

Met deze kaart voor grotere gezelschappen bieden wij de meest populaire gerechten van dit moment en tevens het comfort om, weliswaar iets beperkter, toch à la carte te lunchen of dineren.

With this menu for groups we offer you the most popular dishes of our menu and comfort, although limited, to lunch or dine à la carte.

LUNCH (TOT 17:00 - TILL 17:00)

Caesar salade, gepocheerd scharreleitje, ansjovis, kipdijfilet 	14,5
<i>Caesar salad, poached free range egg, anchovies, chicken thigh</i>	
of huisgerookte zalm	16,5
<i>or with home smoked salmon</i>	
Black Angus Brisket, coleslaw, Gruyère, relish	15
<i>Black Angus Brisket, coleslaw, Gruyere, relish</i>	
Gemarineerde zalm, Nori, bbq prei, lotuswortel, kewpie mayonaise, sesam	15
<i>Marinated salmon, Nori, bbq leek, lotus root, kewpie mayonnaise, sesame</i>	
Avocado, couscous, amandel, sumak, BBQ aubergine	14
<i>Avocado, couscous, almond, sumak, BBQ eggplant</i>	
Plant based meat kebab, gerookte zoete aardappel, Chermoula, Feta, olijf	24
<i>Plant based meat kebab, smoked sweet potato, Chermoula, Feta, olive</i>	
Saté kipdijfilet, Pandan rijst, pittige boontjes, huisgemaakte atjar, kroepoek	20
<i>Satay chicken thigh, Pandan rice, spicy beans, atjar, shrimp cracker</i>	
USA steak, 220 gram, gegrild in de Kopa houtskooloven, Béarnaise saus, coleslaw, verse frites uit Zuyd	32
<i>USA steak, 220 grams, grilled in our Kopa charcoal oven, Béarnaise sauce, coleslaw, fresh fries from Zuyd</i>	

Vis van de dag Dagprijs
Catch of the day Daily price

 Ook vegetarisch te bestellen
Can also be ordered vegetarian



Meergranenbrood, boter en aioli 6,5
Sourdough, multigrain, butter and aioli

Ons brood komt van bakkerij BBrood. Gemaakt van desem en veel geduld. Na het fermenteren met de hand gevormd en gebakken in een oven met een stenen vloer.

Our bread comes from bakery BBrood. Made from sourdough and a lot of patience. After fermentation, it is shaped by hand and baked in an oven with a ceramic floor.

DINER/ DINNER (VANAF 17:00 - FROM 17:00)

VOORGERECHTEN / STARTERS

Steak tartaar van Hollands rund, truffelmayonaise, brioche, gepekeld eidooier	16
<i>Steak tartare from Dutch beef, truffle mayonnaise, brioche and salted egg yolk</i>	
Avocado, couscous, amandel, sumak, BBQ aubergine	14
<i>Avocado, couscous, almond, sumak, BBQ eggplant</i>	
Tonijn tataki, papadum, beukenzwam, shiitake XO, Furikake, wasabi mayo	17
<i>Tuna tataki, papadum, beech mushroom, shiitake XO, Furikake, wasabi mayo</i>	



HOOFDGERECHTEN / MAINS

Plant based meat kebab, gerookte zoete aardappel, Chermoula, Feta, olijf	24
<i>Plant based meat kebab, smoked sweet potato, Chermoula, Feta, olive</i>	
Saté kipdijfilet, Pandan rijst, pittige boontjes, huisgemaakte atjar, kroepoek	20
<i>Satay chicken thigh, Pandan rice, spicy beans, atjar, shrimp cracker</i>	
USA steak, 220 gram, gegrild in de Kopa houtskooloven, Béarnaise saus, coleslaw, verse frites uit Zuyd	32
<i>USA steak, 220 grams, grilled in our Kopa charcoal oven, Béarnaise sauce, coleslaw, fresh fries from Zuyd</i>	

Vis van de dag Dagprijs
Catch of the day Daily price

Frites uit Zuyd

Dagelijks vers gesneden Frites uit Zuyd naturel	5,5
<i>Daily fresh sliced fries from Zuyd naturel</i>	
met truffelmayo & Parmezaan	7,5
<i>with truffle mayo & Parmesan</i>	



NAGERECHTEN (HELE DAG) / DESSERTS (ALL DAY)

Mousse van passievrucht, vanille vodka sorbet, lime	9
<i>Passion fruit mousse, vanilla vodka sorbet, lime</i>	
Sinaasappel olijfolie cake, specerijen marshmallow, karnemelk roomijs	9
<i>Orange olive oil cake, spice marshmallow, buttermilk ice cream</i>	

Holtkamp gebak
Various pastry from Holtkamp

HOLTkamp
 patisserie & croquetten

v.a. 6,5
 from 6,5