



# PARK

## CAFÉ-RESTAURANT

### ONTBIJT – 10.00 tot 15.00

Ontbijtbuffet (ma/vr 7-10uur, za/zo 8-11uur)	21.5
Croissant met jam en roomboter	3.5
Boerenyoghurt met vers fruit en kokos granola	7.5
Omelet met champignon en toast	8
Shakshuka met spiegeleieren, Nduja (pittige worst uit Calabria) en paprika	9.5
Gepocheerde eieren met avocado, koriander op toast	10.5
Brioche met gerookte zalm en gepocheerd ei	12.5

### TAART – 10.00 tot 23.00

Appelstrudel	5.5
Chocoladetaart	5.5
Karamel brownie	5.5
Blueberry muffin	3.5

### LUNCH – 11.00 tot 16.00

Chef's choice: 'Duck & waffle' met ei & maple-syrup	15
Caesar salade met ei en Parmezaan (met kip +2.5)	11
Salade artisjok, baby spinazie en Pecorino	10.5
Pomodori tomatensoep (vegan)	5.5
Pompoensoep met kokosschuim (vegan)	7
Tagliatelle met venkelworst en Romanesco	17.5
PARK-burger met friet	15
Angus beef met cheddar en dressing van truffel mayonaise	
Parmigiana di melanzane, aubergine lasagne	16.5
KIDS: Pannenkoek, stroop en poedersuiker	4.5

### BIJGERECHTEN – 11.00 tot 23.00

Huisgemaakte friet met mayonaise	4.5
Gefrituurde polenta met truffelmayo	4
Seizoensgroenten	5
Salade Mesclun	3.5

### BROODJES wit/bruin – 11.00 tot 16.00

Flaguette boeren-truffel kaas	5.5
Flaguette hummus, gegrilde groenten(vegan)	6.5
Flaguette carpaccio van gerookte rib-eye, pijnboompitten, Parmezaan	7
Flaguette gerookte zalm en komkommerpickles	9.5
Flaguette pulled chicken 'red curry'	7.5
Clubsandwich met gerookte kip en spek	9.5

#### FLAQUETTES?

De flaguette is een rond en plat broodje gemaakt op basis van tarwe, rogge, gerst en olijfolie uit de eerste persing. Dit ongesuikerde broodje is op de vloer van de oven gebakken en is licht bebloemd.

### WARME BROODJES – 11.00 tot 16.00

Focaccia Spianata Calabrese en Provolone	6
Focaccia Caprese; tomaat, mozzarella, pesto	6.5
2 rundvleeskroketen op zuurdesembrood	8.5
Croque madame met ham, gruyère, spiegelei op zuurdesembrood	7.5

### SNACKS – 11.00 tot 23.00

Oesters, Fine de Claire (3, 6, 12 stuks)	10/ 18/ 32
Nootjes	3
Olijven	3.5
Brood met boter	4.5
Brood met hummus (vegan)	5.5
Kaastengels (7 stuks)	7
Bitterballen (6 stuks)	6
Vegetarische bitterballen (6 stuks)	7
Samosa's met mangochutney (9 stuks)	6
Pakora van bloemkool (vegan)	6.5
Pimientos de Padron (vegan)	7
Borrelplank (voor 2 pers.) Ossenvorst, kaas, diverse charcuterie soorten, bitterballen, brood Amsterdamse uien & pickles van Thull's	18

Heeft u een allergie of speciale dieet wensen, meldt het ons

## BOCCA KOFFIE & APRIL THEE

<b>Americano/ Espresso</b>	2.5
<b>Dubbele espresso</b>	3.5
<b>Espresso macchiato</b>	3
<b>Cappuccino</b>	3
<b>Cafe latte/Latte macchiato/ Flat white</b>	3.5
<b>Warme chocolademelk (met slagroom +0.5)</b>	3
<b>Irish/ Italian/ Spanish coffee</b>	9
<b>Thee verschillende smaken :</b> 'Classic green'/ 'Classic black'/ Earl Grey/ Kamille/ Jasmijnblad/ Gember & hibiscus	2.8
<b>Verse muntthee/ Verse gemberthee</b>	3.5

## FRISDRANK, SAP & WATER

<b>Pepsi Cola / Pepsi Max / Cassis / 7up</b>	2.8
<b>Russell &amp; Co</b>	3
<i>Bitter lemon /Tonic /Ginger ale /Ginger beer</i>	
<b>Orangina</b>	3
<b>Ice Tea Sparkling / Ice Tea Green</b>	2.8
<b>Red Bull</b>	4.5
<b>Sourcy plat / bruisend 25cl</b>	2.8
<b>PARK plat / bruisend 75cl</b>	5
<b>Verse sinaasappelsap / grapefruitsap</b>	5
<b>Appelsap / tomatensap</b>	3

## TAPBIEREN

<b>Heineken vaas 5%</b>	3
<b>Heineken pint 5%</b>	5.5
<b>Affligem Blond 6.8%</b>	5.5
<b>Wisseltap</b>	5
<b>Heineken 0.0%</b>	3.5

## FLESBIEREN

<b>v. Vollenhoven Princesse beer 5.5% White</b>	5
<b>v. Vollenhoven 6.5% EIPA</b>	5
<b>Brouwerij 't IJ :</b>	5.5
<i>IJwit 6.5%, Natte 6.5%, Zatte 8%, IPA 7%</i>	
<b>Funky Falcon 5.2% Pale ale</b>	5.5
<b>Mannenliefde 6% Saison</b>	5.5
<b>Thai-thai 8% Triple</b>	5.5
<b>Gladjanus 5.2% White IPA</b>	5
<b>Bullebak 7.7% Weizen Triple</b>	5
<b>Lellebel 5.7% Blonde</b>	5
<b>Old Mout Cider 4.5% Passionfruit cider</b>	4.5
<b>Amstel Radler 2%</b>	3.5

## WITTE WIJNEN

<b>Verdejo 'Glorieta' 2017</b>	Glas/ Fles
<i>Bodegas piqueras, Almansa, Spanje</i> -Biologisch-	4.5 / 22.5
<b>Pecorino 'Donna Orgilla' 2015</b>	
<i>Fiorino, Le Marche, Italië</i> -Biologisch-	5 / 25
<b>Chardonnay 'Dumanet' 2017</b>	
<i>Narbonnais, Languedoc, Frankrijk</i>	5.5 / 27.5
<b>Sauvignon Blanc 'Dolfly' 2017</b>	
<i>Marlborough, Nieuw Zeeland</i>	6 / 30

## ROSE WIJNEN

<b>Pinot Grigio 'Blush' 2017</b>	
<i>Sacchetto, Veneto Italië</i>	4.5/ 22.5
<b>Côtes de Provence rosé 'Avec' 2016</b>	
<i>Cotes de Provence, Frankrijk</i>	6 / 30

## RODE WIJNEN

<b>Pinot Noir 'Sideways' 2017</b>	4.5 / 22.5
<i>De Wetshof Estate, Robertson, Zuid-Afrika</i>	
<b>Syrah &amp; Grenache 'La Tournee' 2017</b>	5 / 25
<i>Ferraton, Rhône, Frankrijk</i>	
<b>Primitivo Salento 2016</b>	5.5 / 27.5
<i>Mocavero, Puglia, Italië</i>	
<b>Malbec 'La Consulta' 2015</b>	6 / 30
<i>Catena Zapata, Mendoza, Argentinië</i>	

## MOUSSERENDE WIJNEN

<b>Cremant d'Alsace Cuvee Prestige</b>	6 / 30
<i>Kuehn, Elzas Frankrijk</i>	
<b>Veuve Clicquot Yellow Label Brut</b>	12 / 72

## G&T's

<b>Tanqueray</b> Russell & Co tonic, limoen	9
<b>Tanqueray No. Ten</b> Russell & Co tonic, grapefruit	11
<b>Hendrick's</b> Russell & Co tonic, komkommer	12
<b>Bobby's gin</b> Russell & Co tonic, sinaasappel, kruidnagel	12
<b>The Botanist</b> Russell & Co tonic, basilicum, munt, rozemarijn citroen cress	12
<b>Jinzu</b> Russell & Co tonic, groene appel	11

## COCKTAILS

<b>Niomi's Mojito</b> Martini bianco, limoensap, agave siroop, basilicum & steranijs	9.5
<b>Thai-hatten</b> Bulleit Rye, Antica formula, Angustora bitters en Thaise basilicum	13
<b>Cucumber Mint Squash</b> Tanqueray 10, St. Germain liqueur, Chambord, citroensap, komkommer & munt	10.5
<b>Rum &amp; Raisins</b> Angustora 7 year old rum met rozijnen en zwarte walnoten bitters	13
<b>Smokey Rose</b> Bulleit Rye, honingwater, citroensap en gerookte rozemarijn	12.5
<b>Pearfection</b> Bols jenever, Chambord, peper, citroensap, limon cresss siroop, peer en gember	10.5
<b>Dark &amp; Stormy</b> Captain Morgan spiced, limoensap en ginger beer	9.5
<b>Caramel Apple Mule</b> Ketel one vodka, Berentzen apfelkorn, karamel siroop, limoensap, ginger beer & gebrande kaneel	10.5
<b>PARK Daiquiri</b> Captain Morgan spiced rum, Pampero rum, Averna bitter, vanilla siroop, caramel siroop en limoen	11.5
<b>Julep Kick</b> Bulleit Bourbon, Redbull blueberry, limoensap, granaatappelsap & munt	10.5
<b>Sweet Passion</b> vanilla vodka, siroop van butterscotch, passievruchtsap & ananassap	10.5
<b>Bloody Mary</b> Ketel One vodka, citroensap, gekruide tomatensap, Worcestershiresaus, Tabasco	9

### SPECIAL REQUESTS ?

Een ruime selectie sterke dranken is beschikbaar in de bar. Ons team informeert u graag over drank-, wijn- en menukeuzes.

Heeft u een allergie of speciale dieet wensen, meldt het ons