

DINER

17:00 tot 21:00

VOORGERECHTEN

BLOOMING ONION

BBQ-saus / 7.5

NACHO'S PULLED PORK

cheddar, crème fraîche en bosui / 11.5

CHICKEN AND WAFFLES

krokante kip, zoete wafel, maple syrup en chilisaus / 10.5

PULLED JACKFRUIT

gestoomde bao bun (2 st) met jackfruit, groente, hoisinsaus en kokos-koriander yoghurt / 8.5

ook als hoofdgerecht te bestellen (3st) / 15.5

CAESAR SALAD

little gem, ansjovis-dressing, Grana Padano, croutons, cherry tomaat en gekookt ei / 7.5

optie: krokante kip / 3.5

UIENSOEP

kaas-crouton / 7.5

BIJGERECHTEN

FRIET

mayonaise / 3

ZOETE AARDAPPELFRIET

truffelmayonaise / 3.5

POTATO SKIN

halve aardappel met spek, bosui, cheddar en crème fraîche / 3.5

COLESLAW

rode en witte kool, wortel, peterselie, rode ui en rozijnen / 3.5

CORN ON THE COB

halve maïskolf van de grill / 3.5

HOOFDGRECHTEN

TJAPS BURGER

brioche bun, ijsbergsla, tomaat, ui, cheddar en homemade hickory BBQ-saus / 17.5

HOUSE STEAK

gepofte knoflook jus / 21.5

BAVETTE

lerse bavette met pepersaus / 23.5

CÔTE DE BOEUF (2 pers)

Australische côte de boeuf geserveerd met chimichurri en hollandaisesaus / 39.5 p.p.

FALAFEL-BURGER

brioche bun, ijsbergsla, tomaat, ingelegde rode ui en kokos-koriander yoghurt / 16.5

FISH 'N CHIPS

gefrituurde witvis geserveerd met friet en remoulade / 16.5

DORADE

hele dorade van de grill met knoflook, tijm en citroen / 24

ZALMFILET

op de huid gebakken met hollandaisesaus / 22

DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE

vanille-ijs / 7.5

CITROENTAART

merengue en frambozen sorbetijs / 7.5

CRÈME BRÛLÉE

van tonkabonen met karamel ijs / 7.5

TJAPS.

LUNCH

12:00 tot 16:00

zuurdesembrood van Proof Bakery

BROODJES

CARPACCIO

rucola, pittenmix, Grano Padano, kappertjes, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise / 12

TONIJNSALADE

zongedroogde tomaat, kappertjes, rode ui en gekookt ei / 8.5

GEROOKTE ZALM

mierikswortel crème fraîche, rode ui, bieslook en kappertjes / 12

AVOCADO

smashed avocado, tomaat, koriander en gepocheerd ei / 9.5
optie: bacon / 1.5

SALADE EN SOEP

CAESAR SALAD

little gem, ansjovis-dressing, Grana Padano, croutons, cherry tomaat en gekookt ei / 7.5
optie: krokant kip / 3.5

UIENSOEP

kaas-crouton / 7.5

WARM

TJAPS BURGER

brioche bun, ijsbergsla, tomaat, ui, cheddar en homemade hickory BBQ-saus / 17.5

KROKETTEN

Oma Bob's kroketten (2st) op brood met mosterd / 9

FALAFEL-BURGER

brioche bun, ijsbergsla, tomaat, ingelegde rode ui en kokos-koriander yoghurt / 16.5

UITSMIJTER

3 spiegeleitjes op brood / 7
optie: ham, kaas en/of spek / 1.5

BIJGERECHTEN

FRIET

mayonaise / 3

ZOETE AARDAPPELFRIET

truffelmayonaise / 3.5

TJAPS.

DRINKS

WIJNEN

WIT

Vermentino / 4.5 - 20

Laborie - Frankrijk

fris - fruitig - sappig

Chardonnay - Semillion / 6.5 - 30

Tensión La Ribera - Argentinië

appel - perzik - fijne zuren

BUBBELS

Brut / 40

Magnum (1,5l) / 70

Salentein - Argentinië

licht rosé - citrus - fris

Prosecco / 9.5

0.20 l - twee glazen

La Gioiosa - Italië

bloemig - droog - witte peer

ROSE

Grenache / 4.5 - 20

Laborie - Frankrijk

licht - rood fruit - droog

ROOD

Carignan / 4.5 - 20

Laborie - Frankrijk

rode bessen - vanille

Cabernet Sauvignon / 6.5 - 30

Tensión La Ribera - Argentinië

kruidig - stevig - tabak - vanille

Malbec / 6.5 - 30

Tensión La Ribera - Argentinië

rijpe kersen - pruimen - levendig

Valpolicella Ripasso / 35

Torre Torre del Falasco - Italië

complex - krachtig - gedroogd fruit

COCKTAILS

GIN TONIC

Collective Arts - Artisanal dry / 10.5

Fevertree Premium Indian - komkommer

Collective Arts - Rhubarb & Hibiscus / 10.5

Fevertree Elderflower - munt

Collective Arts - Plum & Blackthorn / 10.5

Fevertree Elderflower - limoen

COCKTAILS

Pornstar Martini / 8.5

passievrucht - vanille - limoen

Espresso Martini / 8.5

vodka - koffie - vanille - bitters

Old Fashioned - Old Overholt / 8.5

rye whisky - sinaasappel - angostura bitters

Old Fashioned - Rum / 8.5

rum - karamel - angostura bitters

Margarita / 8.5

LaLa Tequila - Cointreau - limoen

Amaretto sour / 8.5

amandel - citroen - bitters

TJAPS.

COFFEE & MORE

KOFFIE

Lungo / 2.6

Cappuccino / 3

Espresso / 2.6

Dubbele espresso / 3.8

Latte Macchiato / 3.5

Espresso Macchiato / 3

Ristretto / 2.6

THEE

Munt / 3.5

Gember / 3.5

China Green Yunnan / 3

Earl Grey / 3

Breakfast Boost / 3

Lovely Lemon / 3

Ruby Rooibos / 3

Very Berry / 3

Flower Power / 3

Bad Weather / 3

Young Jasmine / 3

GEBAK

New York Cheesecake / 4.5

Citroentaart met merengue / 4.5

SPECIALAAL KOFFIE

Irish Coffee / 7.5

Jameson whisky - koffie - room

Spanish Coffee / 7.5

Liquor 43 - koffie - room

Italian Coffee / 7.5

Amaretto - koffie - room

WHISKY

The Ultimate Whitlaw / 6

Island Single Malt 2014

The Ultimate Linkwood / 6.5

Speyside Single Malt 2008

COGNAC

Gibion Fine Bois / 4.5

Gibion VSOP / 5

Chateau D'Orignac VSOP / 6

Chateau D'Orignac XO / 8.5

RUM

Chairman's Reserve The Forgotten Cask / 5.5

Admiral Rodney / 6.5

GRAPPA

Dellavalle - Grappa di Barolo / 6

TJAPS.

BORREL

WARM 12:00 tot 00:00

BITTERBALLEN VAN OMA BOB'S (8st)

mosterd / 7.5

CHICKEN STRIPS (6st)

sweet chilisaus / 6.5

CHORIZO KROKETJES (8st)

truffelmayonaise / 7.5

TOMAAAT-MOZZARELLA KROKETJES (8st)

sweet chilisaus / 7.5

ONION RINGS

BBQ-saus / 5.5

KOUD 12:00 tot 22:00

BROOD VAN PROOF BAKERY

huisgemaakte kruidenboter, olijfolie en fleur de sel / 4.5

KAASPLANK

drie soorten kaas uitgezocht door onze Mick met walnoten, vijgencompote en notenbrood / 12.5

PATA NEGRA (80gr)

olijven, gerookte amandelen en balsamico / 22.5

CHARCUTERIE

serranoham, spianata romana en Coppa di Parma met olijven, gerookte amandelen en balsamico / 15

BORRELPLANK

twee soorten kaas, serranoham, spianata romana, olijven, gerookte amandelen, balsamico en notenbrood / 15