

BIJPRATENGASTVRIJHEIDFE  
ESTELIJKDRINKENVIERENGE  
NIETENDTNERFNSAMENTAFEL  
ENZAKEI  
NDENAMUSERENOPVROLIJKEN  
VERHEUGENSFEERVOLPLEZIE  
RHERINNERENCOLLEGUEFAMI  
LIEAANGENAAMRELAXENBIJE  
LKAARLACHENLEKKERETENBE  
SPREKENCOMFORTABELVERR  
SSENSMAAKONTMOETENROMAN  
TIEKBORRELENLIEFDEPROEV  
ENWELKOMBALANSGEZELLIGV  
RIENDINNENGASTRONOMISCH  
PRETTIGVERMAKELIJKVRIEN  
DSCHAPONTSPANNENKAARSLI  
CHTBLIJGELUKONGEDWONGEN

Z E B S

## WELKOM BIJ ZEBS

De kookstijl van ZEBS beschrijven we als mediterrane met invloeden uit de Arabische keuken. De menukaart bestaat uit koude en warme gerechten die zowel klein (voorgerecht) als groot (hoofdgerecht) te bestellen zijn. Zo kunt u de hoeveelheid en het aantal gangen aanpassen aan uw voorkeur.

Achter de gerechten is informatie over de 4 meest voorkomende allergenen (gluten, melk, noten en pinda's) te vinden. Als het gerecht aangepast kan worden dan wordt dat aangegeven met een stippellijn. Vraag gerust meer informatie aan de bediening.














Scan onderaan de QR code voor uitleg van een aantal ingrediënten.

### APERITIEVEN











Prosecco	€ 6,00	<b>Witte wijnen per glas</b>	
La Guita Manzanilla sherry	€ 3,00	Le Montalus Blanc,	€ 4,25
Tio Pepe Fino sherry	€ 4,00	<i>terret gris, colombard</i>	
<b>Bier van de tap</b>		Coste Méliac, <i>chardonnay bio</i>	€ 5,25
Birra Moretti	€ 3,00	La Fleur des Pins,	€ 5,25
Texels Skuumkoppe	€ 4,50	<i>sauvignon blanc</i>	
Heineken 0.0	€ 3,00	Nidia, <i>verdejo</i>	€ 5,25
<b>Cocktails</b>		La Prendina, <i>pinot grigio</i>	€ 6,00
<b>Tom Collins</b>	€ 6,00	<b>Rosé wijn per glas</b>	
<i>gin, citroen, suikerwater &amp; soda</i>		Coquille de Mer, <i>grenache</i>	€ 4,50
<b>Aperol spritz</b>	€ 7,00	<b>Rode wijnen per glas</b>	
<i>aperol &amp; prosecco</i>		Antonini, <i>primitivo</i>	€ 4,25
<b>Hugo vlierbloesem</b>	€ 7,00	Palacio de Morante,	€ 4,50
<i>elderflower, prosecco &amp; mint</i>		<i>garnacha tintorera</i>	
<b>Kir royal</b>	€ 7,00	La Fleur des Pins,	€ 4,75
<i>crème de cassis &amp; prosecco</i>		<i>cabernet sauvignon</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	€ 9,50	Coste Méliac, <i>merlot bio</i>	€ 5,25
<i>vodka, triple sec &amp; cranberrysap</i>		Les Halos de Jupiter,	€ 6,50
<b>Negroni</b>	€ 9,50	<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	
<i>gin, campari &amp; rode vermout</i>			
<b>Old fashioned</b>	€ 9,50		
<i>angostura bitter, whisky &amp; soda</i>			
<b>Moscow Mule</b>	€ 9,50		
<i>vodka, ginger beer, limoen &amp; munt</i>			
<b>Espresso Martini</b>	€ 9,50		
<i>espresso, vodka &amp; koffielikeur</i>			
<b>Mojito</b>	€ 9,50		
<i>rum, limoen, munt &amp; sodawater</i>			
<b>Mocktails</b>			
<b>Mojito 0.0</b>	€ 4,50		
<i>limoen, munt &amp; sprite</i>			
<b>Ginger strawberry delight</b>	€ 4,50		
<i>aardbei, gembersiroop, appelsap &amp; soda</i>			
<b>Virgen on the beach</b>	€ 4,50		
<i>jus d'orange &amp; cranberrysap</i>			
<b>Verse jus &amp; crodino</b>	€ 7,50		

## BIJ DE BORREL

<b>Olijvenmix</b>	€ 3,00	
<b>ZEBS notenmix</b>	€ 3,00	   NOTEN PINDA'S
<b>Brood met aioli</b>	€ 3,50	 
<b>Huisgemaakte arancini</b> (risottoballetjes met pomodori secchi en parmezaan) met venkelremoulade (6st)	€ 6,50	  
<b>Biologische bitterballen</b> (8st)	€ 7,50	 

## BIJ DE BORREL – PLANKJE











(min. 2 pers) € 5,00 p.p.

<b>Antipasti:</b> venkelsalami, pikante salami, knoflooksalami, coppaham, olijven, kapperappels, pane carasau, grissini, parmezaan	 
<b>Mezze:</b> olijven, mini-pita's, crostini's en: - pikante tomatenrelish met saffraan - wortelhumus met kurkuma en komijn - Turkse-kaasdip met geroosterde paprika en knoflook - kruidenflensje met sour cream en munt	  
<b>Borrelplank:</b> combinatie van antipasti en/of mezze met 2 warme hapjes (suppl. € 2,50 p.p.)	    

## KOUD

klein € 11,00

groot € 17,00

<b>Gemarineerde courgette</b> , buffelmozzarella, tomberrytomaatjes kruidige belugalinzen, raita [ <i>frisse Indiase saus van yoghurt, komkommer en verse kruiden</i> ], krokante filo	 
<b>Bietencarpaccio</b> , manchego, paranoten, rosevalkaantjes, waterkers, dressing van vadouvan en cantaloupe-meloen	  
<b>Rillette van gerookte makreel</b> , venkel, kappertjes, Amsterdamse ui, huisgemaakte focaccia, red-meat-radijs en cressmix	
<b>Rouleau van hamachi bereid in gin en zwarte bessen</b> , chutney van pompoen en gember, kerriekletskep	 
<b>Carpaccio van rundvlees</b> , truffeldressing, rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas	
<b>Vitello tonnato:</b> kalfsvlees, tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes en salade van jonge bladgroenten	

## SOEP

klein € 7,50

**Gazpacho van komkommer** met pittige gamba's, Turkse yoghurt en munt



**Mosterdsoep**, sherry, coulis van groene kruiden en lamspasteitje



## WARM

klein € 13,00 groot € 19,50

**Risotto van biet**, ricotta, gerookte amandelen, groene asperges en gegrilde vijg



**Tortellini gevuld met kweepeer en kaas**, rucolapesto, cabrales [Spaanse blauwgeaderde koeienkaas], witlof en postelein



**Zonnevisfilet**, salsa verde, chorizocrumble, sud'n'sol-tomaatjes en beurre blanc



**Coquilles**, pastinaakcrème, hazelnoten, bruine boter en kroepoek van saffraan en rozenwater



**Biologische varkensfilet**, in hoiboter gebakken lamszwezerik, gepofte knolselderij en jus van citroengras



**Runderbavette**, gebrande andijvie, uitgebakken pancetta, aardappelmousseline en jus van sjalot



## VOOR ERBIJ

Per schaal (±2p) € 4,00

- ◇ **Geroosterde puntpaprika**, bulgursalade met pijnboompitten, rozijnen en feta
- ◇ **Sweet potato fries** met gerookte-paprikamayonaise (€ 4,50)
- ◇ **Gemengde salade**, caesardressing, Parmezaanse kaas, pecannoten



## DINCHEN

Wat is *dinchen*? Dinchen is een maaltijd tussen lunch en diner. Je geniet van gezelligheid en snoept ondertussen van verschillende versnaperingen. Zo loopt de middag rustig door in de avond en heb je tijdens het dinchen al genoeg gegeten. Avondeten is dan niet meer nodig. Een dinch bestaat uit brood met dips, hartige happen, soep en andere koude en warme gerechtjes. Wat ons betreft is dinchen genieten op elk moment van de dag! **Te bestellen voor minimaal 2 personen:**

€ 27,50 p.p. of inclusief dessert voor € 30,00 p.p.

Ook vegetarisch verkrijgbaar.

## DESSERT

€ 9,00

**Scroppino:** citroensorbetijs, vodka, prosecco (€ 6,50)

**Espresso Martini:** espresso, vodka, koffielikeur (€ 9,50)

**Chocoladetaart met kardemom, saffraan en koffie, rozenwater-yoghurt en honingfilo**

*Moscate1 de Setubal € 5,00, Sherry PX € 5,50*



**Eton Mess 'mediterrane stijl':** aardbeien, meringue, Griekse-yoghurtroom, amandelcrumble, granaatappelmelasse, appel-vlierbloesemgelei

*Muscat Frontignan € 5,00*



**Rabarber-tiramisu,** gekonfijte kumquats, kaneel

*Moscate1 de Setubal € 5,50, Muscat Frontignan € 5,00*



**Witte-chocoladeparfait,** nougatine, gebrand eiwitschuim, frambozensaus, roze pepersticks

*Moscate1 de Setubal € 5,50, Muscat Frontignan € 5,00,*

*Sherry PX € 5,50*



**4 soorten kaas,** crackers, vijgen-amandelbrood, walnoten (supplementsprijs € 2,50) *Tawny, 10 jaar oud € 7,50*



**Plankje zoet voor bij de koffie;** 5 verschillende zoete lekkernijen (€ 7,00)



## SPECIALE KOFFIE

Iced Coffee Regular .....	€ 4,05
Iced Coffee Flavored* met slagroom .....	€ 4,25
Latte speciaal* .....	€ 4,05
*Keuze uit: <i>crème brûlée; chocolade; gingerbread; kaneel; kokos; pumpkin spice; salted caramel; tiramisu</i>	
Brasil Coffee .....	€ 7,75
French Coffee .....	€ 7,75
Irish Coffee .....	€ 7,75
Italian Coffee .....	€ 7,75
Spanish Coffee .....	€ 7,75

## KOFFIE

Ristretto	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
Doppio	€ 3,75
Americano	€ 2,75
Lungo	€ 2,75
Espresso macchiato	€ 3,00
Doppio macchiato	€ 4,05
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino kokosmelk	€ 3,50
Cortado	€ 3,00
Flat white	€ 4,00
Latte	€ 3,25
Latte macchiato	€ 3,75

## THEE

€ 3,00

<b>Thee Betjeman and Barton</b>
Autum blend Bouquet de manon
Camomille Darjeeling
Earl grey
Jasmijn
Japan sencha
Lundi light
Melange pouchkine
Quatre fruits rouge
Rooibos jardin rouge
Tisane du berger
Verveine
Verse gemberthee, honing, citroen
Verse muntthee

## DRANKEN

Aanmaaklimonade	€ 1,50	<b>Grappa's</b>	
Bitter Lemon	€ 2,75	Grappa di Prosecco (blend van 8 jaargangen, gerijpt op eiken)	€ 6,00
Cassis	€ 2,75	Grappa Amarone, Alexander	€ 6,50
Chocolademelk	€ 2,75		
Cola/Cola zero	€ 2,75	<b>Likeuren</b>	
Rivella	€ 2,75	Amaretto Lazzaroni	€ 5,25
Seven Up	€ 2,75	Baileys	€ 5,25
Tonic	€ 2,75	Disaronno	€ 5,25
Ice Tea	€ 2,75	Frangelico	€ 5,25
Green ice tea	€ 2,75	Sambucca	€ 5,25
Orangina	€ 3,00	Dom Benedictine	€ 5,25
Crodino	€ 4,00	Cointreau	€ 5,25
Verse jus d'orange	€ 4,00	Tia Maria	€ 5,25
Hildon water sparkling	€ 2,50	Southern Comfort	€ 5,25
Hildon water sparkling (750 ml)	€ 4,50	Kahlua	€ 5,25
		Grand Marnier	€ 5,25
<b>Biologisch</b>		Drambuie	€ 5,25
Ginger Ale	€ 3,50	Limoncello	€ 5,25
Schulp appelsap	€ 3,50		
Schulp perensap	€ 3,50	<b>Bitters</b>	
Tomatensap	€ 3,50	Averna Amaro Siciliano	€ 4,00
Ginger beer	€ 5,25	Fernet Branca	€ 4,00
		Campari	€ 4,00
<b>Bieren-tap</b>			
Birra Moretti	€ 3,50	<b>Cognac</b>	
Texels Skuumkoppe	€ 4,50	Janneau	€ 6,00
		Hennessey	€ 6,00
<b>Alcoholvrij</b>		Remy martin VSOP	€ 7,00
Heineken 0.0 (tap)	€ 3,00	Montifaud VS	€ 6,00
Radler 0.0	€ 3,50	Montifaud VSOP	€ 7,00
Playground IPA	€ 5,75	Montifaud x.o.	€ 10,00
<b>Bieren-fles</b>		<b>Whisky</b>	
Affligem Blond	€ 4,50	Johnny walker red	€ 4,50
Duvel	€ 5,25	Tullamore dew	€ 4,50
Jopen Adriaan Wit	€ 5,75	Chivas regal 12	€ 8,50
Jopen Mooie Nel IPA	€ 6,00	Glenfiddich 12	€ 8,50
Lagunitas Hazy Wonder IPA	€ 6,00	Oban 14	€ 9,00
<b>PSV</b>		<b>Brandy</b>	
Martini wit-Martini rood	€ 3,50	Torres 10	€ 5,25
Nouilly prat	€ 3,50	Vecchia Romagna	€ 5,00
Rosso antico	€ 3,50	Vecchia Romagna reserve 10	€ 7,00
La Guita Manzanilla	€ 4,00		
Tio Pepe Fino, sherry	€ 4,00		
Offley port, wit, tawny	€ 4,25		
Tawney 10 years old	€ 7,50		