala

Bavette met kimchi van spruitjes en gerookte zoete € 17,50 | € 22,75  
aardappel en citroen (170gr of 250gr)

Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen' € 13,50  
met sla, guacamole, tortilla chips en salsa Mexicana  
*Extra kaas + € 0,75 | extra spek € 0,75*

Tagliatelle met bospaddenstoelen, truffel, truffelolie en € 13,50 | € 16,50  
geroosterde hazelnoot

Informeer bij de bediening naar de vis- en vleesspecialiteiten € dagprijs  
van vandaag

## Desserts

Duo van cannoli; één op klassieke Siciliaanse wijze en één met tiramisu € 7,50  
vulling, geserveerd met karamel/zeezout ijs

Gateau chaud met pistache, structuren van chocolade en pistache € 7,50

Gebakken banaan met een Caribische kokos cake, passievrucht en € 7,50  
mango sorbet

Scroppino; citroen sorbet met Prosecco en wodka € 7,00

High coffee; 5 verschillende lekkernijen voor bij uw koffie of thee € 6,00  
*Exclusief de koffie/thee van uw keuze*

Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', per stuk € 1,50

Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp € 13,00  
*Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart*

# Caffè

## NOBLE TREE

*Koffie kent vele smaken, tonen en specifieke kenmerken, die nauw samenhangen met waar de koffie verbouwd is. De kunst is om verschillende koffiebonen te vermengen tot precies de juiste blend. Noble Tree heeft samen met Dodici twee unieke blends gecreëerd;*

- **Dodici Mandling;** de Manheling staat bekend om zijn volle krachtige en kruidige smaak met een afdronk van donkere chocolade.
- **Dodici Blend;** een blend waar de Ethiopische boon de boventoon voert, deze is aangevuld met mooie arabica uit Brazilië waardoor hij hintten van noten en chocolade bevat maar zijn mooie citrus aciditeit niet verliest.

*De bonen zijn ook per zak verkrijgbaar (250gr.) €12,50*



**LUNGO / DOPPIO** € 2,30 | € 3,00  
Italiaans voor uitrekte espresso, een volle en stevige koffie uit Ethiopië, Brazilië en Costa Rica.

**ESPRESSO / DOPPIO** € 2,30 | € 3,00  
Aromatische sterke koffie van gemalen bonen uit Ethiopië en Brazilië. De combinatie van deze twee landen geeft de blend een frisse twist met zoete afdronk.

**ESPRESSO** € 2,50 | € 3,30  
**MACHIATTO / DOPPIO**  
Espresso met een schepje melkschuim.

**AMERICANO** € 2,30  
Espresso met extra heet water toegevoegd waardoor hij zachter en iets minder sterk smaakt dan een espresso. Te vergelijken met een gewone koffie.

**CORTADO** € 2,50  
Espresso waar een klein beetje warme melk en melkschuim op geschonken wordt waardoor hij te vergelijken is met een extra sterke cappuccino.

**FLAT WHITE** € 3,50  
Een typisch Australische koffie, gezet als dubbele espresso, aangevuld met warme melk en een dunne melk-schuimlaag.

**CAPPUCCINO** € 2,50 | € 4,00  
**/ DOPPIO**  
Espresso met warme melk en melkschuim, op zo'n manier bereid dat de verhouding tussen espresso, melk en melkschuim precies gelijk is.

**CAFE LATTE** € 3,00  
Espresso waar veel warme melk en een klein beetje melkschuim aan wordt toegevoegd.

**LATTE MACCHIATO** € 3,00  
Opgeschuimde melk waaraan een shot espresso wordt toegevoegd. De espresso wordt later toegevoegd waardoor er laagjes ontstaan in de koffie.

**FLAVOURED OR SPECIALS** + € 0,50  
Voeg een siroop aan je koffie toe, keuze uit caramel, vanille, hazelnoot, witte chocolade.  
Heb je liever een alternatief voor melk of cafeïnevrij? Alle koffies kunnen met amandelmelk, kokos-melk, havermelk, sojamelk of cafeïnevrij worden bereid.

**DODICI SPECIALS** € 3,25  
**CHOCOCAPPUCCINO**  
Cappuccino met witte chocolade siroop, welk afgetopt wordt met een donkere chocoladesaus.

**HAZELNOOT-KANEEL-LATTE € 3,75**

Cafe latte met hazelnootsiroop en vleugje kaneel.

**COLD BREW COFFEE € 3,00****NATUREL**

Koud gebrouwen koffie gegoten op ijsklontjes voor een verfrissende cafeïne shot

**COLD BREW COFFEE € 3,25****KOKOSMELK**

Koud gebrouwen koffie gegoten op ijsklontjes voor een verfrissende cafeïne shot met kokosmelk

**ICED COFFEE € 3,50**

Twee shots espresso, vleugje caramel en een melk naar keuze met ijs

**WARME CHOCOMEL € 2,50**

+ slagroom € 0,75

**SPECIAL COFFEE € 7,50**

Diverse koffie cocktails met likeuren

**KIDS CAPPUCCINO € 2,50**

Speciaal voor de kleintjes een cappuccino bestaande uit warme chocomel en een topping van chocoladesaus.

*Heb je liever een alternatief voor melk of cafeïnevrij?*

*Alle koffies kunnen met amandel- melk, kokosmelk, havermelk, sojamelk of cafeïnevrij worden bereid (+ €0,25).*

# Tè

**THEE VAN THEE CULTUUR € 3,00**

*Zie voor de omschrijving van alle theesmaken de pagina hierna*

**VERSE MUNTTHEE € 3,25**

+ gember en citroen, extra € 0,25

**GEMBERTHEE € 3,00****CHAI ROOIBOS LATTE € 4,00**

Op basis van sojamelk. Een heerlijk kruidige mix van rooibos, kaneel, kardemom, en gember. Eventueel voor de liefhebber met kaneelpoeder.

**DIRTY CHAI LATTE**

Net als chai rooibos latte, maar dan met een shot espresso. € 4,50

**MACHA LATTE**

Op basis van gedroogde groene thee en afgemaakt met warme sojamelk. Boordevol antioxidanten en bevat veel cafeïne. € 4,25

**SEIZOENSTHEE**

Wisselende verse thee met producten uit het seizoen. € 3,50

# Designazione tè

## **TRADITIONAL EARL GREY**

dankt zijn populariteit aan de delicate, fris geurige eigenschappen van de bergamotolie. Deze word gewonnen uit de schil van de citrus achtige vruchten van de bergatmoplant.

---

## **DARJEELING FIRST FLUSH - HOOGGEURIG**

Levendige lentethee met de smaak van zacht zomerfruit zoals: mango, perzik en muskaatdruiven. De thee komt uit de Himalaya en wordt geplukt op een hoogte van 1000-2000 m.

---

## **JAPAN GREEN SENCHA - GROENGEURIG**

Een ongefermenteerde, gestoomde groene thee uit "het land van de rijzende zon". Een thee met een uitgesproken groenige geur gekoppeld aan een volle ronde en romige smaak.

---

## **CHINA FINEST JASMINE - LICHT EN BLOEMIG**

Deze groene thee dankt zijn uitbundige geur aan het bijmengen tijdens de verwerking in China van verse jasmijnbloemen. Na dit traditionele proces, dat parfumeren wordt genoemd, worden de gedroogde jasmijnbloemen uit de thee verwijderd.

---

## **CHINA SUPREME ROSE - ZOETGEURIG**

Deze, op traditionele wijze, in China, geparfumeerde specialiteit heeft een aangename natuurlijke, zoete geur en smaak. Deze 'neus' thee met een zwarte basis, is mild en toegankelijk en wordt bijzonder gewaardeerd door liefhebbers van gearomatiseerde thee.

---

## **FORMOSA TONG-TING OOLONG - LICHT EN BLOEMIG**

De hooggeurige, licht gefermenteerde en tot korrelvorm gerolde topblaadjes worden gebruikt bij de Chinese theeceremonie. Een verfijnde topkwaliteit met een subtiele geur, die lichtjes doet denken aan jasmijn.

---

## **SUID-AFRIKA ROOIBOS - VOLGEURIG**

De naaldjes van de Rooibosstruik geven de drank een rood/oranje kleur en een aromatisch karakter.

---

## **CHINA SMOKY LAPSANG - MILD GEROOKT**

Deze "gerookte" thee met een zéér eigenzinnig karakter, werd oorspronkelijk Tarry Lapsang Souchong genoemd. Volgens de overlevering is deze theesoort per ongeluk ontdekt nadat na het lossen uit zeilschepen, de thee een "rokerig" karakter had gekregen.

---

## **CHINA WHITE MONKEY - LICHT EN MILD**

Deze Chinese specialiteit dankt zijn naam aan de vorm van de "witpunten"; dit zijn de nog niet ontloken blaadjes van de theestruik. Deze thee heeft een vollere smaak dan de Zhu Lie Shan en geeft een aangenaam, fluweelzacht, mondgevoel.

---

## **VERVEINE - ZACHTE CITROENSMAAK**

Verveine, ook wel bekend onder de naam IJzerkruid wordt vooral gewaardeerd vanwege zijn fijne zachte citroensmaak.

---

## **MUNT BLAD - FRISGEURIG**

De drank heeft een lichte afschenk en een duidelijke herkenbare frisse smaak en geur.

---

## **KAMILLE BLOEMEN - ZACHTGEURIG**

Kamille Bloemen kent van oudsher vele toepassingen. De smaak is mild en zacht.

## Frullati di frutta freschi

**JUS D'ORANGE** - Een groot glas versgeperst sinaasappelsap; € 3,50 | € 4,75  
dát is natuurlijk het allerlekkerst. Rijk aan vitamine C.

*Ook eventueel met karnemelk te bestellen. Karnejus is zo'n drankje wat met warm weer érg lekker en vooral heel verfrissend is.*

**AARDBEI BANAAN** - Een verse fruitshake van aardbei en banaan € 4,50  
gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Banaan en  
aardei zoals je nog nooit geproefd hebt, vol van smaak en rijk aan  
vitamine C en B.

**PAPAYA MANGO** - Een heerlijke fruitsmoothie rijk aan vitamine A, B € 4,75  
en C door alleen al de mango. Samen met de magnesium en kalium  
van de Papaya loop je zo fit als een hoentje de deur uit.

## Succhi di verdura freschi

*Al onze sappen zijn van 100% fruit en groenten en worden aangemaakt met onze  
biologische appelsap of als je wilt met verse jus d'orange en zijn zonder toevoegingen,  
GMO free, Vegan en glutenvrij.*

**LOVELY GREEN SMOOTHIE** - Deze groene smoothie is een perfecte € 4,75  
en lekkere oplossing voor de bladgroen inname en positief voor de  
zuur base huishouding van je lichaam.

*Ingrediënten: Avocado, Spinazie, Mango, Broccoli, Tarwe gras, Gerste  
gras en Spirulina (gezonde zoutwater alg)*

**BERRY BOMB SMOOTHIE** - Deze smoothie van bessen is een goeie € 4,75  
manier voor het "boosten" van je antioxidanten inname.

*Ingrediënten: Acai, Blauwe bes, Zwarte bes, banaan, appel, aardbei,  
bramen, hennep proteïne en Boabab (Afrikaanse plant)*

**HAWAIIAN SMOOTHIE** - Deze smoothie trakteert je lichaam op € 4,75  
waardevolle A en C vitamines, mineralen en gezonde vetten.

*Ingrediënten: passievrucht, kokos, mango, acerola kersen, appel en  
ananas*

**CLOCKWORK ORANGE SMOOTHIE** - Deze smoothie is een heerlijke € 4,75  
manier voor de inname van je groente. Een bom van vitamines en  
mineralen.

*Ingrediënten: wortel, rode biet, gember, papaya, appel en lucuma  
(vrucht uit Peru)*

# Gin & Tonic

## **BULLDOG GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC** € 8,50

Onze Engelse huis Gin, een heerlijke harmonieuze Gin met "12" jaja, botanische kruiden. Lotusbladeren en witte papaver geven deze Gin een mooie zachte smaak.

## **BULLDOG GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC** € 9,00

Premium Gin met een harmonieus karakter, heerlijk in combinatie met Schweppes premium tonic Hibiscus en rood fruit.

## **DUIVELSKRAL** € 10,00

Een kruidige Gin (47% alcohol) met een subtiele frisse citrusaroma. Deze Gin schenken wij met Schweppes premium tonic en Nepalese timut peperkorrels en komkommer.

## **G'VINE NOUAISSON GIN & SCHWEPES BLOSSOM EN LAVENDER PREMIUM TONIC** € 10,00

Een Gin gemaakt van vroeg in het jaar geplukte Ugni blanc druiven, mooi floraal, citrus en kruiden met een Schweppes premium tonic en wat druiven.

## **HENDRICK'S GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC** € 10,00

Een aparte frisse smaak met komkommer, minder jeneverbessen en Bulgaarse roos met Schweppes premium tonic en verse komkommer.

## **VL 92 GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC** € 11,00

Een Nederlandse Gin met zijn wortels in de jenever traditie een vleugje citrus en een verrassend ingrediënt: korianderblad met Schweppes premium tonic en gember.

## **FIFTY POUNDS GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC** € 15,00

Een zachte Gin met salie, zoethout, eucalyptus, mandarijn en een vleugje munt met Schweppes premium tonic en zoethout.

## **GIN MARE & SCHWEPES BLOSSOM EN LAVENDER PREMIUM TONIC** € 10,50

Een Gin met veel body en olieachtige structuur uit Spanje. Je proeft tijm, rozemarijn en basilicum, wordt gedronken met Schweppes premium tonic en tijm en citroenzeste.

## **TANQUERAY RANGPUR GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC** € 10,00

Een Gin met rangpur (kruising tussen mandarijn en citroen). Erg verfrissend met vleugjes laurier en wat gember. Met Schweppes premium tonic en citroengras.

## **MONKEY 47 & SCHWEPES PREMIUM TONIC** € 11,50

Een Gin met 47% alcohol en 47 specerijen. Veel kruiden, peper en toch nog een citrusmaak. Lekker met Schweppes premium tonic en wat bramen of besjes.

## **BOBBY'S** € 9,00

Bobby's Gin is een bijzonder fijn gekruide Gin die het meeste weg heeft van een London Dry Gin. Traditionele Indonesische kruiden worden er gebruikt om een karakteristieke smaak te krijgen. De smaken zijn vooral rijk en in balans en geven de Gin een zachtaardig karakter. Door het gebruik te maken van maar liefst 8 botanicals krijgt Bobby's zijn kruidige smaak die goed in balans ligt met zijn citrus tonen. het geheel word afgesloten met een peperige afdronk. Bobby's Gin heeft een alcoholpercentage van 42% en schenken wij met Schweppes premium tonic en sinaasappel en kruidnagel.

# Cocktails

## ZENZERO € 10,00

Een mix van Scotch and Rye wiskey, zoet en zuur citroen met het pittige van gember.

---

## TITO'S BLOODY MARY € 9,50

Tito's Handmade wodka, tomatensap, verse citroen, tabasco, worcestersaus en selderij.

---

## BELLA RAGAZZA € 9,00

Mediterrane gin met een sparkelende touche of balsamico en aardbeien.

---

## DARK 'N STORMY € 9,00

Donkere Rum, verse limoen en gemberbier. The national drink of Bermuda!

---

## BEACH BOY € 10,00

Te gekke tropical cocktail gebaseerd op tequila, verse limoen en kruiden uit de Caribbean.

---

## WHEN YOU'RE EXPECTING € 5,50

Gingerbeer, sinaasappel, limoen, munt en een siroop van grapefruit en bosbessen.

---

## LA VITA E BELLA € 9,00

Navy Strength gin, roze peper/komkommer shrub en sparkelende rozen.

---

## SCROPPINO € 7,00

Citroen sorbet ijs met Prosecco en wodka. Heerlijk voor na het eten, maar eigenlijk ook gewoon als verfrissend tussendoortje.

---

## WHO THE F\*CK IS HUGO? € 8,50

Heerlijke cocktail met op basis van Cava, elderflower en Dolin Rouge.

---

## COSMOPOLITAN € 8,50

A real lady like cocktail met cranberry juice, wodka, Cointreau en verse limoen.

---

## MOJITO € 8,50

Bruine rum met verse limoen, rietsuiker, muntblaadjes, afgetopt met ginger ale.

---

## LONG ISLAND ICE TEA € 10,00

Gin, Wodka, Rum, Tequila, Cointreau, verse sinaasappel, verse limoen en een vleugje Coca-Cola.

---

## TITO'S AMERICAN MULE € 9,50

Tito's handmade wodka, verse limoen en gemberbier.

---

## APPLE CIDER MULE € 9,50

American Mule maar dan met whiskey en cider, geserveerd met appel en kaneel.

---

## GUINNESS BLACK MAGIC € 9,50

Stevige cocktail met bourbon, grenadine en bramen, afgetopt met Guinness Bier.

---

## HONEY GIN COCKTAIL € 9,50

Frisse cocktail met een mix van gin en huisgemaakte honing siroop.

---

# Vino

## Vino bianco

### Witte wijn

**HUISWIJN: FM PINOT GRIGIO VENETO, ITALIË** € 4,00 | € 19,50

Een frisse en lichte kruidige witte wijn met tonen van appel en citrus. Lichtvoetig en een aangename doordrinker.

**HUISWIJN: FEUDI ARANCIO GRILLO, SICILIË ITALIË** € 4,50 | € 22,00

Een Siciliaanse wijn gemaakt van de lokale Grillo druif. In de neus herkenbare fruittonen van mango en papaya, maar ook jasmijn en witte bloemen. In de smaak een goede balans tussen rijp fruit en de zuren met een zachte finish.

**NIUS BLANCO, SAUVIGNON BLANC EN VERDEJO, RUEDA, SPANJE** € 5,00 | € 24,00

Crispy, frisse en groene wijn met veel mineraliteit. Vol van smaak met veel exotisch fruit en citrus.

**MISTY COVE SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH NIEUW ZEELAND** € 5,50 | € 26,50

Karakteristieke Sauvignon Blanc uit Marlborough. Geur van kruisbessen, verse kruiden en meloen met een sappige en vol van smaak met wat passievrucht en citrus, lange finish.

**ANDAINA GODELLO, MONTERREI SPANJE** € 5,75 | € 27,75

Heerlijke wijn, bleekgeel van kleur, aroma's van appel en abrikoos, perfect in balans. Volle afdronk met een licht bittertje op het einde, combineert goed met zeevruchten en kreeft!

**DOMAINE PAUL MAS 'LES FAISSES' CHARDONNAY, LIMOUX FRANKRIJK** € 6,00 | € 29,00

Deze Chardonnay is geen vriendelijk fruitbommetje maar een serieuze tafelgenoot. Krachtig en vol met toastachtig hout en een frisse kern en enigszins ingetogen elementen van milde vruchten en citrus. Zeer op zijn plaats bij onder meer kalkoen, fazant, konijn en kalfsvlees.

**HOFER VELTLINER KIRCHLESSEN, WEINVIERTTEL, OOSTENRIJK** € 6,25 | € 30,25

Deze heerlijke biologische Grüner Veltliner is met veel liefde gemaakt en dat proef je. Deze wijn heeft iets krachtigs en peperigs, maar ook een klein zoetje door het vleugje lychee.



**CLOS PONS SISQUELLA, CATALONIË, SPANJE**

€ 7,50 | € 36,50

Deze spannende blend van Garnacha Blanca, Albarino en Moscatel komt uit Costers del Segre, gelegen in de regio Catalonië. Heerlijke complexe wijn met expressieve tonen van wit fruit en citrus. Mooie zwoele invloeden van de Moscatel druif completeren deze wijn tot een zalige begeleider van visgerechten.

**SANCERRE DOMAINE CUROT, LOIRE, FRANKRIJK**

€ 38,00

De bekendste en meest gedronken sauvignon blanc. Licht goudgeel van kleur, aangenaam fruit en een lange sappige afdronk. Ideaal bij schaal en schelpdieren, zondagmiddag, geitenkaas of als aperatief.

**NIUS BARRICA, SPANJE**

€ 37,00

Volle en rijpe Verdejo uit de Rueda met een Sur Lie rijping van 6 maanden en een hout en fles opvoeding van 6 maanden. Opvallend veel tropisch fruit en een lange finale, heerlijk!

**HERDADE DO ESPORAO RESERVA BRANCO, ALENTEJO, PORTUGAL**

€ 38,50

Deze wijn is gemaakt van de druiven antao vaz, roupeiro en arinto. Rijp tropisch fruit met een lichte houttoets, een dikke wijn met een beetje citrus in de afdronk. Uitermate goed geschikt bij (room)kazen en lichte vleesgerechten.

**DOMAINE DUPONT FAHN "LES VIREUILS" MEURSAULT BOURGOGNE, FRANKRIJK**

€ 69,50

Krachtige en rijke wijn met tonen van hazelnoot, boter, vanille en citrus. Veel diepgang, een beetje de tijd en elegantie maken deze wijn tot een waar genot om te drinken.

*Vino rosato**Roséwijn***HUISWIJN: CIELO PINOT GRIGIO ROSÉ BLUSH**

€ 4,00 | € 19,50

Een 100% Pinot Grigio rosé uit Veneto.

Geur van tropisch fruit met een hint van citrus en in de smaak aardbeien en frambozen. Zeer soepele en fruitige rosé met een verfrissende smaak.

**MIP CLASSIC, PROVENCE FRANKRIJK**

€ 6,00 | € 29,00

Voor deze heerlijke rosé worden 's nachts geplukte cinsault, syrah en grenache (respectievelijk 60%, 20% en 20%) direct na ontstelen apart geperst en separaat vergist op gekoelde tanks. Zo ontstaat een heel licht getinte rosé met geur- en smaaknuances van rode vruchtjes en citrusfruit naast een verleidelijk kruidenparfum. Behalve als lichtvoetig aperitief is de Classic - jong gedronken - een aangenaam frisse begeleider van niet de zware mediterrane gerechtjes en witvlees van de grill.

*Vino rosso**Rode wijn***HUISWIJN: FM MONTEPULCIANO VENETO, ITALIË**

€ 4,00 | € 19,50

Robijnrode wijn van 100% Montepulciano druiven.

Elegant rood fruit met een zachte finish.

**HUISWIJN: DOPPIO ROSSO, VINO RIPASSOTO, VALPOLICELLA ITALIË**

€ 4,50 | € 22,50

Deze wijn bestaat uit alleen maar uit inheemse druiven uit Valpolicella. Corvina, Rondinella en Molinara.

Een smaakvolle rode wijn van deels ingedroogde druiven, intense smaak van rood fruit en een soepele, volle afdronk.

**STAJNBECH PINOT NERO, VENTO, ITALIË**

€ 6,00 | € 29,50

Geweldige Pinot Nero. Licht opwekkend karakter. Fruitig, souplesse en verfijnd. Gedeeltelijk op hout gelegen met een aanhoudende finish. Ook licht gekoeld erg lekker en een aanrader bij wit vlees gerechten.

**TOMAHAWK SHIRAZ, ADELAIDE, ZUID-AUSTRALIË**

€ 6,00 | € 29,00

Volle, fruitige en romige op eikenhout gerijpte Shiraz uit het wijng gebied McLaren Vale. Overweldigende aroma met indrukken van rijpe bessen, donkere chocolade en een vleugje vanille. In de smaak zwarte bessen, pruimen, kruidnagel en wat vanille. Heerlijk bij een mooi stuk vlees van de grill, of wild.

**JERRY LOHR ESTATES, CALIFORNIË, VERENIGDE STATEN** € 7,25 | € 35,75

Deze heerlijke, intense, donkerrode cabernet sauvignon is rijp kersen en zwarte bessen. Hij is mooi in balans met zachte tannines, kruiden, iets van volle melk en een indrukrijke smaak. Hij combineert heerlijk met goed gezelschap, belegen kazen en mooie zachte vleesgerechten.

**CONTRADE BELLUSA NERO D'AVOLA, SICILIË, ITALIË** € 6,50 | € 31,50

Dit is een fantastische wijn uit Sicilië, gemaakt van gedeeltelijk ingedroogde Nero D'Avola druiven (net als bij een Amarone). De kleur is donker rood en de smaak is heel vol en zwoel met veel rijp fruit en tonen van gekonfijte vruchten en wat hout. Verrassend lekker!

**MARQUES DE VARGAS RISERVA, TEMPRANILLO, RIOJA, SPANJE** € 7,25 | € 35,75

Krachtige, volle rode wijn met overrijp fruit en ceder in het bouquet. De volle pittige smaak bevat zachte tannines waarin het fruit en de vanille geweldig in balans zijn. Perfecte begeleider bij rood vlees gerechten, top Rioja!

**FRANK, CABERNET FRANC, MERLOT EN SANGIOVESE, TOSCANE, ITALIË** € 38,50

Een mooie krachtpatser uit Toscane die 18 maanden op hout geeft gelegen, boordevol fruit en een kleine toets van vanille. Uitstekend te drinken bij rood vleesgerechten en stevige pasta.

**CHATEAU CARDINAL VILLEMAURINE ST EMILION GRAND GRU** € 37,50

Elegante en sappige Saint Emilion met veel fruit, kruiden en iets van geroosterde noten. De smaak is zeer rond en zacht als gevolg van de 70% Merlot, wat pruimen en cacao in de afdronk. Een zeer goed gemaakte wijn en uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

**THE CHOCOLATE BLOCK, BOEKENHOUTSKLOOF, FRANSHOEK ZUID-AFRIKA** € 49,50

Een werkelijk fantastische wijn bestaande uit, Syrah, grenache, cabernet sauvignon, cinsault en een vleugje viognier. Donker fruit, smaakvol en specerijen. Een volle fruitige wijn met een ellenlange afdronk die je op elke moment (wel vanaf 12 uur) zou kunnen drinken.

**MAURO MOLINO, BAROLO PIEMONTE ITALIË** € 69,50

Rijpe wijn met aangename tannines en krachtig fruit. Vergisting en rijping in Frans eiken barriques (30% nieuw) voor 24 maanden. Hierna krijgt de wijn nog 6 maanden flesrijping. De kleur is granaat rood met in de neus rijke, complexe, tonen van rood fruit, zoethout en ceder. De smaak is vol en soepel met fluwelen, zeer lange afdronk.

*Vino spumante*  
*Mousserende wijn*

**CAVA VAN CONDE DE CARALT, PENEDEÈS, SPANJE** € 5,75 | € 28,75

Een licht strogele wijn met een levendige mousse.  
Zijn bouquet is zuiver en verfijnd met aroma's van sprankelend wit fruit. De Conde de Caralt is rijp en soepel van smaak, frivool maar elegant, en als zodanig een verrukkelijk aperitief.

**ROSÉ CAVA VAN CONDE DE CARALT, PENEDEÈS, SPANJE** € 29,50

Een heerlijke lichtvoetig wijn, prettig en fris, frivool maar elegant. Daarmee een heerlijk en feestelijk aperitief.

**MIMOSA** € 7,50

Lekker fris en valt bij iedereen in de smaak; een glas bubbels met jus d'orange.

**KIR ROYAL, PER GLAS** € 7,50

Heerlijk glas cava met een klein laagje crème de cassis.

**APEROL SPRITZER, PER GLAS** € 7,50

Een heerlijke Italiaanse verslaving... glaasje bubbels met Aperol (sinaasappel likeur) verse sinaasappel en een vleugje soda water.

**HUGO, PER GLAS** € 7,50

Heerlijk voor in de zomer, maar op de ski's komt die ook vaak voorbij!! Een glaasje bubbels met verse munt, vlierbessen siroop en een vleugje soda water.

**FIZZ 43, PER GLAS** € 7,50

Een heerlijke bubbel met een klein zoetje. Beetje crushed ice met verse citroensap, een scheutje 43 en lekker veel bubbels.

**BELLINI, PER GLAS** € 7,50

Een lekker glas bubbels met een vleugje perzik en een vers framboosje!

**CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE** € 65,00

Een zuivere, verfrissende, verfijnde champagne met nootachtige aroma's en een delicate, milde mousse.

**CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ** € 72,50

Taittinger Brut Prestige Rosé is een vrouwelijke champagne, charmant en verleidelijk. Zij is subtiel en harmonieus met een delicate, droge afdronk.