

LUNCH

tot 16:00 uur

Sandwiches

- **"Peamole"** 6
 - van groene erwt op zuurdesembrood met geroosterde paddestoelen en rode paprika* (Vegan)
- **Labneh** 6
 - op zuurdesembrood met cherry tomaten, baba ganoush en geroosterde prei (V)
- **Gerookte mozzarella** 5.5
 - baba ganoush en zongedroogde tomaat* (V)
- **Pulled chicken** 6
 - met spinazie pesto

Voor de grote trek

- **Lamskoteletten** 17
 - met couscous* en een chutney van selderij, appel en mango*
- **Dorade*** 16
 - Gegrild en geserveerd met salsa verde
- **Quiche** 13
 - met witlof en blauwe kaas*, gegarneerd met geroosterde noten* (V)

Gerecht van de dag 10

Brunch op zondag

Elke week van 11:00-16:00 uur

De keuken is dagelijks geopend van 11:00 uur tot 22:00 uur
Heeft u vragen over allergenen, vraag het aan één van onze medewerkers!

(V) = Vegetarisch
(Vegan) = Veganistisch

HEEL DE DAG

Salade

- **Caprese** 10
 - tomaat, mozzarella met spinazie pesto mousse (V)
- **Spinazie** 11
 - met geroosterde groente, quinoa ballen* en tahini dressing* (Vegan)

Soep

- **Pastinaak-, amandel-, appel-, knoflooksoep** geserveerd met brood (Vegan) 6.5

Pizza

- **Margherita** 11
 - tomatensaus, mozzarella basilicum (V)
- **Carnivoor** 13
 - tomatensaus, mozzarella, nduja*, ham*, pepperoni
- **Bianca** 13
 - pesto, gerookt mozzarella, mozzarella, pijnboompitten*, cherry tomaat (V)
- **Veggie 2.0** 11
 - pompoen bodem, spinazie, oesterzwam, rode paprika, pompoen (Vegan)
- **September** 12
 - broccoli bodem, oesterzwam, nduja*, buffel stracciatella

Burgers

- **K25 vega burger** 10
 - met rode bieten mayonaise, tomaat en paddestoelen (V)
- **K25 burger van rund**
 - met kaas, gekarameliseerde ui, kimchi mayonaise en huisgemaakte pickle

Bijgerecht

- **K25 'frietjes'** (Vegan) 3
- **Salade van het seizoen** (Vegan)

DINER

vanaf 16:00 uur

Voorgerechten

- **Gefrituurde zeebaars*** 10
 - met gegrilde kool en balsamico aardbeien reductie
- **Koreaanse wrap** 8
 - met geroosterde bloemkool, oesterzwammen en kimchi (Vegan)
- **Gemarineerde varkenshaas** 9
 - met chioggia biet en saus van gele biet en kokos*

Hoofdgerechten

- **Mosselen** 16
 - op Aziatische wijze met brood
- **Dorade*** 16
 - Gegrild, en geserveerd met salsa verde
- **Vis van de dag**
 - vraag naar de dagprijs
- **Lamskoteletten** 17
 - met couscous* en een chutney van selderij, appel en mango*
- **Quiche** 13
 - met witlof en blauwe kaas*, gegarneerd met geroosterde noten* (V)
- **Gestoofte aubergine** 15
 - gevuld met tomaat, kikkererwten*, rode paprika (Vegan) of met feta* (V)

Gerecht van de dag 12

Voor de kleintjes 5

Kleine pizza Margherita (V)
1 "Twix" / 1 bol ijs
Glas limonade

Iets te vieren? 50

Speciale (Vegan) taart naar keuze, een fles cava en kaarsjes van ons!
Wees er op tijd bij;
Plaats je bestelling 48 uur van tevoren!
Bestellen kan via de telefoon, email of kom gezellig langs!

ZOET

heel de dag

Zoetigheden

- Van onze meesterbakker Guillaume
- **Croissant (V)** 2
- **Ham & kaas croissant** 3
- **Huisgemaakte "Twix" (V)** 2
- **Deens kaneelbroodje (V)** 2
- **Éclair; vanille /chocolade (V)** 3
- **Chocoladetaart (Vegan)** 5
- **Taart van de dag** 5
- **Hele taart (vraag naar de mogelijkheden)** 30

Even nazomeren 2

Yuzu Citroen/Groene appel
/Aardbei basilicum/Kokos (Vegan)
Pure chocolade/Cookie dough (V)

BORREL

vanaf 16:00 uur

- **Empanadas met chimichurri (V)** 6
- **Bitterballen: paddestoelen/kaas (V)** 7
- **Labneh met geroosterde cherry tomaat, gember* en croutons (V)** 6
- **Piquillo peper* hummus geserveerd met huisgemaakte pickle, witlof en zuurdesembrood (Vegan)** 7
- **Mosselen met pipirrana vinaigrette** 6
- **Amandelen* (Vegan)** 7
- **Gemarineerde olijven* (Vegan)** 6
- **Zuurdesembrood met olijfolie (Vegan)** 2.5

Borrelplanken 12

- **K25 borrelplank**
 - 2 soorten dun gesneden vlees*, oude kaas en 2 dips
- **K25 vega borrelplank**
 - selectie van snacks, huisgemaakte pickles, kimchi en zuurdesembrood (V)

FAIR CHAIN COFFEE

Espresso	2
Double Espresso	2.5
Americano	2.5
Espresso Macchiato	2.5
Cappuccino	2.8
Latte	3
Latte Macchiato	3
Flat White	3

Optional; MOMA whole milk / oat milk
/ soya milk / coconut milk / decaf

Spice up your coffee: add one of our Wynand &
Fockink liquors + 3
Make it To Go + 0.2

FRANK ABOUT TEA

Earl grey / Green / Black / Chamomile / Rooibos / Spicy lemongrass	2.5
--	-----

Make it fresh: + 0.5
Mint and/or ginger and/or lemon

LOCAL DRINKS

Apple juice	2.5
Apple & pear juice	2.5
Apple & elderberry juice	2.5
Tonic water	3.5
Ginger beer	3.5
Still or sparkling lemonade: cranberry/elderflower/ ginger-lime/ice tea	2.5

WANT TO TRY SOMETHING NEW?

Kombucha blood orange	4
Lemon hop lemonade	3.5

HYDRATE

1L Tap water	Free
1L Sparkling water	2

LOCAL DRAFT BEERS

K25 -	
Pilsner - Troost - 4,8%	3
Zwaanzinnig -	
White - Bird - 4,5%	4
Zeebonk -	
NEIPA - Homeland - 7,1%	4

MESSAGE IN A BOTTLE

Honingblond	
Blond - Troost - 7,0%	4.5
Cerveza	
Mexican - Troost - 4,5%	4.5
IPA	
Indian Pale Ale - Troost - 6,5%	4.5
Non - IPA	
Virgin Indian Pale Ale	
Jopen - 0,3%	3.5

NEVER CHANGE A WINNING TEAM

G&T	8.5
The Stillery Gin / Troost Tonic / Lemon	

Dutch Mule	8.5
The Stillery Vodka / Troost Lemon Hop Lemonade / Mint	

Dutch & Stormy	8.5
Union55 Spiced Rum / Troost Gingerbeer / Lime	

Lemonade for adults	8
Kanteen25's favourite Wynand & Fockink Liquor / Lemon	

Longitude's finest	9.5
Longitude Paramaribo / The Stillery Gin / Troost Tonic / Mint / Chili	

Willem's Spritz	9.5
Willem's Wermoeid / Cava / Soda / Orange	

WHITE WINE

Isle Saint Pierre

Bouches du Rhône | Rhône | Sauvignon,
Chardonnay, Muscat, Gewürztraminer |
Fresh

Notes: peach, apple, citrus

Glass	3.5
0.5 L	12
1 L	23

Vignerons d'Estezargues

les Grandes Vignes | 2019
Rhône | Grenache Blanc | Juicy

Notes: minerals, melon, apple

Glass	5
0.75 L	25

Domaine le Jonc Blanc

Fleur | 2018 Bergerac | Sauvignon
Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon | Full

Notes: fruity, citrus

Glass	6
0.75 L	30

Domaine Julien Meyer

Alsace | Riesling | Fresh

Notes: green apple, minerals, stone
fruits

Glass	6.5
0.75 L	32

ROSE WINE

Isle Saint Pierre

Bouches du Rhône | Rhône | Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot, Arinarnoa,
Tanat | Fresh

Notes: raspberry, peach, watermelon

Glass	3.5
0.5 L	12
1 L	23

Touraine

Cuvée Napoléon | 2018 | Loire | Pinot
d'Aunis, Pinot Noir, Malbec | Fresh |

Notes: minerals, aromatic

Glass	5
0.75 L	25

RED WINE

Isle Saint Pierre

Bouches du Rhône | Rhône | Cabernet
Franc, Merlot, Petit Verdot, Arinarnoa |
Aromatic

Notes: blackberry, cherry, pepper

Glass	3.5
0.5 L	12
1 L	23

Vignerons d'Estezargues

Cuvée de Galets | 2018 | Rhône |
Grenache, Carignan | Full

Notes: cacao, smoke, blackcurrant

Glass	5
0.75 L	25

Poggiofoco

Cecco | 2012 | Maremma Toscan |
Cabernet Sauvignon | Strong

Notes: earthy, ripe plum

Glass	5.5
0.75 L	27

Château Cambon

2018 | Beaujolais | Gamay | Fresh

Notes: raspberry, minerals, earthy, cherry

Glass	6
0.75 L	30

SPARKLING WINE

Bodega Viñedos y Reservas

Gotas de Plata | Cava Toledo | Airèn,
Macabeo | Fresh, full

Notes: citrus, lemon, apple

Glass	5
0.375 L	12
0.75 L	23

DESSERT WINE

Weintgut Gerard Haider

Burgenland Neusiedlersee | 2018 |
Riesling Spätlese | Fresh, sweet

Notes: Peach, Honey, Apple

Glass	5
--------------	---

warm | cold | beer | cocktails

DRINKS

white | rose | red | sparkling

WINE