



de Ontdekking

ONTBIJT • LUNCH • HIGH-TEA • BORREL

Alles (bijna alles) wordt met veel liefde vers in eigen keuken gemaakt. We werken met biologisch brood en vlees van lokale partners. Heb je een allergie of een verzoek? Laat het ons vooral weten!

KOFFIE

Onze Bacchi's met tiny tony		dubbel
espresso/koffie	2,30	3,10
americano	2,40	3,20
espresso macchiato	2,55	3,45
cortado	2,55	3,45
ontdekkertje	2,55	-
flat white	3,50	-
cappuccino	2,70	3,70
café latte	2,90	-
latte macchiato	3,10	-

Specials

warme chocolademelk <i>puur of melk</i>		3,30
café brûlé <i>cappuccino met gebrande kaneelsuiker, zoals het beroemde dessert</i>		3,30

Extra's

siroop <i>caramel-chocola-vanille-hazelnoot</i>		0,35
extra espresso-shot		0,80
slagroom		0,50
haverdrink/sojadrank/halfvolle melk		-

THEE

Van ons favoriete merk Senza Tea		
kop thee		2,50
pot thee <i>ruim 3 glazen</i>		6,50

Verkrijgbaar in de smaken:

dutch breakfast	<i>zwart - 'gewoon'</i>
earl grey	<i>zwart - bergamot - blauwe korenbloem</i>
green chuyeqi	<i>groen - 'zacht'</i>
sencha sensation	<i>groen - limoen - gember - kaneel</i>
white paradise	<i>wit - lychee - rozen - citroengras</i>
jasmijn	<i>wit - groen - jasmijn</i>
african rooibos	<i>rooibos - theïnevrij</i>
refreshing rooibos	<i>appel - citroen - theïnevrij</i>
star mix	<i>steranijs - zoethout - munt - theïnevrij</i>
totally nuts	<i>appel - amandelen - kaneel - theïnevrij</i>

verse munt en/of gember <i>met honing</i>	2,50
---	------

chai latte	3,-
dirty chai (met espressoshot)	3,80

Voor (een spontane) high-tea: zie achterkant

KLEINE GASTEN vraag gerust naar ranja, kinderkoffie, halve warme chocomel etc ☺

SAP & SMOOTHIES

natuurlijk appel/perensap (flesje)		2,60
Uit eigen pers/blender	klein	groot
verse jus d'orange	2,75	4,25
berry boost <i>braam - framboos - yoghurt - banaan - gembersiroop</i>	3,-	4,50
arabic night <i>sinaasappel - kokosmelk avocado - munt - dadel</i>	3,-	4,50
smoothie van de week	3,-	4,50

FRIS

coca-cola (light/zero), bitter lemon, nestea (green), chocomel, cassis	2,60
orangina, rivella, tonic, ginger ale, ginger beer	3,-
huisgemaakte ijsthee	3,50
feestelijke soda's: sinaasappel-gember of lavendel-limoen-munt	3,75

TAART WAAR ALTIJD PLEK VOOR IS

carrot cake met pecannoten	3,50
american blueberry cheesecake	3,50
sinaasappel-chocolade-amandel <i>glutenvrij</i>	3,75
chocoladetaart 'crazy wacky' <i>vegan</i>	3,50

tip: ontdekkingsreis (4x2 proefstukjes) 9,-

bananencake	3,-
scones met jam en clotted cream	3,50



Kijk voor de weekgerechten op ons krijtbord





de Ontdekking

ONTBIJT • LUNCH • HIGH-TEA • BORREL

Alles (bijna alles) wordt met veel liefde vers in eigen keuken gemaakt. We werken met biologisch brood en vlees van lokale partners. Heb je een allergie of een verzoek? Laat het ons vooral weten!

ONTBIJT tot 12 uur

high-breakfast <i>minimaal 2 personen</i>	pp 10,-
<i>brood - croissants - luxe beleg - yoghurt - granola</i>	
<i>meerprijs scrambled eggs € 1,50</i>	
yoga ontbijt <i>aziatische black rice pudding - kokosmelk - mango - amandel (vegan)</i>	7,-
bergbeklimmersontbijt <i>scrambled eggs - brood - croissant - meerprijs bacon € 0,75</i>	9,-
wandelontbijt <i>warm havermouttaartje (ei - sinaasappel - krenten - banaan) fruit - yoghurt - pecan - honing</i>	8,-
croissant <i>boter - huisgemaakte jam</i>	2,75

Veel gerechten kunnen ook glutenvrij!

WARME LUNCH vanaf 12 uur

Gerechten gaan zo'n 15 minuten in de oven!

zuid-afrikaanse bobotie <i>(gluten-&lactosevrij)</i>	9,50
<i>rundergehakt - linzen - amandel - appel - rozijn - pittige mangochutney</i>	
<i>geserveerd met gele rijst en frisse salade</i>	
chili sin carne <i>(vegetarisch, kan vegan)</i>	9,-
<i>paprika - mais - tomaat - kaas - avocado - crème fraîche - geserveerd met tortilla chips</i>	
spinazie-pompoen quiche <i>(vegetarisch)</i>	8,50
<i>feta - oregano - pitten - ui - ei</i>	
<i>geserveerd met frisse salade</i>	

YOGHURT <i>hele dag</i>	6,-
Griekse yoghurt (mager of soja kan ook) met granola, fruit, walnoten en honing	

SANDWICHES hele dag

Biologisch meergranen brood uit Harmelen met sla, tomaat, komkommer en/of pittenmix

geitenkaas <i>biet - appel - tijm - hazelnoot</i>	6,75
kip teriyaki <i>radijs - wasabi - sesem</i>	7,50
parmaham <i>vijgenchutney - mascarpone</i>	7,50
hummus <i>gegrilde groenten - paprikapoeder</i>	6,-
peer-gorgonzola <i>pecan - appelstroop</i>	7,-
broodje van de week	

tosti geitenkaas <i>gegrilde groente - walnoot - honing - zontomaat</i>	7,-
tosti (ham-) kaas <i>ketchup (curry kan ook)</i>	5,50
croissant <i>boter - huisgemaakte jam</i>	2,75

tip: klein soepje bij je lunch 3,-

SALADE VAN DE WEEK vanaf 12 uur

Maaltijdsalade <i>met brood en boter</i>	8,50
--	------

SOEP VAN DE DAG vanaf 12 uur

Huisgemaakte soep <i>met brood en boter</i>	6,50
---	------

BIJ DE BORREL vanaf 14.30 uur

bakje huisgekruidenootjes	3,-
spaanse manchego <i>koffie - honing</i>	4,-
brood met dip <i>hummus - pesto - dukkah</i>	5,-
in 5 hapjes de wereld rond	15,-
<i>hollands roggebrood & uienchutney & geitenkaas - teriyaki kip - zuid-afrikaanse peppadews - spaanse manchego met koffie & honing - indische naan & dahl</i>	

HIGH TEA vanaf 14.30 uur

Onbeperkt thee <i>minimaal 2 personen</i>	
engelse high tea	pp 15,-
<i>hartige hapjes - chocoladesalami</i>	
<i>taartjes - scones - jam - clotted cream</i>	
high tea de luxe	pp 22,-
<i>flesje bubbels om te delen* - bonbons - mini-soepje</i>	
<i>hartige hapjes - chocoladesalami - taartjes - scones</i>	

**lever geen alcohol? Geniet dan van een soda!*



Kijk voor de weekgerechten op ons krijtbord

