

## KOFFIE

Espresso 2<sup>50</sup>  
Americano 3<sup>25</sup>  
Filter (Aeropress) 3<sup>85</sup>

Cappuccino 3<sup>10</sup>  
Latte 3<sup>25</sup>  
Iced Latte 3<sup>50</sup>

Babyccino 1<sup>50</sup>  
Espresso Martini 8<sup>50</sup>

*Zuivelvrij? We hebben ook haveremelk.*

*Ben je benieuwd welke bonen we vandaag als espresso of als filter hebben? Check het met ons en we vertellen graag meer! We hebben ook zakjes voor mee naar huis. Een klein zakje bonen is bij ons tussen 9<sup>75</sup>- 12<sup>00</sup> en een kilo 33<sup>50</sup> - 40<sup>00</sup>.*

## WARME DRANKEN

Thee 3<sup>10</sup>  
Zwart *Jin Jun Mei, uit China*  
Oolong *Alishan, uit Taiwan*  
Groen *Gao Shan Yun Wu, uit China*

Kruidenthee 3<sup>10</sup>  
Peppermunt + Rozen / Zoethout + Lavendel / Gember (vers)

Chai Latte 3<sup>50</sup>  
Met espresso? +0<sup>75</sup>  
Met koffie-rum? +2<sup>00</sup>

Hot Chocolate 3<sup>50</sup>  
Bean to bar chocolade uit Ecuador (*kan ook vegan*)  
Met espresso? +0<sup>75</sup>  
Met koffie-rum? +2<sup>00</sup>

Dubbele Espresso 3<sup>25</sup>  
Iced Fizzy Americano 3<sup>50</sup>

Flat white 3<sup>75</sup>  
Dubbel Shot Latte 3<sup>75</sup>

## KOUDE DRANKEN

Sparkling Lemonade 3<sup>10</sup>  
Aardbei + Appel / Rabarber  
*We kunnen de limonades ook zonder prik maken.*

Smoothie 4<sup>50</sup>  
Mango + Tamarinde / Braam + kokos

Kombucha 3<sup>50</sup>  
Huisgemaakt, wisselende smaken. Vraag ons wat er is!

## BOOZY

Witte wijn: Cave du Narbonnais, Les Estines 5<sup>00</sup>  
Gemaakt van Chardonnay/Viognier vol en zacht!

Rode wijn: Cave du Narbonnais, Les Estines 5<sup>00</sup>  
Met Sauvignon/Merlot druiven. Kruidig met zoete afdronk.

Oranje wijn: Celler tomas torres, Barrica Veles 7<sup>50</sup>  
Macabeo drijven, uit de omgeving van Valencia. Zomers rijp!

Bier: Sour Trois IPA - Irrawaddy 4<sup>50</sup>  
Fris, licht en zomers. Gebrouwen door De Kromme Haring.

Bier: Porter - Smokey 4<sup>50</sup>  
Licht gerookte porter. Gebrouwen door De Kromme Haring.

Bier: Black IPA - Inktvis 4<sup>50</sup>  
Fruitsalade overgoten met chocolade. Maar dan in een biertje.  
Gebrouwen door De Kromme Haring.

Espresso Martini 8<sup>50</sup>  
Een dubbele espresso, huisgemaakte koffielikeur en wodka.

Dagger's eigen koffielikeur 5<sup>00</sup>  
Op basis van rum met onze eigen koffiebonen.

# BRUNCH

Onze keuken is open vanaf openingstijd tot 15.00.

## Yoghurt en Granola 6<sup>00</sup> \*

Huisgemaakte granola, met heel veel noten, fruit, agave en kardamom.  
In plaats van boeren yoghurt vegan soya-koks yoghurt? +0<sup>75</sup>

## Soba Noodle Salade 9<sup>50</sup> \*\*

Lauw warme salade met zeekraal, bimi en crispy mais. Getopt met mierisworteldressing.

Met twee gepocheerde eieren? + 2<sup>50</sup>

## Toastie Helvetica 7<sup>50</sup> \*

Drie lagen zuurdesembrood met kaas, bosui en onze *famous* tomayo.

Met twee gepocheerde eieren? +2<sup>50</sup>.

## Harissa Wortelen op Toast 9<sup>50</sup> \*\*

Twee lagen zuurdesembrood, met *cheezy* tofu spread, gepofte harissa wortelen en peterselie.

## Çilbir 8<sup>90</sup>

Beter bekend als "Turkish Eggs". Met twee gepocheerde eieren, yoghurt, dille en chili olie. Uiteraard met een sneetje getoast zuurdesembrood.  
Extra brood? +0<sup>90</sup>.

## Kleine toastie 6<sup>25</sup> \*

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

\* *Kan vegan* +0<sup>75</sup>

\*\* *Is vegan*

# VOOR MEE NAAR HUIS

Check voor het huidige aanbod onze kasten. Er ligt meer dan hier staat beschreven.

## 250 gram koffie 9<sup>75</sup> - 12<sup>00</sup> / 1 kilo koffie 33<sup>50</sup> - 40<sup>00</sup>

We hebben altijd verschillende smaken, dus voor ieder wat wils. Hou je meer van chocolade smaken, frisse fruitige smaken of juist zoet funky fruit? We helpen je graag aan koffie die bij je past.

## Fles wijn 10<sup>00</sup> -18<sup>50</sup>

We hebben altijd een paar van onze lievelings flessen staan.

## Zoethout lavendelthee 7<sup>50</sup>

Genoeg om 50 koppen thee mee te zetten.

## Chocolade repen 7<sup>20</sup>

Door verschillende chocolade variëteiten en verwerkigen smaken alle repen uniek. Sommige zijn kruidig, sommige fruitig en andere notig.

## Havermelk van Dryk 2<sup>85</sup>

Vond je jouw koffie met havermelk lekker? Neem een pak mee naar huis.

## Granola 5<sup>50</sup>

Neem een Dagger ontbijtje mee naar huis met onze kardamom granola.

## Aeropress 31<sup>70</sup>

We hebben ook navul filters (350 stuks) voor 6<sup>85</sup>

## Koffie ansichtkaart 6<sup>50</sup>

Stuur iemand een kaartje met een klein zakje koffie (45 gram)! Wij regelen de verzending. Koffie kan ook gemalen worden.

## Weegschaal 30<sup>00</sup>

Precisie weegschaal. Past onder (vrijwel) elke espressomachine, maar ook geschikt voor filter. Weegt 0.1 nauwkeurig en werkt op batterijen.

## Reusable cup 4<sup>00</sup>

Onze statiegeld beker. We wisselen de beker hier altijd voor je om en serveren je koffie dan in een voorgewarmde schone beker. Maar je mag de beker natuurlijk ook op andere plekken gebruiken.

# ZOET

*Check voor het huidige aanbod onze cakevitrine. Alle cakes worden door ons zelf gemaakt. Daardoor is soms ook iets uitverkocht.*

**Bananenbrood 3<sup>25</sup>**  
Met volkorenmeel en walnoten.

**Citroencake 3<sup>25</sup> \*\***  
Met walnoten en rozijnen en een icing van keffir lime room.

**Wentelteefjescake 3<sup>25</sup>**  
Met appel, kaneel en de kontjes van ons zuurdesembrood.

**Brownie 3<sup>50</sup> \*\***  
Met pure (bean to bar) chocolade.

**Pistache-Tahini-Cake 3<sup>50</sup> \*\***  
Met caramel-topping en een klein beetje nigella zaad.

**Dadelballen 1<sup>75</sup> \*\***  
Met dadels, walnoten en kokos.  
*Maak er een dadelballen-party van en neem er 4 mee naar huis voor 6<sup>00</sup>.*

**Kaneelbroodjes 3<sup>75</sup>**  
Op basis van onze zuurdesemcultuur (Bobby). Met kaneel, kardamom en een klein beetje nootmuskaat.

**Stukje bean to bar chocolade 1<sup>00</sup> \*\***  
Lekker bij eigenlijk alles. Wisselende cacao varieteten, check wat we hebben liggen.

**Schaaltje nootjes 3<sup>00</sup>**  
Keuze uit gerookte amandelen\*\* of wasabi mix.

\*\* Is vegan

# WELKOM IN ONS KOFFIEPARADIJS

Dagger Coffee zijn we gestart met de insteek dat we volledig staan achter alles wat we doen. De koffie branden we zelf. We vertellen je graag meer over de koffies die we serveren.

We proberen ons menu zo duurzaam mogelijk samen te stellen. Voor ons betekent dit ook dat we de herkomst van producten kennen. Philippe is bijvoorbeeld een van onze koffieboeren. De melk wordt zo min mogelijk bewerkt en komt van boer Steven uit Alphen. De kaas voor de toasties komt van de Doruval boerderij in Montfoort. Het brood komt uit de de Veldkeuken in Amelisweerd. Ook uit Utrecht is onze bier brouwer, de Kromme Haring. De cacao-pods voor de chocolade groeien in Ecuador. 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. Je krijgt niet standaard een rietje of een dekseltje bij ons, maar geven we het graag als je dit fijn vindt drinken. We stimuleren we het gebruik van herbruikbare bekers bij het meenemen van je koffie, door middel van statiegeldbekers. broodkontjes gooien we niet weg, maar gebruiken we voor wentelteefjes-cake. Zo proberen we nooit eten te verspillen.

Ons terras is rookvrij. Als je wilt roken vragen we je om naar de vecht te lopen.

Geniet van de zon. Drink genoeg water, maar ik koffie zit natuurlijk ook water (dus drink vooral veel koffie!)

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

 *DaggerCoffee*