

GEOPEND VAN 18.00 TOT 22.00

DINERKAART

VOORGERECHTEN

- 8 TARTAAR VAN BOTERVIS
met crème van pastinaak en mierikswortel,
kroepoek van wasabi en winterpostelein
- 8 GEKONFIJTE HERTENWANG
met boerenkool, zwarte winterpeen,
chips van oude kaas, spruitjes en zwarte peper
- 8,5 p.p PROEVERIJ^{2 pers}
plankje met botervis, hertenwang,
seizoenssoepje, salade, falafel en
brood met hummus en aioli
- 6 SEIZOENSSOEP*
geserveerd met Turks brood

SALADE*

- 11 met bieten, feta, walnoot en kerstomaatjes

BURGERS

- 12,5 MRIJ BURGER
Hollands kwaliteitsvlees met friet en mayonaise
- 12,5 VEGABURGER VAN BIETENSCHOUTEN*
met geitenkaascrème, tomaat, sla en avocado

LEKKER VOOR ERBIJ:

- +3 - groene salade**
+0,5 - bacon en/of kaas*

BIJGERECHTEN

- 3 FRITES MET MAYONAISE*
3 GROENE SALADE**

STUDENTENTIP: DE GROENE SALADE EN DE
BACON EN KAAS VOOR OP DE BURGER ZIJN
OP VERTOON VAN STUDENTENPAS GRATIS

WISSELGERECHTEN

- 17 VEGAN - GEROERBAKTE BLOEMKOOL
COUSCOUS**
met rås al hânout, vegan merquez worst
en gepofte kikkererwten
- 17 VEGA - CITROENGORT*
met gegrilde pompoen, asperges, bouillon
van knolselderij en chip van oude kaas
- 17 VIS - GEBAKKEN KABELJAUW
met krokant gebakken polenta, bietjes en
saffraanmayonaise
- 17 VLEES - OP DE HUID GEBAKKEN
EENDENBORST
met bloedworst, rode kool,
aardappel-knolselderij-puree
en vijgenjus

TIP: DINER + FILM ARRANGEMENT

- 22,5 DINER+FILMARRANGEMENT
wisselgerecht en film naar keuze
- 15,5 ELKE DINSDAG: CINEVILLE-ARRANGEMENT
wisselgerecht en film naar keuze voor
Cineville-pashouders

NAGERECHTEN

- 5 CRÈME BRÛLÉE*
met tonkabonen en witte chocolade
- 7 CHOCOFONDANT*
met ijs van pinda
- 6 HANGOP VAN KOKOS**
met rood fruit, crème de cassis, chip van
lijnzaad en atsina cress
- 8,5 KAASPLANKJE*
oude kaas, mahon do reserva, morbier
en nederblauw, geserveerd met appelstroop

STUDIO/K KOOKT WAAR MOGELIJK
MET HUISGEMAAKTE & BIOLOGISCHE
PRODUCTEN. HEEFT U ALLERGIËN ?
VRAAG BIJ ONZE BEDIENING NAAR DE
INGREDIËNTEN VAN ONZE GERECHTEN!

* = VEGETARISCH

** = 100% PLANTAARDIG [VEGANISTISCH]

OPEN FROM 18.00 UNTIL 22.00

DINNER MENU

STARTERS

- 8 BUTTERFISH TARTAR
with a crème of parsnip and horseradish,
wasabi kroepoek and winter purslane
- 8 CANDIED DEER CHEEK
with kale, black winter carrots, old cheese,
Brussels sprouts and black pepper
- 8,5 p.p SHARING PLATTER FOR TWO
platter with butterfish, deer cheek, seasonal
soup, salad, falafel and bread with hummus
and aioli
- 6 SEASONAL SOUP*
served with Turkish bread

SALAD*

- 11 with beetroot, feta, walnuts and cherry
tomatoes

BURGERS

- 12,5 MRIJ BURGER
with mayonaise and fries
- 12,5 VEGGIE BEETROOT BURGER*
with crème of goat's cheese, tomato, lettuce
and avocado

TASTES EXTRA GOOD WITH:

- +3 - green side salad**
+0,5 - bacon and/or cheese*

SIDE DISHES

- 3 FRITES MET MAYONAISE*
3 GROENE SALADE**

STUDENT TIP: THE GREEN SIDE SALAD AND
CHEESE / BACON FOR ON THE BURGER ARE
FREE FOR STUDENTS!

SPECIALS

- 17 VEGAN - STIR-FRIED CAULIFLOWER
COUSCOUS**
with rås al hânout, merquez worst
and roasted chickpeas
- 17 VEGA - LEMON BARLEY*
with grilled pumpkin, asparagus, broth of
celeriac and a chip of old cheese
- 17 FISH - BAKED CODFISH
with polenta, saffron mayonaise
and beetroot
- 17 MEAT - DUCK BREAST
with black pudding, potato-celeriac puree,
red cabbage and fig gravy

TIP: DINER + MOVIE DEAL

- 22,5 DINNER + MOVIE DEAL
one of the specials + movie of your choice
- 15,5 EVERY THURSDAY: CINEVILLE DEAL
one of the specials + movie of your choice for
Cineville members

DESSERTS

- 5 CRÈME BRÛLÉE*
with tonka beans and white chocolate
- 7 CHOCOLATE FONDANT*
with peanut ice cream
- 6 COCONUT CURD**
with red fruit, crème de cassis, atsina cress
and a linseed chip
- 8,5 CHEESE PLATTER*
matured Dutch cheese, mahon do reserva,
morbier and Dutch 'nederblauw', served with
apple syrup

STUDIO/K USES HOMEMADE AND
ORGANIC PRODUCTS WHEREVER
POSSIBLE. DO YOU HAVE ANY
ALLERGIES? ASK OUR STAFF FOR THE
LIST OF INGREDIENTS!

* = VEGETARIAN
** = VEGAN