


# LUNCH/KAART

12:00 TOT 16:00 UUR

STUDIO/K


## BRUNCH


**/Kater brunch**  **7,00**  
Combinatie van dagverse jus, koffie of thee, en een roerei met supplement(en) naar keuze (ham/kaas).  
Shotje aan de bar naar keuze **+ 1,50**

**Volle yoghurt met cruesli** **5,50**  
Geserveerd met honing en seizoens fruit


## BOTERHAMMEN

Amsterdams bruin brood van Bakker van Oost


**Hummus** **100%**  **5,00**  
Geserveerd met zongedroogde tomaatjes, sla en komkommer

**Geitenkaas**  **5,00**  
Broodje geitenkaas, rode biet, honing, rucola en walnoten

**BLTC** **5,50**  
Broodje gerookte kip met bacon, tomaat, sla en guacamole

**Zalm**  **6,50**  
Broodje gerookte zalm met bosui, komkommer, pepermayonaise en sla

**Twee biologische kroketten** **6,50**  
Op brood met mosterdmayonaise

**Roerei**  **4,50**  
Op een snee bruin brood met rucola, tomaat en mosterdmayonaise  
Nog lekkerder met:  
Ham of kaas **+ 0,50**

*Gratis supplementen voor studenten bij je roerei!  
(op vertoon van je studentenpas)*


## TOSTI'S

Amsterdams bruin brood van Bakker van Oost of wit brood


**Tosti Mozzarella**  **met huisgemaakte groene pesto en tomaat** **3,50**

**Tosti Ham/Kaas of Tomaat/Kaas** **2,50**

## SOEP

**Seizoenssoep** **100%**  **5,00**  
gereserveerd met twee sneetjes brood en boter

## SALADE

**Salade Provolone**  **8,00**  
Met avocado, tomaat, komkommer, gemengde sla en rucola, balsamico siroop en olijfolie. Geserveerd met bruin brood.

Extra gerookte kip **+ 1,00**

## TAART

Van de Bakery Bastards





**Appeltaart**  **4,00**  
met slagroom **+ 0,50**

**Chocoladetaart**  **4,00**

**Bananenbrood** **100%**  **3,00**

**Pecantaartje**  **3,50**

## BORRELHAPJES vanaf 13:00

Biologische bitterballen **5,00**  
Kaasstengels met chilisaus  **5,50**  
Geitenkaaskroketjes  **5,00**  
Tortillachips met salsa roja en guacamole  **4,50**  
Gemengde olijven **100%**  **2,00**  
Oude kaas met mosterd en Amsterdamse uitjes **4,00**  
Brood met aioli

**Hoi! Wij zijn Studio/K:** een non-profit culturele organisatie die geheel gerund wordt door studenten. De organisatie, opgericht in 2007, is het meest recente initiatief van Stichting Kriterion. De oude ambachtsschool waarin wij gevestigd zijn maakt het mogelijk om naast een café en restaurant ook een divers programma aan film, muziek en clubavonden aan te bieden. De creativiteit van de student staat centraal, wat naast een divers aanbod, zorgt voor bruisende activiteit en daarmee hopelijk voor ieder wat wils. We hopen je terug te zien bij één van onze andere culturele initiatieven, maar voor nu: buon appetito!

Studio/K kookt waar mogelijk met huisgemaakte & biologische producten.

Heeft u allergieën? Vraag bij onze bediening naar de ingrediënten van onze gerechten!

 vegetarisch // **100%** plantaardig //  vis

