

notenzadenbrood - 8

met worcestershireboter, een zachtgekookt eitje, Comté en tuinkers (gv)

brioche - 6

met amandelroom & seizoensjam (vg)

roggepannenkoekjes - 8.5

met hangop, geroosterde rabarber, beurre noisette, honing

aubergine-wentelteefje - 9.5

met pittige daslookolie, ingelegde radijsjes, geklopte tahin, verse kruiden (vg)

spiegeleieren - 11

gebakken in ras-el-hanout-boter, met hangop, donker desembrood & pittendukkah

lunch / 11.00 - 17.30 u

aardappelpannenkoekje - 10.5

met doperwt-preipuree, zachtgekookt eitje, kruidensla, zeekraal, ingelegde radijsjes (gv)

huisgefermenteerde tempeh - 11

in misomarinade, op een zoete aardappel-desembroodje,
met witlof, ingelegde radijsjes, radicchio, tamarindemayonaise (vg)

pilaf van amaranth - 12.5

met venkel, doperwten, geroosterde rabarber & ui, kikkererwten,
amandelroom en verse kruiden (vg/gv)

extra zuurdesem van Lavett / pita van bakkerij Irini + 1.5

extra bio-eitje (gekookt 7 min / gebakken) + 2

snacks

chippies van Goey-Koot	3	pita met doperwtdip,	7.5
gemarineerde olijven	4	kikkererwten, groentjes	
gerookte amandelen	4	gemarineerde tempeh	7.5
kaasplankje van Kazerij	10.5	met tamarindemayo, zuurgoed	