

ONTBIJT

goedemorgen begint aan tafel

08:00 - 11:00

KOFFIE

TRY IT

iced!

add-ins: hazelnoot - vanille salded caramel	espresso	3.20
	espresso macchiato	3.40
	doppio	4.00
	americano	3.50
	cappuccino	4.50
	honey cappuccino	5.50
	latte	4.50
	coconut oat latte	5.50
	pumpkin spice latte	5.50
	chai latte	5.00
	dirty chai latte	5.50
	flat white	4.50

FORMULES

YARN

27	pistolet - croissant - zuurdesem brood vers fruit - zoet beleg selectie fijne charcuterie yoghurt parfait - warme drank sinaasappelsap of sap van de dag eitje naar keuze
----	--

BIG YARN

34	champagne - homemade gingershot pistolet - croissant - zuurdesem brood vers fruit - zoet beleg selectie fijne charcuterie gerookte zalm - yoghurt parfait warme drank sinaasappelsap of sap van de dag eitje naar keuze zoete afsluiter
----	---

LESS YARN

20	pistolet - ham & kaas zuurdesem brood - croissant warme drank spiegelei met crispy bacon
----	---

OLDSCHOOL YARN

30	bonen in tomatensaus - tomaten spiegelei - paddenstoelen - rosti spek - ontbijtworstjes zuurdesembrood sinaasappelsap of sap van de dag warme drank
----	--

EGG BENEDICT

PATA NEGRA	25
GUACAMOLE	18
ZALM	21
ZALM & GUACAMOLE	24

WENTELTEEFJES

'CLASSIC'	14
'EGGS & BACON'	18
NECTARINE - PATA NEGRA	25
BURRATA	
'BANANA BERRY'	18
PINDAKAAS - FRAMBOOS	18

FLUFFY PANCAKES

APPEL - KANEEL - POPCORN	15
BANAAN - OREO - MASCARPONE	17
FRUIT - SLAGROOM	15
SPECULOOS - AARDBEI	17
WITTE CHOCOLADE	

BOWLS

MUESLI YOGHURT BOWL	14
FRUIT BOWL honing- limoendressing	12
SOEP BOWL soep van het moment	16

DRANKEN

champagne	12.00
vers fruitsap	5.00
sap van de dag	6.00
spiced tomatensap	5.00
bionade elderberry	5.50
limonade gember citroen	4.50
homemade gingershot	3.00
hot chocolate	5.00
warme thee :	4.50
English breakfast - earl grey	
Japanese sencha - green lemon	
kamille - munt - bosvruchten	
bloedappelsien - verse gember	
haardvuur (amandel - hibiscus)	

HET MENU

waar smaak en gezelligheid samenkomen

OM TE DELEN

SCAMPI 15

lookboter - tomaten

PATA NEGRA 22

Spaanse Iberico - ham bellota

ZALM 17

miso soja dressing - kappers

RAVIOLI 15

bospaddenstoelen - truffel
Tierenteyn mosterd - parmezaan

PATATAS BRAVAS 10

licht pikante rode saus - knoflook saus

'FISH & CHIPS' 17

verse tartaar

GARNAALKROKETTEN 16

LUIKSE BALLETTJES 14

YAKITORI 16

kipsaté - pindasaus

BITTERBALLEN 12

pickles mayonaise

FETA DIP 14

spicy honing - pitabrood

KROKETTEN HOEVEKIP 14

mosterdsabayon

GYOZA WAGYU 18

Japane dumplings - meat salsa - soja saus

HOOFDGERECHTEN

FILET MIGNON BLONDE AQUITAINE 36

witloofsalade - pepersaus - frieten

IRISH RIB EYE 42

kropsalade - gepekelde rode ui - kruidenboter - frieten

BUCATINI PICCOLI 29

gebakken kippenreepjes - puntpaprika saus
stracciatella di burrata

STOOFVLEES 27

kropsalade - gepekelde rode ui
frieten

VOL AU VENT 29

hoevekip - shiitake - frieten

*Chefs
signature dish!*

BIG BOWL SOEP 16

seizoensoep - verse garnituren

BRIOCHE PADDENSTOELEN 26

BRIOCHE ZALM 28

groene asperges - gepocheerd hoeve ei
mousseline

VITELLO TONATO 27

focaccia - appelkappers - zongedroogde tomaten

SALADE GEITENKAAS 25

mangocrème - guacamole

SALADE GARNAALKROKETTEN 30

3 stuks

NAGERECHTEN

YARN'S COUPE 11

citroensorbet - limoncello

AMERICAN COOKIE 'BABELUTTE' 12

speculoos ijs

DAME BLANCHE 12

vanille ijs - warme chocoladesaus

CAKE OF THE DAY 10

AFFOGATO 11

gezouten caramellijns - churros

KIDS

kaaskrokerten	12.00
kabeljauwreepjes	15.00
verse soep	8.00
frikandellen	9.00
vol au vent	16.00
kindersteak	18.00