

18:00 - 21:30

klein

LABNEH MET VELDSL 

Romige labneh met een bedje van veldsla, doperwten, limoen, peterselie-olie en een crostini

€9

ASPERGES OP DRIE MANIEREN 

Witte aspergемousse met gegrilde groene asperges, chilimayonaise en geroosterde amandelen

€11

HARTIGE TARTE TATIN VAN WORTEL 

Gekarameliseerde wortel tarte tatin met miso-honingglaze, waterkers en feta

€8

PASTA MET SPINAZIE RICOTTASAUS 

Pasta met spinazie ricotta mascarpone saus, doperwten en gefrituurde spinazie

€19

KOOLRABISTEAK   

met een geroosterde paprikapuree en caponata

€17

BURGER MET INGELEGDE KOOLRABI EN WORTEL  

Een gekruide Beyond Meat burger op een spinazie-burgerbol met ingelegde koolrabi en wortel en een vegankruidenmayo. Geserveerd met een bijsla, frietjes en vegan mayo

€18

AARDAPPELSALADE   

Een krieltjessalade met augurk, kappertjes, rode ui, dille en munt in een mosterd-agavedressing

€13

STICKY RICE MET GEBAKKEN PERZIK   

Zoete kokosrijst met steranijs, gebakken perzik en romige kokossaus

€7,50

AARDBEI & RABARBER CRUMBLE 

Warme aardbei-rabarbercompote met een krokante havermout crumble en een vleugje kaneel

€8

STICKY TOFFEE CAKE MET KOFFIELIKEUR-KARAMELSAUS  

Luchtige dadelcake met warme koffie-karamelsaus, dadels en een bolletje vegan ijs

€6

APPELTAART 

met slagroom + 0,5

€5,50

FRITES   

€5

ARTISJOK   

halve artisjok, citroenmayonaise

€6,50

BORRELPLANK 

olijven, cornichons, Amsterdamse uitjes, aioli, hummus, camembert geserveerd met Turks brood

€8,50

HUISGEMAAKTE SOEP V/D DAG

vraag onze bediening naar de soep van de dag

€8

ALLERGIEËN?

Heeft u allergieën?

Laat dit aan onze bediening weten, dan kunnen we de mogelijkheden doornemen!

Vegan 

Glutenvrij 

Notenvrij 

Al onze gerechten zijn vegetarisch

Na- en bijgerechten van 18:00 tot 22:00

film+diner € 27,-

2 kleine gerechten of 1 groot gerecht + een film naar keuze!

STUDIO 18

18:00 - 21:30

small

LABNEH WITH LAMB'S LETTUCE 

Creamy labneh served with a bed of lamb's lettuce, green peas, lime, parsley oil, and a crostini

€9

ASPARAGUS IN THREE WAYS 

White asparagus mousse with grilled green asparagus, chili mayonnaise, and roasted almonds

€11

SAVORY CARROT TARTE TATIN 

Caramelized carrot tarte tatin with a miso-honey glaze, watercress, and feta

€8

PASTA WITH SMOKED RICOTTA 

Pasta with spinach, ricotta and mascarpone sauce, green peas, and crispy fried spinach

€19

KOHLRABI STEAK   

with roasted bell pepper purée and caponata

€17

BEYOND MEAT BURGER WITH PICKLED KOHLRABI AND CARROT  

A spiced Beyond Meat burger on a spinach bun with pickled kohlrabi and carrot, and a vegan herb mayo. Served with a side salad, fries, and vegan mayo

€18

POTATO SALAD   

A salad of baby potatoes with pickles, capers, red onion, dill, and mint in a mustard-agave dressing

€13

STICKY RICE WITH BAKED PEACH   

Sweet coconut rice with star anise, fried peach, and a creamy coconut sauce

€7,50

STRAWBERRY & RHUBARB CRUMBLE 

Warm strawberry-rhubarb compote with a crunchy oat crumble and a hint of cinnamon

€8

STICKY TOFFEE CAKE WITH A COFFEE LIQUEUR CARAMEL SAUCE  

Fluffy date cake with warm coffee caramel sauce, dates, and a scoop of vegan ice cream

€6

APPLE PIE 

with whipped cream + 0,5

€5,50

FRITES   

Half an artichoke with lemonmayonaise

€5

ARTICHOKE   

Olives, cornichons, Amsterdam pickled onions, aioli, hummus, and camembert, served with Turkish bread

€6,50

SNACK PLATTER 

Ask our staff about the soup of the day

€8,50

HOMEMADE SOUP OF THE DAY

Ask our staff about the soup of the day

€8

ALLERGIES?

Do you have any allergies?

Please inform our staff so we can discuss the available options!

Vegan 

Glutenfree 

Nutfree 

All our dishes are vegetarian

Desserts and sides from 18:00 till 22:00

film+dinner € 27,-

2 small dishes or 1 large dish + a film of your choice!

Stijn / 12