

OPROER

DINER MENU

(WOE - ZAT: 17.00 – 21.00,
ZON: 15.00-21.00)

VOORGERECHTEN

Bostelbrood met spreads

€ 7,00

Gegrilde paprika humus,
cashew kaas en bostelbrood.

Geroosterde tomaat gevuld met gebakken rode bonen 🍴 € 7,50

Geroosterde tomaat gevuld
met gebakken rode
nierbonen en gierst Met
farofa kruimels, salsa verde
en een tomaat vinaigrette.

*Bier tip: Tres Hombres Rum
Barrel Aged Saison van
Oproer*

Sardijns zwart brood met venkelroom € 8,00

Plat, zwart Sardijns brood
met venkelroom, rokerige
cannellini bonen en
bieslookolie. *Bier tip:*
*Ijzerhard IPA -Session van
Oproer*

ALLES VEGAN & BIOLOGISCH

VRAAG NAAR ONZE GLUTENVRIJE EN NOTENVRIJE GERECHTEN

HOOFGERECHTEN

Gerookte tempé, shiitake quinoa, asperges en polenta met prei-witte wijnsaus € 14,50

Knapperige polenta, quinoa
en shiitake torentje met
gerookte tempé medaillons,
gegrilde asperges en prei-
witte wijnsaus.

*Bier tip: Black Flag IPA
Black/Cascadian Dark Ale
van Oproer*

Chipotle zwarte bonen burger 🍴 € 14,00

Mild-pittige, chipotle
gekruide zwarte bonen-
bietjes burger met gegrilde
aubergine, ingelegde
jalapeño mayonaise, tomaat,
sla en rode ui op een
bostelbroodje. Daarbij mais
chips, cherry tomaatjes en
avocado.

*Bier tip: 24/7 IPA - Session
van Oproer*

Truffel paddenstoel risotto met raapstelen en rucola pesto €12,50

*Bier tip: Refuse/Resist IPA
Imperial/Double van Oproer*

DE KEUKEN SLUIT OM 21.00

DESSERTS

Rabarber kruimeltaart € 7,50

Rabarber kruimeltaart,
aardbeien slagroom en
bevroren kokos bonbons.

Chocolade-kardemom mousse € 5,50

Chocolade-kardemom
mousse, bosvruchten coulis
en gekarameliseerde
pistachenoten.

SNACKS

(15.00-21.00)

Veganistische bitterballen met Dijonmosterdip € 5,50

Frietjes met salsa brava en aioli 🍴 € 5,00

Aardappelchips € 3,00 Verschillende smaken

Pinda's € 2,00

VOOR KINDEREN

Frietjes met ketchup, komkommer en cherry tomaatjes € 5,50

Aardbeien-kokos ijsje € 3,50

oproerbrouwerij.nl | fb.com/oproerbrouwerij | twitter.com/oproerbrouwerij | instagr.am/oproerbrouwerij

