

KOUD

Caesar salade met knapperige

oesterzwammen € 12,50

Knapperige oesterzwammen met geroosterde zomergroenten, little gem sla, cashew-Caesar dressing en croutons.

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

Onigirazu 🍷 € 8,50

Sushi 'sandwich' van rijst, zomerse fruit en groente, chili-gekruid, gefermenteerde tofu en wasabi mayonaise gewikkeld in zeewier. Met een radijsjes salade.

Bier tip: 24/5 Session IPA van Oproer

Rijstnoedel salade

🍷 € 11,00

Chili-gember-sesam gemarineerde rijstnoedels met julienne groenten, noten en zomerse erwten.

Bier tip: Pilsner van Oproer

DE KEUKEN SLUIT

OM 21.00

ALLES VEGAN & BIOLOGISCH

VRAAG NAAR ONZE

GLUTENVRIJE EN

NOTENVRIJE GERECHTEN

WARM

Gevulde zoete aardappel

🍷 €14,50

Zoete aardappel uit de oven, 'tofu roerei', een fruit salsa en groene boontjes op sinaasappel-pinda saus.

Bier tip: Rum barrel aged Saison Tres Hombres van Oproer

Tempe kimchi burger

🍷 €14,00

Tempe goreng, kimchi en mayonaise op een sesambostelbroodje. Daarbij een broccoli, cashew en tamarinde salade.

Bier tip: Uncut IPA van Oproer

Panelle sandwich € 9,50

Sneetjes gefrituurde kikkererwten polenta op zuurdesembrood met courgette spiraaltjes, citroen en peterselie.

Bier tip: Blonde Enigma Blonde Ale van Oproer

FOR KIDS

Frietjes en snoepgroentjes

€5,50

Frietjes, ketchup, komkommer en cherry tomaatjes.

Aardbeien-kokos

ijsje € 3,50

ZOET

Aardbeien cake €7,50

Laagjes cake met aardbeien mousse en slagroom.

Bier tip: Raspberry Sour van Oproer

Chocolade mousse

€ 5,50

Chocolade mousse, frambozen sorbet en koekjeskrumels.

Bier tip: Imperial Oatmeal Stout van Oproer

SNACKS

Zwarte bonen nachos om

te delen 🍷 € 9,50

Tortilla chips met zwarte bonen, gesmolten aardappel 'kaas', guacamole, plakjes ingelegde jalapeño en cherry tomaatjes.

Veganistische bitterballen

met remoulade dip € 5,50

Frietjes met geroosterde

knoflook mayo € 4,50

Bostelbrood met spreads

€ 6,50

Bostelbrood met geroosterde paprika hummus en zonnebloemzaad-bieslook spread.

