

KOFFIE

Espresso 2⁹⁰
Americano 3⁵⁰
Filter (Aeropress) 4⁵⁰

Cappuccino 3⁴⁰
Latte 3⁴⁰

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 3⁵⁰
Zwart *Jin Jun Mei, uit China*
Oolong *Dong Ding, uit Taiwan*
Groen *Gao Shan Yun Wu, uit China*

Kruidenthee 3⁵⁰
Pepermunt + Rozen / Zoethout + Lavendel / Gember (vers)

Chai Latte 3⁶⁵
Met espresso? +0⁷⁵
Met koffie-rum? +2⁰⁰

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

Dubbele Espresso 3⁵⁰
Iced Fizzy Americano 3⁵⁰

Flat white 3⁸⁵
Dubbel Shot Latte 3⁸⁵

KOUDE DRANKEN

Sparkling Lemonade 3⁴⁰
Aardbei + Appel / Cranberry + Dennen
We kunnen de limonades ook zonder prik maken.

Smoothie 4⁵⁰
Meloen + Kaneel / Mango + Tamarinde

Kombucha 4³⁵
Huisgemaakt, wisselende smaken. Vraag ons wat er is!

BIER / WIJN / COCKTAILS

Witte wijn: Domaine Mandard | Touraine chenin 5⁵⁰
Verwacht een glas vol perzikken! Smaakt als een gewassen Ethiopie koffie!

Rode wijn: Antonio camillo | Tutti i giorni 6⁵⁰
Een beetje boers funky.. Je raad het al! Een perfecte smaak match met de ongewassen koffie van Frinsa Estate!

Rode wijn: Moulin frères | Pompon 5⁵⁰
Deze wijn matchen wij qua smaak met Shantawene. Ook iets bessigs, maar ook een beetje kruidig. Ethiopie, maar dan als een wijn!

Bier: Smokey - Smoked Porter 4⁸⁵
Porter met subtiele rooksmak 8.5%. Gebrouwen door De Kromme Haring.

Bier: Ale - White Bait 4⁸⁵
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. Doordeweeks 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-kokos yoghurt? +0⁷⁵

Pompoensoep met Masala 6^{50**}

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

Stoofpeer op Toast 7⁷⁵

Stoofpeertjes met kruiden en hibiscus op zuurdesem met zoete ricotta spread. Smaakt als een toetje, maar wij noemen het brunch!

Toastie Helvetica 9^{50*}

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

Brunch Tortilla's 8^{95**}

Twee maistortilla's met extra mais, getopt met refried beans, ingelegde uitjes, mango-hot-sauce en koriander.
Met twee gepocheerde eieren? +2⁵⁰
Met kaas? +1⁵⁰

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^{75*}

Twee lagen zuurdesembrood met kaas en onze *famous* tomayo en ingelegde groenten.
Met twee gepocheerde eieren? +2⁵⁰.

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.

Wentelteefjescake 3⁵⁰

Met appel, kaneel en de kontjes van ons zuurdesembrood.

Brownie 3^{65**}

Met pure (bean to bar) chocolade.

Sinaasappelslice 3^{50**}

Met amandelmeel.

Pandan Kokos Cake 3⁸⁵

Met citroengras icing.

Dadelballen 1^{75**}

Met dadels, walnoten en kokos.

Kaneelbroodjes 4²⁵

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

Stukje bean to bar chocolade 1^{30**}

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

Schaaltje gerookte amandelen 3^{00**}

** Is vegan