



DE KOOI

restaurant × loungebar × events × meetings

Lunch & diner

Lunchen is mogelijk tussen 12.00 en 16.00 uur, tijdens deze tijden kunt u ook de hoofdgerechten bestellen.

Diner serveren wij op dinsdag en woensdag van 17.00 tot 21.00 uur.
op donderdag t/m zaterdag van 17.00 tot 22.00 uur.

Groepen

Vanaf 14 personen werken wij met een verkleinde kaart, deze is te vinden op onze website.

Apart betalen

Op drukke momenten is het helaas niet mogelijk apart te betalen

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

LUNCH

‘12 UURTJE’ 16.50
tomatensoepje, broodje carpaccio en een broodje kroket

BROODJE KIPSATE 17.50
huisgemaakte satespies, seroendeng, bosui
op een rustiek stokbroodje geserveerd

OSSENHAASPUNTJES 15.50
wokgroentes, Oosterse dressing.
op een Italiaanse bol of waldkorn geserveerd

BEEF TATAKI 14.50
chimmichurri, sojaboontjes, limoenmayonaise
op een rustiek stokbroodje geserveerd

BIEFSTUK 24.-
paddenstoeltjes, (pikante) jus

CARPACCIO 14.50
rucola, Old Amsterdam, pittenmix, truffelmayonaise

GEROOKTE ZALM & PALING 18.-
getoast brood, Whisky cocktailsaus

ZALM 14.-
ricotta, knoflook, augurk, limoen, rode ui
Op naanbrood geserveerd

CLUBSANDWICH 14.-
kipfilet, kaas, ei, tomaat, komkommer, bacon, kerriemayonaise

GEITENKAAS (v) 13.-
bietenhummus, honing, walnoot, gerroosterde paprika

KROKETTEN 11.50
2 Holtkamp kroketten met grove mosterd
ook in vegan te bestellen

UITSMIJTER 11.50
met ham en/of kaas

TOSTI 7.50
ham, kaas & ketchup

SALADES

LAMSHAM 17.00
krieltjes, groene asperges, naanbrood, gekarameliseerde ui,
groene kruidenmayonaise

KOOI SALADE 17.95
germarineerde gamba, ijsselmeerpaling, gerookte zalm, dillemayonaise

OOSTERS 16.50
bavette, cashew, tauge, seroendeng, sesam

BURRATA (v) 16.-
gekarameliseerde pecannoten, mix van tomaatjes, geroosterde groene asperge,

(MET BROOD & ROOMBOTER + 2.50)

× × × × × × × ×

KINDER GERECHTEN

BIEFSTUKJE 16.50
met jus & frites

KIPSTUKJES / KROKET / FRIKANDEL 9.50
met frites

KIBBELING 12.50
remoulade

SPARERIBS 14.-
zoet gemarineerd, met frites

KINDERIJSJE 6.25
2 bolletjes vanille ijs & slagroom

VOORAF

BROODPLANKJE 7.95
desem speltbrood, zeezoutboter en aioli

TOMATENSOEP (v) 7.50
verse kruiden, room

LENTE-UI AARDAPPELSOEP 8.50
hazelnoten, pecorino, truffel

SOEPSHOTJE 4.50
klein soepje, keuze uit tomatensoep of lente-ui aardappelsoup

BAO BUNS EEND 14.50
pulled duck, hoisin, komkommer

STEAK TARTAAR 15.-
traditioneel, brioche, eigeel

CARPACCIO 14.-
rucola, Old Amsterdam, pittenmix, truffelmayonaise

KALFS STAARTSTUK 15.-
pico de gallo, zoetzure uitjes, Ponzu, chili cress

RAVIOLI 14.-
groene asperge, prosciutto, pecorino

THAISE GAMBA'S 15.-
knapperige groentes, rode curry, nori crackers

KROKANTE GYOZA ZALM 15.-
zalmtartaar, guacamole, ingelegde rode ui, limoen

BURRATA (v) 13.-
asperge, tomaat, crispy quinoa, balsamico

HOOFD

LANGZAAM GEGAARDE LAMSSCHOUDER 26.50
groene kruidenkorst, cherry trostomaatjes, honing thijmsaus

FLAT IRON STEAK 26.50
geroosterde asperges, Bearnaise

PICANHA 26.-
van het kalf, chimmichurri

BIEFSTUK 26.-
(pikante) jus

KIPSATE 22.-
seroendeng, bosui

SPARERIBS 23.-
zoet of pittig, knoflooksaus

CRISPY ZEEBAARS 24.50
zoete aardappel, venkel, bospeen, sinaasappelhollandaise

VIS VAN HET SEIZOEN dagprijs

RISOTTO (v) 20.-
truffel, groene asperge, doperwt, grana padano, citruspeper

**VLEES & VISGERECHTEN
WORDEN GESERVEERD
MET FRITES**

EXTRA SUPPLEMENTEN:
frisse salade 4.50
seizoensgroente 5.50
frites 4.50
extra mayonaise, ketchup, curry 1.25
warm geserveerde sauzen 2.50

DESSERT

DUBAI DESSERT 9.50
chocolade, pistache, kataifi

FERRERO ROCHER 9.50
lotus bodem, mousse, hazelnoot

ETON MESS 9.-
merengue, rood fruit, yoghurtijs

GEBRANDE ANANAS 9.-
in rum gemarineerde ananas, gembercrumble, kokosijs

PASSIEVRUCHT SCROPPINO 9.-
passievruchtijs, Vodka, Prosecco

KOFFIE & LIKEUR

IRISH
lerse whisky

SPANISH
Tia maria

FRENCH
Grand marnier

BRASIL
Tia maria & Grand marnier

ITALIAN
Amaretto

CUARENTA Y TRES
Likeur 43

LEKKERS

GEZOUTEN KARMEL
CHEESECAKE 4.95

CARROT CAKE 5.-

BONBONS (5st.) 8.-
APPELPUNT 4.95
met slagroom

FRIANDISES (3st.) 6.-
wisselende lekkernijen

BITES

BROODPLANKJE 7.95
desem spelt brood, zeezoutboter en aioli

BAO BUNS PULLED CHICKEN 13.50
2st. komkommer, chipotle mayonaise

RENDANG KROKETJES 10.50
8st. chipotle mayonaise

SPAANS PLANKJE 12.50
fuet, serranoham, olijven, manchego

AMSTERDAMS PLANKJE 12.50
ossenvorst, bitterballen, old Amsterdam, uitjes

NACHO'S 12.50
pulled chicken, guacamole, cheddar, crème fraîche

YAKATORI 10.-
kipspiesjes, seroendeng, sesam, bosui 6st.

TEMPURA GARNALEN 9.50
chipotle mayonaise, 8st.

BITTERGARNITUUR
10st. 12.50
20st. 24.00

BITTERBALLEN 10.-
Holtkamp, 8st.

KAASSTENGELS 10.-
Chilisaus, 8st.

WIJN WIT

ABALONE CAPE CHENIN BLANC 5.00 - 25.00

Western cape, Zuid afrika

Vijg, Ananas, gedroogd fruit hebben hier de boventoon maar ook perzik en meloen valt te bespeuren. De wijn heeft weinig zuren en is aangenaam doordringbaar.

GUFO PINOT GRIGIO 5.50 - 27.50

Abruzzan, Italië

Je ruikt meteen de frisheid van groene appeltjes, maar ook zeker de meer spannende vruchten zoals guave en kruisbessen. Ze proeft zoals je hoopt: elegant en fris met een heel delicaat zuurtje.

WALDSCHÜTZ GRÜNER VELTLINER 6.25 - 31.25

Kamptal, Oostenrijk

Heerlijke frisheid en uitbundig fruit spatten werkelijk uit het glas. Een witte wijn met een mooie heldere lichtgele kleur en groene nuances. In de smaak proeven we veel frisheid en minerale tonen, maar ook citrus en kruiden zijn duidelijk aanwezig.

VILLA BLANCHE VIOGNIER 6.50 - 32.50

Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Een elegante en aromatische witte wijn, afkomstig uit de Languedoc regio in Frankrijk. Met zijn heldere gele kleur en hints van perzik, abrikoos en bloemen, is deze wijn een perfecte keuze voor liefhebbers van volle en fruitige wijnen. De smaak is rijk en evenwichtig, met tonen van exotisch fruit en een verfrissende zuurgraad.

POGGIO ROVETO VERMENTINO 7.25 - 36.25

Toscane, Italië

Weergaloze knisperende wijn met tonen van honing, bloemen toch gelijk ook erg fris en kruidig. Al met al een veelzijdige wijn die zich leent voor vele gelegenheden.

SALENTEIN BARREL SELECTION 8.50 - 42.50

Mendoza, Argentinië

De goudgele chardonnay heeft een vol, rijk en zwoel aroma van citrus, vanille, honing, caramel, banaan, rijpe ananas en ander tropisch fruit. De zachte smaak is elegant en romig met fijne houtgerijpte vanille en lichte ‘toast’ sensatie.

HOOFD

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

De hoofdgerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio. De gerechten worden bereid met de beste ingrediënten uit de regio.

EXTRA SUPPLEMENTEN:

frisse salade 4.50

seizoensgroente 5.50

frites 4.50

extra mayonaise, ketchup, curry 1.25

warm geserveerde sauzen 2.50

COCKTAIL

APEROL 8.50
aperol, prosecco, bruiswater

PORNSTAR MARTINI 9.50
vodka, passievrucht, vanillesmaak

LIMONCELLO SPRITZ 8.50
limoncello, prosecco

ESPRESSO MARTINI 9.50
vodka, koffielikeur, espresso

GIN TONIC

BOMBAY 9.-
citroen

PINK GIN 8.75
rood fruit

HENDRICKS 9.-
komkommer

GIBSONS BLOOD ORANGE 9.-
sinaasappel

× × × × × × × ×

ALCOHOL VRIJ

DAMRAK VIRGIN GIN 8.-
(sinaasappel, rood fruit, citroen of komkommer)

Pinkyrose × lemonades

FLORAL GINGER & ORANGE 5.50

SPICED LEMON & ROSE 5.50

STRAIGHT LEMON 5.50