

# BROOKLYN BAR&GRILL

## COFFEE, TEA & SWEETS

### COFFEE SPECIALS

**FAMOUS COFFEE 7,00**  
met Famous Grouse whiskey en slagroom

**ITALIAN COFFEE 7,00**  
met Amaretto en slagroom

**SPANISH COFFEE 7,00**  
met Licor 43 en slagroom

**FRENCH COFFEE 7,00**  
met Cointreau en slagroom

**BAILEYS COFFEE 7,00**  
met Baileys en slagroom

**ZEEUWSE KOFFIE 7,00**  
met babbelaarlikeur en slagroom

**CHOUFFE KOFFIE 4,00**  
Chouffe likeur en slagroom

**HOT CHOCOLATE 2,50**  
met slagroom + 0,50

**CHOCOMEL 2,50**  
**FRISTI 2,50**

### Iced Coffee

Iced Coffee **3,75**  
Iced Coffee white chocolate **3,75**

BUT FIRST... COFFEE!

### BECAUSE ADULTING IS SO HARD

**KOFFIE 2,30**  
**KOFFIE VERKEERD 2,50**  
**CAPPUCCINO 2,50**  
**DECAFÉ 2,40**  
**ESPRESSO 2,30**  
**LATTE MACCHIATO 2,75**  
**FLAVORED LATTE\* 3,50**  
**CHAI LATTE 3,25** *nieuw!*

\*met slagroom en keuze uit de smaken  
karamel, witte chocolade of speculoos

*You can't buy happiness*

BUT YOU CAN BUY

# TEA

And that's kind of the same thing

**LIPTON BREAKFAST TEA 2,30**  
**LIPTON FLAVORED TEA 2,30**  
earl grey, green tea, rooibos, forest fruits,  
lemon of Asian white&rose  
**VERSE MUNTTHEE 2,75**

BEST CAKE IN TOWN!

### SWEET DELIGHTS

**APPLE CRUMBLE 3,25**  
met slagroom

**WHITE CHOC&RAZZ 3,00**  
blondie met witte chocolade en framboos

*Life is short, eat the cake...*

**CHEESECAKE 3,50**  
wisselende smaken



# M

WE ARE  
DRESSED  
BY OUR  
FRIENDS FROM  
**Jeans Inn**

**PME LEGEND**  
DE NIEUWSTE SKYMASTER

**G-STAR RAW**  
3301 JEANS IS NEVER OUT OF STOCK

**VERO MODA**  
HET MEEST GEVARIËERDE AANBOD

**ONLY**  
2 JEANS ONLY €60,-



- ✓ BETAALBARE MERKLEDING
- ✓ DE NIEUWSTE MODE EN TRENDS
- ✓ DE MEESTE KEUZE IN JEANS
- ✓ HET BESTE PERSONEEL MET JARENLANGE ERVARING

**NO EXCESS**  
EXCLUSIEF NEDERLANDS HERENMERK

**ONLY & SONS**  
VOOR MODERNE JONGEMANNEN

**STREET-ONE**  
STIJLVOLLE DAMESCOLLECTIE

**CARS JEANS**  
2 JEANS VOOR €110,-

JEANS INN - GRAVENSTRAAT 13 - MIDDELBURG

# BROOKLYN BAR&GRILL

## GROWN UP STUFF

### • G I N & T O N I C •

<b>HENDRICK'S GIN&amp;TONIC</b>	<b>8,50</b>
Kruidig&Floraal   Thomas Henry tonic, komkommer	
<b>BLOOM GIN&amp;TONIC</b>	<b>9,50</b>
Zoet&Floraal   Thomas Henry Elderflower tonic, aardbei	
<b>LARIOS GIN&amp;TONIC</b>	<b>7,50</b>
Jeneverbes&Citrus   Thomas Henry tonic, citroen	
<b>DAMRAK GIN&amp;TONIC</b>	<b>8,00</b>
Citrus&Zoet   Thomas Henry tonic, sinaasappel	

### Brooklyn Cocktails

<b>RUSSIAN CRANBERRY KISS</b>	<b>8,00</b>
Bols vodka, Bols peach, cranberrysap, limoen	
<b>COINTREAU POLITAN</b>	<b>8,00</b>
Cointreau, cranberrysap, limoen, sinaasappelzest	
<b>LICOR BALÒN 43</b>	<b>8,00</b>
Licor 43, vers citroensap, bruisend water, sinaasappel	
<b>MVSA SPRITZZ</b>	<b>8,00</b>
MVSA cava, Red Spritz, sinaasappel	

### SODA

<b>PEPSI   PEPSI MAX   7-UP   SISI</b>	<b>2,30</b>
<b>CASSIS   GINGER ALE   RIVELLA</b>	<b>2,50</b>
<b>APPELSAP   TOMATENSAP</b>	<b>2,50</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	<b>3,00</b>
<b>SOURCY BLAUW/ROOD</b>	<b>2,30</b>
<b>SOURCY PURE BLUE/RED</b> fles 0,75 liter	<b>5,50</b>
<b>SOURCY FRAMBOOS</b> nieuw!	<b>2,50</b>
<b>BOTANICAL TONIC WATER</b>	<b>2,50</b>
<b>SICILIAN LEMON BITTER</b>	<b>2,50</b>

### Wines

#### WHITES

<b>VERDEJO</b>	<b>4,50</b>   <b>24,95</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>4,00</b>   <b>22,95</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>3,70</b>   <b>19,95</b>

#### ROSÉ

<b>CABERNET SAUVIGNON/MERLOT</b>	<b>4,50</b>   <b>24,95</b>
<b>GRENACHE</b>	<b>3,70</b>   <b>19,95</b>

#### REDS

<b>TEMPRANILLO</b>	<b>4,50</b>   <b>24,95</b>
<b>SHIRAZ</b>	<b>3,70</b>   <b>19,95</b>

#### SPARKLING

<b>MVSA CAVA BRUT</b>	<b>5,00</b>   <b>29,95</b>
-----------------------	----------------------------

<i>what</i>	<b>JIM BEAM</b>	<b>5,50</b>
★ <b>WHISKEY</b> ★	<b>FAMOUS GROUSE</b>	<b>4,00</b>
<i>will not cure, there is no cure for</i>	<b>SNOW GROUSE</b>	<b>5,50</b>
	<b>BLACK GROUSE</b>	<b>5,50</b>
	<b>HIGHLAND PARK</b>	<b>6,00</b>
	<b>SOUTHERN COMFORT</b>	<b>5,50</b>

<b>GINGER&amp;ORANGE 3,00</b>	⋮	<i>Home made</i>
<b>SPICED LEMON&amp;ROSE 3,00</b>	⋮	<i>lemonade</i>
<b>REFRESHING LEMON 3,00</b>	⋮	

<b>LIPTON ICE TEA 2,75</b>	⋮	<i>Lipton ice tea</i>
<b>LIPTON CLEAR GREEN 2,75</b>	⋮	
<b>PURE LEAF LEMON</b> nieuw! <b>3,00</b>	⋮	

<b>FRESH ORANGE JUICE 3,50</b>	⋮	<i>Healthy juices</i>
<b>CRANBERRY JUICE 3,00</b>	⋮	

LOVING IS SHARING

### ★ BROOKLYN PLATTER ★

ALL TIME • AMERICAN • FAVORITES

Buffalo wings, peppadew met roomkaas, geitenkaas met honing, fried shrimps, dim sums, vegetarische loempia, yakitori spiesjes, salami, vleeswaren, jalapeños popper, olijven, brood, roomboter, Texas aioli **18,50**

beer: brooklyn lager | wine: cabernet sauv./merlot

### Barfoods - served all day

<b>CHEESE STICKS 6,95</b>
10 stuks met chilisaus
<b>SNACK MIX 6,95</b>
10 stuks portie gemengd met chilisaus
<b>BITTERBALLEN 6,95</b>
10 stuks met mosterd, of course
<b>BUFFALO WINGS 6,95</b>
10 pittige kippenvleugeltjes
<b>MEXICAN NACHOS 5,95</b>
met huisgemaakte guacamole, salsa en warme kaassaus

# BROOKLYN BAR&GRILL

## BEERS

### Beers

<b>AMSTEL 0,25 L   0,5 L</b>	<b>2,40   4,40</b>
pils   Nederland   5%   neutraal, licht bitter	
<b>HEINEKEN LONGNECK</b>	<b>3,00</b>
pils   Nederland   5%   mild bitter	
<b>DESPERADOS</b>	<b>4,50</b>
overig   Nederland   5,9%   tequila aroma, zoet	
<b>CORONA</b>	<b>4,75</b>
pils   Mexico   4,5%   neutraal, fris	
<b>VEDETT EXTRA WHITE</b>	<b>3,50</b>
witbier   België   4,7%   fris en fruitig	
<b>PAULANER WEIZEN 0,5 L</b>	<b>4,50</b>
Weizenbier   Duitsland   5,5%   zacht, citrus	
<b>AMSTEL RADLER 2.0</b>	<b>3,00</b>
radler   Nederland   2%   fris, citroen	
<b>TANK 7 FARMHOUSE ALE</b>	<b>4,75</b>
blond   USA   8,5%   droog, citrus	
<b>DUVEL</b>	<b>4,75</b>
blond   België   8,5%   rond, kruidig, citrus	
<b>DUVEL TRIPEL HOP CITRA</b>	<b>4,75</b>
blond   België   9,5%   citrus, fris, gebalanceerd	
<b>LA CHOUFFE</b>	<b>4,00</b>
blond   België   8%   hoppig en fruitig	
<b>LAGUNITAS IPA</b>	<b>4,50</b>
IPA   USA   6,2%   citrus, fruitig, welgehopt	
<b>LAGUNITAS LITTLE SUMPIN'</b>	<b>4,50</b>
blond   USA   7,5%   fruitig, hoppig	
<b>WESTMALLE TRIPEL</b>	<b>4,75</b>
tripel   België   9,5%   fruitig met een bittere toets	
<b>DE KONINCK TRIPLE D'ANVERS</b>	<b>4,75</b>
tripel   België   8%   hoppig en fruitig, zoete toets	
<b>LAGUNITAS SUCKS</b>	<b>4,50</b>
American double   USA   8,0%   complex, hoppig	
<b>BROOKLYN LAGER</b>	<b>4,75</b>
amber   USA   5,2%   mild bitter, fruitig	
<b>DE KONINCK</b>	<b>4,00</b>
amber   België   5,2%   moutig en karamel	
<b>WESTMALLE DUBBEL</b>	<b>4,00</b>
trappist   België   7%   moutig, rijk en complex	
<b>LIEFMANS FRUITESSE</b>	<b>3,50</b>
fruitbier   België   3,8%   verfrissend, zoet	
<b>LIEFMANS YELL'OH</b>	<b>3,50</b>
fruitbier   België   3,8%   verfrissend, fruitig	
<b>MORT SUBITE KRIEK</b>	<b>3,50</b>
fruitbier   België   4,7%   zoet en fris, lichtzure toets	
<b>SEIZOENSBIER</b>	<b>ask</b>
wisselende favorieten	
<b>AMSTEL 0.0</b>	<b>3,00</b>
pils   Nederland   0%   neutraal, licht bitter	
<b>AMSTEL RADLER 0.0</b>	<b>3,00</b>
radler   Nederland   0%   fris, citroen	
<b>PAULANER ALKOHOLFREI</b>	<b>4,00</b>
Weizenbier   Duitsland   0,5%   zacht, citrus aroma's	

**FUNKY FALCON - Pale Ale 5,2%** **4,25**  
*Licht, fris, en zeer goed doordrinkbaar bier met citroen-gras. Dankt zijn naam vooral aan de funky hopsoorten die gebruikt worden | Kleur: Hijs goud! | Geur: Er ontstaat een soort van verliefdheid bij het ruiken van deze Pale Ale. Alles komt samen in de meloen, citroen en citroen-gras aromas. Héél licht zoet. | Smaak: Zoals het label al doet vermoeden smaakt dit funky biertje meteen naar citroengras. Andere citrustonen zijn ook direct aanwezig en de fijnproever kan zelfs een beetje pomelo ontdekken.*

**GREEN BULLET - IPA 5,7%** **4,25**  
*Zo'n klassieke IPA, waar Green Bullet zelf trots op zou zijn. Een bloemige hopbom met een volle body en een licht bittere afdronk. | Kleur: Guldenroede richting oud goud. Het bier dat de kleur heeft van dat goud, waar je eigenlijk niet aan zou mogen komen met je vingers. Maar je doet het toch. | Geur: Bloemig! Duidelijke aromas van vlierbloesem. Daarna nectarine en perzik-tonen. Ook wel bossige geuren die zacht naar voren komen. | Smaak: De volle bloemige geuren proef je meteen. De stevige, maar soepele body en de bittere afdronk geven deze IPA zijn karakter.*

**WHITE MAMBA - Witbier 5%** **4,25**  
*De White Mamba is een frisssss witbier. Een aromatische doordrinker perfect voor in het zonnetje. | Kleur: Dit Witbier heeft een helder-bleek aanzicht, die je meteen doet denken aan een zonnige dag op het terras. Zoals het hoort dus. | Geur: Heel veel citrus geuren en voor sommige zelfs lychee. Ook limoenblad komt naar voren. Dat komt vooral door de Amerikaanse hopsoorten die gebruikt worden. Een klein beetje kruidigheid laat niet van zich afweten door de kardemom die erin zit. | Smaak: De geur zet zich goed door in de smaak. Je proeft vrijwel direct de citrussmaken en zelfs een beetje citroenschil. Voor diegene die de lychee roken, die is nu sterk aanwezig. De prikkelige koolzuur maakt de witbier af.*

**TROPICAL RALPHIE - Weizen 5%** **4,25**  
*Een frisse, soepele, ietwat troebele Weizen vernoemd naar de eerste werknemer van Two Chefs Brewing. Echt een fruitmand in een glas. | Kleur: De Tropical Ralphie geeft door zijn troebele aanzicht een licht gouden kleur. Hiervoor komen alle gele tropische kleuren bij elkaar. | Geur: Doe je neus boven het glas en je ruikt de zachte geur van banaan. Stop je neus wat dieper in het glas en krijgt meteen de wat zuurdere tonen door, zoals ananas, maar ook de iets minder tropische vruchten zoals appel en citroen. | Smaak: Je krijgt direct een vol mondgevoel zoals een Weizen je dat hoort te geven, romig. De verschillende hopsoorten geven je de tropische smaak met uiteindelijk een licht bittere afdronk.*

# BROOKLYN BAR&GRILL

## LUNCH

SERVED UNTIL 17:00

### LUNCH PLATES

#### SOUPS

**TOMATO SOUP** <sup>v</sup> **5**  
*Veggies First* - Verse, rijke soep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden

**CLAM CHOWDER** **7,5**  
*NYC & San Fran 'Chique'* - Soep op basis van bouillon, op smaak gebracht met room, peterselie en spek, gevuld met Amerikaanse schaaldieren

**SOEP VAN DE CHEF** **5,5**  
*Chef's special soup* - Elke dag een heerlijke, gezonde soep van verse ingrediënten.

#### GRILLED SANDWICHES

**GRILLED FOUR CHEESES SANDWICH** <sup>v</sup> **5**  
*Best Of Both* - Tosti van boerenland brood met mozzarella, gruyère, cheddar en belegen kaas

**GRILLED HAM & CHEESE** **4,5**  
*Dutch Classic* - Tosti van boerenland brood met boerenham en -kaas

#### SALADS

**CAESAR CHICKEN SALAD** **12**  
*Great One* - Romaanse sla, gegrilde kip, ansjovis, ei, Parmezaanse kaas, knoflookcroutons en Caesar dressing

**FISH SALAD** **14**  
*Local Legendary* - Frisse salade, rode ui, kappertjes en gerookte vissoorten met dille dressing

**GOAT CHEESE SALAD** <sup>v</sup> **13**  
*Light and Delicious* - Romaanse sla met lauwwarme geitenkaas, honing, tijm met French dressing

#### DUTCH LUNCH

**FRIED EGGS** **7,5**  
uitsmijter van 3 scharreleieren met boerenham en -kaas

**HOLTKAMP'S CROQUETTES SPECIALTIES**  
Rundvlees kroket, boerenlandbrood, mosterd **5,5**  
Garnalenkroket, boerenlandbrood, cocktailsaus **7,5**  
Kaaskroket, boerenlandbrood, mosterd **6,5**

#### FAMOUS DUTCH PANCAKES

**NATUREL MET POEDERSUIKER EN STROOP 6**

*Ook lekker:*

**BOERENKAAS** **6,5**

**SPEK** **6,5**

**APPEL** **6,5**

**MINI PANCAKES** <sup>v</sup> **5**  
Poffertjes met poedersuiker en roomboter

*Why pick?*

**LUNCH DEAL** **14,5**

*Have it All!* - Een broodje huisgerookte zalm met roomkaas, rode ui en kappertjes, een broodje pulled pork met relish, koolsalade en Jim Beam's BBQ sauce, een broodje met een mini-rundvleeskroket van Holtkamp met mosterd en een kopje tomatensoep

### SANDWICH SPECIALS

**PULLED PORK** **10**  
*Slow Food* - Langzaam gegaard varkensvlees op een brioche broodje

**PO' BOY CHICKEN** **8,5**  
*Louisiana's Best* - Licht pittige kippendijen gegrild in sesamolie met ui, champignons, ketjap en sojasaus

**SANDWICH CHICKEN** **8**  
*World Famous* - Sandwich met gerookte kip, ham, kaas, sla, tomaat, bacon en caesar dressing

**SANDWICH SALMON** **10**  
*Healthy Classic* - Sandwich met gerookte zalm, sla, komkommer, roomkaas, rode ui, kappertjes en dille mayonaise

### AMERICAN CLASSICS

**THE CLASSIC BURGER** **16**  
*Best Burger in Town* - Burger van 100% Angus beef, tomaat, sla, augurk, relish met friet

**HOTDOG** **10**  
*NYC Awesomeness* - Hotdog van puur rundvlees met zuurkool, relish, mosterd en ketchup op een vers broodje met friet

**FISH&CHIPS** **15,5**  
*East Coast finger food* - In deeg gefrituurde vis met friet, remouladesaus en citroen

**PASTA & MEATBALLS** **15**  
*La Dolce Vita* - Tagliatelle met gehaktballen van rundvlees in tomatensaus met Parmezaanse kaas



# BROOKLYN BAR&GRILL

## AUTHENTIC AMERICAN DINNER

SERVED FROM 17:00

*Choose your own side dish*

### TO START

<b>FRESH BREAD</b> <sup>v</sup>	<b>6</b>
Knapper vers brood met kruidenboter, Texas aioli en tapenade	
<b>TOMATO SOUP</b> <sup>v</sup>	<b>5</b>
<i>Veggies First</i> - Verse, rijke soep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden	
<b>CLAM CHOWDER</b>	<b>7,5</b>
NYC & San Fran 'Chique' - Soep op basis van bouillon, op smaak gebracht door room, peterselie en spek, gevuld met Amerikaanse schaaldieren	
<b>SOEP VAN DE CHEF</b>	<b>5,5</b>
<i>Chef's special soup</i> - Elke dag een heerlijke, gezonde soep van verse ingrediënten	
<b>CHINA TOWN EGGROLLS</b> <sup>v</sup>	<b>8,5</b>
<i>Streetfood</i> - Vegetarische loempia's met chilisaus	
<b>SIZZLING SHRIMPS</b>	<b>10</b>
<i>TSSSS, it's hot!</i> - Gamba's in pittige knoflookolie, gember en rode peper <i>beer: heineken   wine: verdejo</i>	
<b>CARPACCIO</b>	<b>11</b>
<i>Little Italy</i> - Vers gesneden carpaccio van rundvlees met zwarte peper, gerookt zeezout, pijnboompitten, rucola, Grana Padano en truffelmayonaise <i>beer: westmalle dubbel   wine: tempranillo</i>	
<b>BUFFALO CHICKEN WINGS</b>	<b>7</b>
<i>BRKLN 'House Speciality'</i> - Kippenvleugels in Hot Sauce geserveerd met Jim Beam BBQ Saus en Texas aioli <i>beer: lagunitas ipa   wine: shiraz</i>	

LOVING IS SHARING

## ★ BROOKLYN PLATTER ★

ALL TIME • AMERICAN • FAVORITES

Buffalo wings, peppadew met roomkaas, geltenkaas met honing, fried shrimps, dim sums, vegetarische loempia, yakitori spiesjes, salami, vleeswaren, jalapeños popper, olijven, brood, roomboter, Texas aioli **18,50**

*beer: brooklyn lager | wine: cabernet sauv./merlot*

### MAIN DISHES

<b>SIRLOIN STEAK</b>	<b>21</b>
<i>It's lean</i> - Prachtige steak uit de Mibrasa houtskooloven met knoflookboter. Medium, rare of raw <b>Make it surf&amp;turf: extra 2 grote gamba's + 5</b> <i>beer: boulevard tank 7   wine: tempranillo</i>	
<b>THE CLASSIC BURGER</b>	<b>16</b>
<i>Never a Dull Moment</i> - Burger van 100% Angus beef, tomaat, sla, augurk en relish <b>Make it cheesy: extra cheddarkaas +2</b> <i>beer: de koninck apa   wine: grenache</i>	
<b>A VEGGIE BURGER THAT DOESN'T SUCK</b>	<b>17</b>
Burger van kikkererwten, parelgort, aubergine, champignons - augurk en rode ui met chutney van mango en gember <i>beer: paulaner hefe weizen   wine: sauvignon blanc</i>	
<b>ORIGINAL SPARE RIBS</b>	<b>20</b>
<i>Comfort Food</i> - Huisgerookte spare rib met Jim Beam's BBQ Sauce <i>beer: brooklyn lager   wine: tempranillo</i>	
<b>BBQ SHRIMPS</b>	<b>20</b>
Gegrilde gamba's, saus van gepofte knoflook <i>beer: la chouffe   wine: verdejo</i>	
<b>CRISPY CAULIFLOWER</b>	<b>16</b>
Bloemkoolroosjes met Hot Sauce, tortilla wraps, avocado en salsa <i>beer: lagunitas IPA   wine: cabernet sauv./merlot</i>	
<b>MUSHROOM RISOTTO</b>	<b>18</b>
<i>Fresh Flavors</i> - Risotto gevuld met wilde champignons, spinazie, tomaat en Parmezaanse kaas <i>beer: westmalle dubbel   wine: chardonnay</i>	
<b>FISH&amp;CHIPS</b>	<b>15,5</b>
<i>East Coast finger food</i> - In deeg gefrituurde vis met friet, remouladesaus en citroen <i>beer: brooklyn lager   sauvignon blanc</i>	
<b>CHICKEN SUPREME</b>	<b>18</b>
<i>Rich &amp; Creamy</i> - Kippenpoot wrapped up in parmaham op bedje van tagliatelle met kaasroomsaus <i>beer: la chouffe   chardonnay</i>	
<b>SHRIMP TACO'S</b>	<b>17</b>
<i>Hola Mexicoi</i> - Tortilla's gevuld met verse gamba's, guacamole, creme fraiche <i>beer: corona   verdejo</i>	

# BROOKLYN BAR&GRILL

## AUTHENTIC AMERICAN DINNER

SERVED FROM 17:00

### SHARED PLATTERS

*Choose a platter together + your favorite side dish, just for you*

#### MEAT MASTER

39

*Authentic, Artisanal Grilling* - huisgemaakte brisket, spare rib, Sirloin Steak, pulled pork, Buffalo wings, BBQ-sausage, BBQ saus en Texas aioli en knoflooksaus  
*beer: brooklyn lager | wine: tempranillo*

#### GAMBA SPECIAL

43

*BROOKLYN's Choice* - Gegrilde BBQ Shrimps, sizzling hot gamba's, Texas aioli, knoflooksaus  
*beer: vedett extra white | wine: verdejo*

#### SURF&TURF

46

*Best of Both Worlds* - Spare rib, BBQ Shrimps, Sirloin Steak, scholfilet, pulled pork en zalm.  
BBQ saus en Texas aioli. Mibrasa's best.  
*beer: westmalle tripel | wine: verdejo*

### CHOOSE YOUR SIDE DISH

**CLASSIC GREEN SALAD** ▾ Sla, tomaat, komkommer, ui **3**

**PINEAPPLE SALAD** ▾ Ananas, rode peper, koriander **4**

**STEAK HOUSE FRIES** ▾ **3**

**POTATO SALAD** **4**

## Mibrasa

De liefhebbers en kenners weten dat oerkoken met vuur letterlijk en figuurlijk hot is. Daarom koken wij op de Mibrasa Grill, de beste gesloten grilloven die er is. Waarmee topchefs over de hele wereld extra smaak in hun gerechten brengen. Authentiek, helemaal van deze tijd en extreem lekker!

### Kids menu

geserveerd met

#### FRIET OF SIDE DISH NAAR KEUZE MET:

**RUNDVLEES KROKET 6**

**FRIKANDEL 6**

**CHICKEN NUGGETS 6**

**FISH FINGERS 6**

**APPELMOES EN MAYO**

**PASTA & MEATBALLS 10**

*Bambinis* - Tagliatelle met gehaktballetjes in tomatensaus

**BANDIT PLATE 0**

*Yes!* - An empty plate just for you to steal some food from your parents

### DESSERTS

#### HEAVEN IN A JARR.

7

Jarr full of:

- **Banaan**, chocoladesaus, vanille-ijs, bananenijs en slagroom
- **Perzik**, yoghurtijs, coulis van rood fruit en slagroom

#### STRAWBERRIES & CREAM

7

*Simply Delicious* - Verse aardbeien met yoghurtijs en slagroom

#### BEN&JERRY'S ICE CREAM

4

*There's Always an Excuse* - Keuze uit de smaken Chocolate Fudge Brownie of Cinnamon Buns of Strawberry Cheesecake