

DINER MENU

VAN 17.00 TOT 21.00

VOORGERECHTEN

Geroosterde peren en cashewkaas salade € 8,90

Geroosterde peer, cashewkaas, radicchio, andijvie en granaatappel met hazelnoot-ahornsiroop dressing.

Bier tip: Kveik Mosaic Pale Ale van Oproer

Citroen kikkererwten met pompoen € 8,00

Met citroen en maanzaad gegaarde kikkererwten, garam masala gekruide pompoenpuree, kokosyoghurt, pittige tofu 'roerei' en een poppadum crackertje.

Bier tip: Blonde Enigma Blonde Ale van Oproer

HOOFDGERECHTEN

Geglaceerde aubergine met onigiri en wortel-gembersaus €15,80

Miso-geglaceerde aubergine met een umeboshi pruim gevulde rijstbal. Geserveerd met geroosterde paksoi en wortel-gembersaus.

Bier tip: 24/7 India Session Ale van Oproer

Portobello burger

€14,80

Gegrilde portobello paddenstoel en romige rode kool en walnoten koolsla op een bostelbroodje. Daarbij broccoli en bloemkool met gesmolten aardappelkaas en groentechips.

Bier tip: Black Flag Black IPA van Oproer

Quinoa- en bonenkom met geroosterde suikermaïs €13,50

Quinoa, rode nierbonen, zwarte bonen en seizoengroenten met een chili-gekruid bouillon.

Daarop verse tomatensalsa, tempeh 'bacon' en geroosterde suikermaïs.

Bier tip: Uncut IPA van Oproer

DESSERT

Deconstructed tiramisu

€7,80

Amandel-cashew roomkaas, cacao-Imperial Oatmeal Stout cake en mocha mousse.

Bier tip: Raspberry Sour van Oproer

Citroengras panna cotta

€ 6,50

Citroengras-gekruid kokos-panna cotta, citroen sorbetijs en aardbeiensaus.

SNACKS

VAN 15.00 TOT 21.00

Zwarte bonen nachos om te delen € 9,90

Tortilla chips met zwarte bonen, gesmolten aardappelkaas, guacamole, plakjes ingelegde jalapeño en cherry tomaatjes.

Veganistische bitterballen met remoulade dip [4 stuks] € 5,25

Frietjes met geroosterde knoflook mayo € 5,00

VOOR KIDS

Frietjes en snoepgroentjes €5,50

Frietjes, ketchup, komkommer en cherry tomaatjes.

Aardbeien-kokos ijsje € 3,50

DE KEUKEN SLUIT OM 21.00

ALLES VEGAN & BIOLOGISCH

