

DRINKS

Heeft u een vraag over allergenen, laat het ons weten.
If you have a question about allergens, please let us know

(VGN) Vegan
(V) vegetarisch / vegetarian
(G) glutenvrij / glutenfree

WARME DRANKEN/HOT DRINKS

Koffie / Coffee.....	3.60
Americano.....	3.60
Espresso	3.60
Cappuccino.....	3.90
Latte Macchiato.....	4.60
Koffie verkeerd / Café au lait.....	4.60
Flat white	4.90
Dubbele espresso / Double espresso.....	4.60
Warme Chocomel / Hot chocolate (VGN)	4.95
Chai latte	4.95
Dirty chai.....	5.65
Matcha latte.....	5.65
Thee diverse smaken / Tea, various flavours.....	3.60
Verse munt- of gemberthee / Fresh mint or ginger tea	4.75
+ Slagroom/Whipped cream.....	1.00
+ Vegan Topping (VGN).....	1.00
+ Koffiesiropen diverse smaken / Coffee syrup, various flavours.....	1.00
+ Havermelk / Oatmilk.....	0.70

ZOET/SWEET

Suikerarme bosvruchtenmuffin / Low-sugar Berry muffin.....	4.60
Orange brownie (G) (VGN).....	4.85
Cheesecake.....	5.15
Groninger Museum muffin.....	5.00
Petit Four	5.00
Appeltaart / Apple pie (VGN).....	5.15

KOUDE DRANKEN / COLD DRINKS

FRISDRANKEN / SOFT DRINKS

Diverse frisdranken /	
Various soft drinks	4.00
Roze Bunker limonade	3.00
Dhr. Peer	
Gekke Bessen	
Citrus Movement	
Bloesem PowerPoint	
Acqua Panna	
San Pellegrino 0.25L	4.00
Acqua Panna	
San Pellegrino 0.75L	7.70

ZUIVEL/DAIRY

Biologische melk	
Karnemelk – Organic milk	
Buttermilk	3.60
Fristi	
Chocomel	4.00

SAPPEN/JUICES

Day biologische sappen /	
Day organic juices	5.00
Appel	
Appel & Peer	
Jus d'Orange/Orange juice	5.00
Big Tom Spicy tomato juice	5.00

SPECIALS

Homemade Chai Iced Tea	4.25
Apfelschorle	
Rabarber – Rhubarb	5.00

BIER/BEER

Heineken 5%	4.10
Oedipus Thai Thai 8% (Tripel)	6.70
Heineken 0.0%	4.10

VAN DE TAP / DRAUGHT

Oedipus Madeleine 6,5% (Bock)	
0.30L	6.70
Oedipus Mannenliefde 6% (Saison)	
0.30L	6.70

WIJN / WINE

Wit / White	
Femmes au Jardin Chardonnay ...	5.90
Femmes au Jardin Sauvignon Blanc	
.....	5.90
Rood/Red	
Femmes au Jardin Merlot	5.90
Rose	
Gentry Grenache	5.90

COCKTAILS

Mojito	12.80
Pornstar Martini	12.80
Amaretto Sour	12.80
Espresso Martini	12.80

MOCKTAILS

Mojito 0%	11.30
Pornstar Martini 0%	11.30

STERKE DRANKEN / SPIRITS

P.S.V. (Port, Sherry, Vermouth)	
Ruby Port	5.15
Sherry Medium Dry	5.15
Martini Bianco	5.15
Whiskey	
Jameson	6.15
Gedistilleerd/Distilled drinks	
Hooghoudt Beerenburg	5.15
Hooghoudt Jonge Jenever /	
Genever	5.15
Hooghoudt Oude Graanjenever /	
Aged Genever	5.65
Bacardi	6.15
Vodka	6.15

F O O D

Heeft u een vraag over allergenen, laat het ons weten.
If you have a question about allergens, please let us know

(VGN)	Vegan
(V)	vegetarisch / vegetarian
(G)	glutenvrij / glutenfree

REDESIGNED CLASSICS

Mendini - Colour Block Sandwich (VGN)	12.50
Sandwich met felgekleurde spreads, hummus, biet, pomoen, ras el hanout	
<i>Sandwich with brightly coloured spreads, hummus, beetroot, pumpkin, and ras el hanout</i>	
De Lucchi – Autumn Forest	13.50
Brioche toast met in biet gemarineerde zalm, crème fraîche en radijs, omringt door mosterd-dille vinaigrette	
<i>Brioche toast with beetroot-marinated salmon, crème fraîche and radish, surrounded by mustard-dill vinaigrette</i>	
Botanical Composition (VGN)	12.50
Broodje gezond met avocado, kleurrijke groenten en ingelegd mosterdzaad	
<i>Health sandwich with avocado, colourful vegetables, and pickled mustard seed</i>	
Less is more	12.50
Sandwich met gerookte kip, hummus en dukkah	
<i>Sandwich with smoked chicken, hummus, and dukkah</i>	

STUDIO GARDEN

Autumn Still Life (V)	14.50
Najaars Caprese, biet, mozzarella, basilicum olie en balsamico	
<i>Autumn caprese, beetroot, mozzarella, basil oil, and balsamic</i>	
No fish Nicoise (VGN)	14.50
Krieltjes, haricots verts, tomaat, olijf, kappertjes en zeewiervinaigrette	
<i>New potatoes, French beans, tomato, olive, capers, and seaweed vinaigrette</i>	

LIQUID CANVAS

Starck (VGN)	8.50
Soep van paddenstoelen met tijm, truffelolie en dukkah	
<i>Mushroom soup with thyme, truffle oil, and dukkah</i>	
Embers (VGN)	8.50
Oven gegaarde tomatensoep met harissa	
<i>Oven-roasted tomato soup with harissa</i>	

WARM FUTURES

Coop Himmelb(l)au – Layers (VGN).....	15.50
Lasagne van courgette, pompoen, aubergine, saus van tomaat en vadouvan <i>Courgette, pumpkin and aubergine lasagne, tomato, and vadouvan sauce</i>	
Shakshuka verde (V).....	15.50
Groene groenten, kruidensaus, ei, brood <i>Green vegetables, herb sauce, egg, bread</i>	
Mac & Pumpkin (V).....	15.00
Macaroni, pompoen, salie, parmezaan en hazelnoot <i>Macaroni, pumpkin, sage, parmesan, and hazelnut</i>	
Oesterzwamkroketten (VGN).....	13.50
Sandwich met 2 oesterzwamkroketten, witte bonen, hazelnoot en citroen <i>Sandwich with 2 oyster mushroom croquettes, white beans, hazelnut, and lemon</i>	

MATTHEW LUTZ-KINOY & NATSUKO UCHINO

Club Tile Sandwich Kimchi Gouda Melt.....	7.00
Zuurdesembrood met Gouda kaas en kimchi <i>Sourdough bread with Gouda cheese and kimchi</i>	

BORREL / SNACKS

Broodplankje (V).....	8.25
Mix van diverse broodsoorten met dips. <i>Various types of bread with dips.</i>	
Bitterballen.....	9.25
Geserveerd met mosterd. <i>Fried beef-based snacks, served with mustard.</i>	
Kaasbitterballen (V).....	9.25
Geserveerd met mosterd. <i>Fried cheese-based snacks, served with mustard.</i>	
Oesterzwambitterballen (VGN).....	9.25
Geserveerd met truffelmayonaise <i>Fried oyster mushroom-based snacks, served with truffle mayonnaise.</i>	
Samosa's (V).....	9.25
Geserveerd met chilisaus. <i>Fried filo pastry filled with veggies. Served with chilisauce.</i>	
Zoete aardappelfriet / Sweet potato fries (VGN).....	7.70
Geserveerd met vegan mayonaise.	