

## KOFFIE

Espresso 2<sup>90</sup>  
Americano 3<sup>50</sup>  
Filter (Aeropress) 4<sup>50</sup>

Cappuccino 3<sup>40</sup>  
Latte 3<sup>40</sup>  
Iced Latte 4<sup>25</sup>

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

*Zuivelvrij? We hebben ook haveremelk.  
Onze decaf is El Dragon (gewassen) uit Colombia +0<sup>30</sup>*

*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>50</sup>  
Zwart *Jin Jun Mei, uit China*  
Oolong *Milky Oolong, uit Taiwan*  
Groen *Gao Shan Yun Wu, uit China*

Kruidenthee 3<sup>50</sup>  
Pepermunt + Rozen / Zoethout + Lavendel / Gember (vers)

Chai Latte 3<sup>65</sup>  
Met espresso? +0<sup>75</sup>  
Met koffie-rum? +2<sup>00</sup>

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

## KOUDE DRANKEN

Sparkling Lemonade 3<sup>40</sup>  
Aardbei + Appel / Cranberry + Pepermunt  
*We kunnen de limonades ook zonder prik maken.*

Smoothie 4<sup>50</sup>  
Aarbei + Thaise basilicum / Mango + Tamarinde

Kombucha 4<sup>35</sup>  
Huisgemaakt, wisselende smaken. Vraag ons wat er is!

## BIER / WIJN / COCKTAILS

Rosé wijn: Isle st pierre 5<sup>50</sup>  
Echt lekkere Franse Rosé uit Rhône. gemaakt van een blend van druiven.

Witte wijn: La Blanc Batusa 6<sup>75</sup>  
Catalaans wit van de macabeo druif. Onze omschrijving? Veel glou glou.

Rode wijn: El Rey Del Glam 6<sup>95</sup>  
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% 4<sup>95</sup>  
Vol, maar toch verfrissend 8.5%. Gebrouwen door De Kromme Haring.

Bier: Sand Diver 0,3% 4<sup>95</sup>  
Fruchtig met een licht zuurtje en dorstlessend. Van 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, namelijk Benti Nenka!

# BRUNCH

Onze keuken is open vanaf openingstijd. Doordeweeks tot 14.30 en in het weekend 15.30.

## Yoghurt en Granola 6<sup>50\*</sup>

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

## Pompoensoep met Masala 6<sup>50\*\*</sup>

Vullende pompoensoep met aardappel, verschillende kruiden en crispy mais. Extra brood? +0<sup>90</sup>.

## Thaise Noodle Salade 12<sup>00\*\*</sup>

Alleen beschikbaar op vrijdag, zaterdag en zondag. Glasnoodle salade met verschillende groenten en de lekkerste kaffir-lime dressing ooit. In principe met Pinda (tenzij je allergisch bent!)

## Toastie Helvetica 9<sup>50\*</sup>

Drie lagen zuurdesembrood met kaas, bosui en onze *famous* tomayo en ingelegde groenten. Met twee gepocheerde eieren? +2<sup>50</sup>

## Brunch Tortilla's 8<sup>95\*\*</sup>

Twee maistortilla's met extra mais, getopt met refried beans, ingelegde uitjes, mango-hot-sauce en koriander. Met twee gepocheerde eieren? +2<sup>50</sup> Met kaas? +1<sup>50</sup>

## Çilbir 9<sup>75</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 7<sup>75\*</sup>

Twee lagen zuurdesembrood met kaas en onze *famous* tomayo en ingelegde groenten. Met twee gepocheerde eieren? +2<sup>50</sup>.

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

\*\* Is vegan

# ZOET

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

## Bananenbrood 3<sup>50</sup>

Met volkorenmeel en walnoten.

## Wentelteefjescake 3<sup>50</sup>

Met appel, kaneel en de kontjes van ons zuurdesembrood.

## Brownie 3<sup>65\*\*</sup>

Met pure (bean to bar) chocolade.

## Sinaasappelslice 3<sup>50\*\*</sup>

Met amandelmeel.

## Pandan Kokos Cake 3<sup>85</sup>

Met citroengras-icing.

## Citroen maanzaadcake 3<sup>25\*\*</sup>

De klassieker, maar dan vegan.

## Dadelballen 1<sup>75\*\*</sup>

Met dadels, walnoten en kokos.

## Kaneelbroodjes 4<sup>25</sup>

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

## Stukje bean to bar chocolade 1<sup>30\*\*</sup>

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

## Schaaltje gerookte amandelen 3<sup>00\*\*</sup>

\*\* Is vegan