

KOFFIE

Zuivelvrij? We hebben haveremelk.

Espresso 2²⁵
Dubbele Espresso 2⁹⁰
Americano 2⁹⁰
Cappuccino 2⁷⁵
Flat white 3⁵⁰
Latte 3²⁵
Dubbel Shot Latte 3⁵⁰
Filter (Aeropress) 3⁵⁰
Iced Fizzy Americano 3²⁵
Iced Latte 3⁵⁰
Babyccino 1⁵⁰

We wisselen regelmatig van bonen. Ben je benieuwd welke bonen we vandaag als espresso of als filter hebben? Check het even met ons en we vertellen graag meer!

We helpen je ook graag aan een zakje bonen voor thuis! Een klein zakje bonen kost bij ons 9⁷⁵ en een kilo 33⁵⁰.

WARME DRANKEN

Thee 2⁷⁵
Zwart / Oolong / Groen/ Zoethout + Lavendel / Gember

Chai Latte 3⁵⁰
Naar eigen kruiden recept
Met espresso? +0⁷⁵

Hot Chocolate 3⁵⁰
Bean to bar chocolade uit Peru (*kan ook vegan*)
Met espresso? +0⁷⁵

KOUDE DRANKEN

Sparkling Lemonade 2⁷⁵
Aardbei+Rozen / Appel + Peer + Kaneel
We kunnen de limonades ook zonder prik maken.

Mango, honing, kardamom smoothie 4⁰⁰

Framboos en chocolade milkshake 4⁰⁰ *

Kombucha 3⁰⁰
Huisgemaakt, wisselende smaken. Vraag ons wat er is!

18+ DRANKEN

Espresso Martini 8⁵⁰
Een dubbele espresso, huisgemaakte koffielikeur en wodka.

White Russian 8⁵⁰ *
Met melk, onze koffielikeur en wodka.

Witte wijn 5⁵⁰
Natuurwijn bestaande uit 80% Grenache blanc. Smaakt naar een zomer dag in een glas, voor wie de zomer gemist heeft.

Rode wijn 5⁵⁰
Sappige Pinot noir uit Touraine. Complexe natuurwijn, maar ook licht en zomers.

Dusky Mosaic Amarillo Sour Session 3⁸⁰
Zo'n leuk biertje, dat het vernoemd is naar een dolfijn.
Gebrouwen door De Kromme Haring.

* *Kan vegan*

BRUNCH

Onze keuken is open vanaf openingstijd tot 15.00.

Yoghurt en Granola 4⁷⁵ *

Huisgemaakte granola, met heel veel noten, agave en kardamom.

Gerookte tomatensoep 5⁷⁵ **

Lichtgerookte tomatensoep, op basis van vleestomaten, maar verder zonder vlees. Met een snede zuurdesembrood? + 0⁷⁵.

Kimchie Toastie 8⁰⁰ *

Drie lagen zuurdesembrood met kaas, kimchi en huisgemaakte mayo.

Toastie Helvetica 6⁵⁰ *

Drie lagen zuurdesembrood met kaas, bosui en onze *famous* tomayo. Met twee gepocheerde eieren? +1⁷⁵.

Balsamico Champignon Toast 8⁵⁰ **

Champignons in balsamico saus op een dikke snede zuurdesembrood. Met twee gepocheerde eieren? +1⁷⁵.

Çilbir 8⁰⁰

Beter bekend als "Turkish Eggs". Met gepocheerde eieren, yoghurt, dille en chili olie. Uiteraard met een sneetje getoast zuurdesembrood.

Mango Kokos Rijst porridge 6⁵⁰ **

Zoete porridge met in kokosmelk gekookte kleefrijst. Getopt met mango puree, kokosnippers en gevriesdroogde framboos.

Kinder toastie 5⁵⁰ *

Twee lagen zuurdesembrood met kaas en onze *famous* tomayo.

* Kan vegan +0⁷⁵

** Is vegan

SNACKS

Snacks zijn beschikbaar tot de laatste ronde.

Gegrilde Halloumi 6⁰⁰

Gegrilde kaas met olijfolie en citroentjes ernaast

Schaaltje nootjes 2⁵⁰

Keuze uit gerookte amandelen of wasabi mix.

Chocolade proefplankje 7⁵⁰

Met drie verschillende bean to bar chocolades, gedroogde vijgen, hazelnoten, gedroogde banaan en zout (vegan).

Alle chocolades op het proefplankje kunnen ook mee naar huis. De repen kosten 7,20 per stuk. De cacao percentages variëren tussen 60% - 85%. De repen die we kiezen hebben nooit een extra toevoeging qua smaak, maar we kiezen juist een divers gezelschap aan chocoladesmaken.

ZOET

De selectie is wisselend. Check voor het huidige aanbod onze cake vitrine. Alle cakes worden door ons zelf gemaakt. Daardoor is soms ook iets uitverkocht.

Bananenbrood 2⁷⁵

Met volkorenmeel en walnoten.

Citroencake 2⁷⁵

Met maanzaad (*vegan*).

Chai kokos cake 2⁷⁵

Met chai kruiden en kokos.

Wentelteefjescake 2⁷⁵

Met appel, kaneel en de kontjes van ons zuurdesembrood.

Brownie 3²⁵

Met pure (bean to bar) chocolade (*vegan*).

Mango-Tahini-Cake 2⁷⁵

Een beetje notig, maar dan zonder noten (*vegan*).

Dadelballen 1⁷⁵

Met dadels, walnoten en kokos (*vegan*).

Maak er een dadelballen-party van en neem vierstuks mee naar huis voor 6⁰⁰.

Kaneelbroodjes 3⁵⁰

Op basis van onze zuurdesemcultuur (Bobby). Niet alleen met kaneel maar met ook kardamom en een klein beetje nootmuskaat.

WELKOM IN ONS KOFFIEPARADIJS OP DE ZIJDEBALEN!

Dagger Coffee zijn we gestart met de insteek dat we volledig staan achter alles wat we doen. We zijn koffie nerds in hart en nieren en we vertellen je graag meer over de koffies die we vandaag serveren.

We proberen ons menu zo duurzaam mogelijk samen te stellen. Voor ons betekent dit ook dat we de herkomst van de producten kennen. Oscar is bijvoorbeeld een van onze koffieboeren. De kaas voor de toasties komt uit Montfort. De cacao-pods voor de chocolade groeien in Peru. Doordat we veel met kleine ambachtelijke bedrijven werken is de smaak bijzonder. Zo komen we met mensen in contact waar we graag door geïnspireerd worden.

We proberen het gebruik van wegwerp producten te verminderen. Zo krijg je niet standaard een rietje bij ons (maar geven we het graag als je dit fijn vindt drinken), en stimuleren we het gebruik van herbruikbare bekertjes bij het meenemen van je koffie. We gebruiken bijvoorbeeld ook de kontjes van het brood om de wentelteefjes-cake te maken. Zo proberen we nooit eten te verspillen.

Ons terras rookvrij. Als je wilt roken vragen we je om naar de vechter te lopen, daar kan je met mooi uitzicht over de reling roken.

Geniet van de zon, de regen, de vallende bladeren, maar in ieder geval de koffie!

*dinsdag - vrijdag 08.00 - 16.00
zaterdag - zondag 09.00 - 17.00*

 *DaggerCoffee*