

KOFFIE

Espresso 2⁹⁰
Americano 3⁵⁰
Filter (Aeropress) 4¹⁵

Cappuccino 3²⁵
Latte 3²⁵
Affogato 4⁵⁰

Babyccino 1⁵⁰
Espresso Martini 8⁵⁰

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 9⁷⁵ - 12⁰⁰ en een kilo 33⁵⁰ - 40⁰⁰.

WARME DRANKEN

Thee 3³⁰
Zwart *Jin Jun Mei, uit China*
Oolong *Dong Ding, uit Taiwan*
Groen *Gao Shan Yun Wu, uit China*

Kruidenthee 3³⁰
Peppermunt + Rozen / Zoethout + Lavendel / Gember (vers)

Chai Latte 3⁵⁰
Met espresso? +0⁷⁵
Met koffie-rum? +2⁰⁰

Hot Chocolate 3⁷⁵
Bean to bar chocolade uit Ecuador (*kan ook vegan*)
Met espresso? +0⁷⁵
Met koffie-rum? +2⁰⁰

Dubbele Espresso 3⁵⁰
Iced Fizzy Americano 3⁵⁰

Flat white 3⁷⁵
Dubbel Shot Latte 3⁷⁵

KOUDE DRANKEN

Sparkling Lemonade 3³⁰
Aardbei + Appel / Mango + Venkelzaad
We kunnen de limonades ook zonder prik maken.

Smoothie 4⁵⁰
Meloen + Kaneel / Banaan + Chocolade

Kombucha 4⁰⁰
Huisgemaakt, wisselende smaken. Vraag ons wat er is!

BIER / WIJN / COCKTAILS

Witte wijn: Domaine mandard | Touraine chenin 5⁰⁰
Doet ons denken aan onze koffie voor de feestdagen van La Pradera! Of misschien ook een match met de oude bekende El Paraiso (van Diego Bermudez) Verwacht een glas vol perzikken!

Rode wijn: Antonio camillo | Tutti i giorni | 6⁰⁰
Een beetje boers funky.. Je raad het al! Een perfecte smaak match met de ongewassen koffie van Cabellero..!

Rode wijn: Moulin frères | Pompon | 5⁰⁰
Deze wijn matchen wij qua smaak met Benti Nenka. Ook iets bessigs, maar ook een beetje kruidig. Ethiopie, maar dan als een wijn!

Bier: Griset - Griset 4⁵⁰
Fris verkoelend bier 4%. Gebrouwen door De Kromme Haring.

Bier: Ale - White Bait 4⁵⁰
Een beetje als een IPA, maar wat frisser 4,5%. Door De Kromme Haring.

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

Dagger's eigen koffielikeur 5⁰⁰
Op basis van rum met onze eigen koffiebonen, namelijk Benti Nenka!

BRUNCH

Onze keuken is open vanaf openingstijd. Door de weeks tot 14.30 en in het weekend 15.30.

Yoghurt en Granola 6^{50*}

Huisgemaakte granola, met heel veel noten, fruit, agave en kardamom. In plaats van boeren yoghurt vegan soya-koks yoghurt? +0⁷⁵

Pompoensoep met Masala 6^{50**}

Vullende pompoensoep met aardappel en met verschillende kruiden. Extra brood? +0⁹⁰.

Nori Spread op zuurdesem 7^{50**}

Frisse nori spread met kikkererwten, augurk, en selderij. Met wasabi erwtjes on the side. Met twee gepocheerde eieren? + 2⁵⁰

Toastie Helvetica 9^{25*}

Drie lagen zuurdesembrood met kaas, bosui en onze *famous* tomayo en en lacto-pickles
Met twee gepocheerde eieren? +2⁵⁰.

Toastie Rueben 9⁹⁵

Twee lagen zuurdesembrood, met gesmolten kaas, zuurkool, *vegan pastrami* tomayo en een augurk.
Met twee gepocheerde eieren? +2⁵⁰.

Çilbir 9⁷⁵

Beter bekend als "Turkish Eggs". Met twee gepocheerde eieren, yoghurt, dille en chili olie. Uiteraard met een sneetje getoast zuurdesembrood.
Extra brood? +0⁹⁰.

Kleine toastie 7^{50*}

Twee lagen zuurdesembrood met kaas en onze *famous* tomayo en lacto-pickles
Met twee gepocheerde eieren? +2⁵⁰.

* Kan vegan +0⁷⁵

** Is vegan

ZOET

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

Bananenbrood 3⁵⁰

Met volkorenmeel en walnoten.

Pistache Tahini Cake 3^{85**}

Op veler verzoek weer terug van weggeweest!

Wentelteefjescake 3⁵⁰

Met appel, kaneel en de kontjes van ons zuurdesembrood.

Brownie 3^{50**}

Met pure (bean to bar) chocolade.

Sinaasappelslice 3^{50**}

Met amandelmeel.

Chai Kokos Cake 3⁸⁵

De beste wintercake die we hebben.

Dadelballen 1^{75**}

Met dadels, walnoten en kokos.

Kaneelbroodjes 3⁵

Op basis van onze zuurdesemcultuur (Bobby). Met kaneel, kardamom en een klein beetje nootmuskaat.

Stukje bean to bar chocolade 1^{00**}

Lekker bij eigenlijk alles. Wisselende cacao variëteiten, check wat we hebben liggen.

Schaaltje nootjes 3⁰⁰

Keuze uit gerookte amandelen** of wasabi mix.

** Is vegan

VOOR MEE NAAR HUIS

Check voor het totale aanbod de kasten...

250 gram koffie 9⁷⁵ - 12⁰⁰ / 1 kilo koffie 33⁵⁰ - 40⁰⁰

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 10⁶⁰ -15⁸⁰

We hebben altijd een paar van onze lievelings flessen staan. We proberen de flessen wijn altijd aan een koffie te koppelen. Leuk als duo set als cadeau (aan jezelf :))

Zoethout lavendelthee 7⁵⁰

Genoeg om 50 koppen thee mee te zetten.

Chocolade repen 7²⁰

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

Havermelk van Dryk 2⁸⁵

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

Granola 7⁵⁰

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

Aeropress 31⁷⁰

We hebben ook navul filters (350 stuks) voor 6⁸⁵

Weegschaal 30⁰⁰

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

Reusable cup 4⁰⁰

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.

ONZE SELECTIES KOFFIES DIT SEIZOEN

El Zorro Azul 9⁷⁵ 250 gram // 33⁵⁰ 1 kilogram

Land Risaralda, Colombia **Plantage** El Zorro Azul

Producent Philippe Casas **Verwerking** Honey

Variëteit Yellow Caturra **Smaakprofiel** Chocolade (blauw). Wij proeven melk chocolade en agave. **Kwaliteitsbonus** 153%

Benti Nenka 10⁵⁰ 250 gram // 40⁰⁰ 1 kilogram

Herkomst Guji, Ethiopia. **Plantage** Verschillende boeren uit omgeving

Hambela Wamena. **Producent** *wet mill* Guduba **Verwerking** Natural

Variëteit O.a. Kurume en Wolisho **Smaakprofiel** Tropisch (roze). Wij proeven cassis, zwarte thee en bloemig **Kwaliteitsbonus** 188%

Cabellero 10⁵⁰ 250 gram // 40⁰⁰ 1 kilogram

Land Marcala, Honduras **Plantage** Caballero **Producent** Marysabel

Caballero & Moises Herrera **Verwerking** Natural **Variëteit** Catuai

Smaakprofiel Tropisch fruit (geel). Wij proeven tropisch-fruit-yoghurt en chocolade **Kwaliteitsbonus** 163%

Frutas Prohibidas 10⁵⁰ 250 gram // 40⁰⁰ 1 kilogram

Land Huila, Colombia **Plantage** Laboyano group (65%), Santa Maria, El

Mirrador, El Paraíso **Producent** Laboyano group, Santa Maria Collective,

Fam. Torres, Fam. Rodriguez. **Verwerking** Washed (CO2 gedecafeïneerd)

Variëteit Diversen **Smaakprofiel** Chocolade (blauw). Wij proeven melk chocolade en boter **Kwaliteitsbonus** 140 %

WELKOM IN ONS KOFFIEPARADIJS

Dagger Coffee zijn we gestart met de insteek dat we volledig staan achter alles wat we doen. En de koffie? Die branden we zelf! We weten waar de koffie vandaan komt en kopen alleen transparant in. Sinds kort staat ons transparantie rapport ook op de website. Zo hopen we de koffie-keten een beetje mooier te maken. We hebben op dit moment koffie van duurzame koffie collectieven innovatieve producenten.

We stellen ons menu duurzaam samen. Voor ons betekent dit onder andere dat we de herkomst van producten kennen. De melk komt van boer Steven en wordt zo min mogelijk bewerkt. De kaas voor de toasties komt van de Doruvaal boerderij in Montfoort. Beide uit het Groene Hart. Het brood komt uit de buurt, bij Loaf. Ook uit Utrecht is onze bier brouwer, de Kromme Haring. De cacao-pods voor de chocolade groeien in Ecuador. Doordat we veel met 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 we geven het alleen als je hier om vraagt. Ook stimuleren we het gebruik van herbruikbare bekers, door middel van statiegeldbekers. Door veel te werken met ingelegde en gefermenteerde producten, hoeven we bijna nooit wat weg te gooien. En broodkontjes? Daar maken we wentelteefjes-cake van!

Geniet van de koffie en we hopen dat de koffie je lekker warm houdt!

dinsdag - vrijdag 08.00 - 15.00

zaterdag 08.00 - 17.00

zondag 09.00 - 16.00

 *DaggerCoffee*