

KOFFIE

Espresso 2⁹⁰
Americano 3⁵⁰
Filter (Aeropress) 4⁵⁰

Cappuccino 3⁴⁰
Latte 3⁴⁰
Iced Latte 4²⁵

Babyccino 1⁵⁰
Espresso Martini 8⁵⁰

*Zuivelvrij? We hebben ook haveremelk.
Onze decaf is El Dragon (gewassen) uit Colombia +0³⁰*

*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 *Milky Oolong, 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

KOUDE DRANKEN

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

Smoothie 4⁵⁰
Aarbei + Thaise basilicum / Mango + Tamarinde

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

BIER / WIJN / COCKTAILS

Rosé wijn: Isle st pierre 5⁵⁰
Echt lekkere Franse Rosé uit Rhône. gemaakt van een blend van druiven.

Witte wijn: La Blanc Batusa 6⁷⁵
Catalaans wit van de macabeo druif. Onze omschrijving? Veel glou glou.

Rode wijn: El Rey Del Glam 6⁹⁵
Deze wijn matchen wij qua smaak met Frinsa Collective. Dit is letterlijk de
smaak wijn die we bedoelen met de wijn smaak omschrijving. Hou je van
Anaerobic koffies? Dan is dit je droom wijn.

Bier: Pogie - Summer Pale Ale 5,5% 4⁹⁵
Vol, maar toch verfrissend 8.5%. Gebrouwen door De Kromme Haring.

Bier: Sand Diver 0,3% 4⁹⁵
Bijna geen alcohol, licht zuurtje en dorstlessend. Van 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 El Fuego de
Cordillera!

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.

Gerolde Lasagne in tomatensaus 12⁰⁰

Alleen beschikbaar op vrijdag zaterdag en zondag. Een niet-zo-klassieke lasagne met omrolt met kool en een vulling van mascarpone, basilicum en rucola.

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.

* 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.

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.

Citroen maanzaadcake 3^{25**}

De klassieker, maar dan vegan.

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 variëteiten, check wat we hebben liggen.

Schaaltje gerookte amandelen 3^{00**}

** Is vegan