



Desem brood - Zwarte knoflook boter - **6**

Mais ribs - Vegan chipotle boter - **10**

Falafel bites - Kruidige hummus - **8**

Paddenstoelen tempura - Soja en sesam dip - **9**

Golden sourdough nuggets - Piment d'esplette en kruiden - **7**

Bieten (v) - Uit de houtskooloven met mierikswortel, gepofte wilde rijst en balsamico - **12**

Burrata - Cavallo nero, seizoenstomaten en geroosterde specerijen - **16**

Venkel (v) - BBQ venkel met huisgemaakte chilijam, sinaasappel en land cress - **11**

Prei (v) - Terinne in nori met wasabi crunch, misodressing en crumble - **12**

Artisjok - Gegrild met gepofte look, krokante knoflook en citroen - **14**

Spruiten - Bastiaan Blue dip en krokant van haver en lavas - **12**

Spitskool (v) - Gegrild en gekonfijt in misoboter, salade van oesterzwam en hazelnoot - **12**

Cassoulette - Stoofschotel van Hollandsche bonen, meiknol en paarse boerenkool - **14**

Gnocchi - Snijsbonen, peterselie salade en pecorino kaas - **12**

Risotto - Geroosterde pompoen, beurre noisette, hazelnoot en geitenkaas - **13**

Ravioli - Bloemkool, salie, zoetzure bloemkool, komijn olie en kruiden kruim - **11**

Bramen - Lemon curd, citroenmelisse, hazelnoot crumble en mascarpone ijs - **12**

Ananas (v) - Gegrild, kokos-limoen "slagroom", rum-rozijnen ijs en amandel crunch - **12**

Chocolade - Hemelse modder, saus van caramel en vanille en crumble van hollandse boterkoek - **12**

Kaasplankje van Ten Kate - Selectie van boerenkazen van de Ten Kate markt met huisgemaakt noten-vijgenbrood en chutney van mostarda di frutta - **16**





Het ontbijt wordt geserveerd vanaf 09:00, de rest vanaf 11:00.
Bijna alle gerechten kunnen veganistisch gemaakt worden.

ONTBIJT

Ontbijt bowl vegan 9,5
Sojayoghurt, verse vanille, seizoensfruit en geroosterde zaden

Bananenbrood vegan 5,5
Huisgemaakt bananenbrood met walnoten en cacaonibs

WEEKEND BRUNCH

Bottemless Brunch Alleen in het weekend, bestellen kan tot 15:00 45 pp
Twee uur onbeperkt mimosa's en bloody mary's met een lunchgerecht én gebakje naar keuze

ZUURDESEM TOAST

Avocado 13,5
Avocadopuree, gepocheerd ei, spinazie en amandelen

Burrata 15,5
Lokale burrata, seizoenstomaten, daslookpesto en rucola

Paprika 13,5
Geroosterde paprika, salsa verde, zonnebloempitten en basilicum

Gegrilde Kaas 12,5
Oude kaas, roomkaas en gekarameliseerde ui

Snickers 9,5
Gegrilde brioche, chocolade, pinda's en hazelnootbros

WARM

Falafel burger vegan 19,5
Rode linzen falafel, seizoenshummus, ingelegde rode kool, volkoren pita, patat

Shakshuka 13,5
Paprika en gepocheerd ei in een gekruide tomatensaus met pita, peterselie en tahini

Seizoenssoep vegan 7,5
Wisselende soep, vers gemaakt met wat er in het seizoen is





SALADES

Caesar salade	14,5
Little gem, krokante oesterzwammen, knoflookcroutons, geschaafde parmezaan, gladde ansjovisvrije Caesardressing en een gepocheerd vrije uitloop ei.	
Green-bean salad <small>vegan</small>	12,5
Haricots verts, ingelegde rode uien, gerookte amandelen, jonge seizoenssla, gegrilde artisjok en dressing van grove mosterd	

BIJGERECHTEN

Patat	5,5
Zoete aardappel friet	6,5
Seasonal Hummus	9

ZOET Bekijk onze lekkernijen in de vitrine in de bar

Chocolade taart <small>vegan</small>	10,5
Appeltaart	7,5
Wisselende special (Kijk in de vitrine in de bar)	- - -





KANARIE
CLUB

MOUSEREND

Torre del Gall	7,5/37,5
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Penedes, Spanje	
Blancjat IGT Venezia Giulia Frizzante - PetNat	8/40
100% Glera - Friuli Venezia Giulia, Italy	
Taittinger	13,5/67,5
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, Frankrijk	

WIT

Pieno Sud	5,5/27,5
Grillo - Sicilië, Italië	
Belleaux	6/30
Chardonnay - Pays d'Oc, Frankrijk	
Villa Niederberg	6,5/32,5
Riesling - Pfalz, Duitsland	
Valdecuevas	35
Verdejo - Rueda, Spanje	
Weingut Allram	47,5
Gruner Veltliner - Kamptal, Oostenrijk	
Garnatxa Blanca 'La Musaranya' biodynamisch	50
Garnatxa - Terra Alta, Spanje	
'Can Sumoi' biodynamisch	52,5
Xarel-lo - Penedes, Spanje	
Chateau du Gaure biodynamisch	50
Chardonnay - Chenin Blanc, Limoux, Frankrijk	

ORANJE

Glup Naranjo Natuurwijn	8/40
Moscatel - Itata Valley, Chili	



ROOD

Valdemoreda Tempranillo - Rioja, Spanje	5,5/27,5
Le Petit Maxime Biologisch Grenache-noir - Mourvedre, Syrah, Rhone, Frankrijk	6/30
Passofino Montepulciano - Abruzzo, Italië	6,5/32,5
Glup 'Pais' Natuurwijn Pais - Bio Bio Valley, Chili	8/40
Cardanera Carrignano - Sardinië, Italië	35
Rosso Umbra 'Foresco' Biologisch Sangiovese - Umbria, Italië	40
Creation Syrah, Grenache - Walker Bay, South-Africa	40
Catena Malbec 'Vista Flores' Malbec - Mendoza, Argentinië	45
Vin de France 100% "Pur Jus" biodynamisch Cabernet Franc - Loire, France	45
Garnatxa 'La Pilosa' biodynamisch Garnatxa - Terra Alta, Spanje	52,5
Gruber Roschitz 'Ried Galgenberg' Biologisch Pinot Noir - Weinviertel, Oostenrijk	50

ROSÉ

Les Petites Cabanes Grenache - Languedoc, Frankrijk	5,5/27,5
Pomponette biodynamisch Grenache, Syrah, Cinsault - Couteaux D'Aix-en-Provence	7,5/37,5

DESSERTWIJN

Vin de Liqueur Rouge 'Carthagène' Rood Alicante Bouschet - Languedoc Roussillon, Frankrijk	9
--	---

SOFTS

Coca Cola regular or zero	3,5
Fanta Orange or Cassis	3,5
Sprite	3,5
Apple juice	3,5
Chocomel / Fristi	3,5
Fuze Ice Tea green or lemon	3,5
Chaudfontaine sparkling or still 0,25	3,5
Chaudfontaine sparkling or still 0,75	6,5
Finley Ginger Ale	3,5
Fever Tree Gingerbeer	4
Big Tom tomato juice	4,5
Fresh orange juice	4,5
Fresh Lemonade	4,75
Lemon & ginger or Mint & lime	
Smoothie of the day	6

CRAFT SODA'S

Bojo Fig Leaf Soda	6,5
Something & Nothing Hibiscus-Rose	5,5
Why Not Rhaspberry Thyme	5,5
Why Not Lemon Maté	5,5
Cultcha Apple Ginger	7,5
Cultcha Pomegranate Hibiscus	7,5
Kimino Yuzu	7

**WE SERVE BREAKFAST
LUNCH, SWEETS, DINER
AND SNACKS.**

**ASK OUR STAFF FOR ANY
OF OUR MENU'S**

DRAFT BEERS

Heineken - Pilsener 5%	3,1 3,95 7,9
Heineken Pitcher - Pilsener 5%	23
Affligem Blond - Blond 6,8%	5,95
Brand Weizen - Weizen 5,1%	5,95
Lagunitas I.P.A. - I.P.A. 6,2%	5,95
Pais Tropical - Oedipus, Session IPA, 4,3%	6,2
Kanarie Club X Noordt - Blond 5%	6,2
Funky Falcon - Two Chefs, Pale ale 5,2%	6,2
Amsterdams Wit - Homeland, White 5%	6,2

BEERS ON BOTTLE OR CAN

Amstel radler - Radler 2%	4
Apple bandit - Apple cider 4,5%	4,95
Mort Subite Kriek - Kriek Lambic 4%	4,95
Noordt dubbel - Brouwerij Noordt 7%	6,2
Bon Chef - Two chefs, N.E.I.P.A. 5%	6,2
Gleuvenglijder - Eeuwige jeugd, blond 5%	6,2

NON & LOW ALC. BEERS

Heineken 0,0 - Pilsener	4
Erdinger 0,0 - Weizen < 0,5%	4,95
Playground - vandeStreek, IPA < 0,3%	4,95
Funky Falcon 0,2 - Two Chefs, Pale Ale < 0,2%	4,95

COFFEE & TEA

Coffee / Espresso	3,2
Doppio	3,7
Cappuccino / Caffé latte	3,7
Flat white	4,2
Latte macchiato	3,7
Espresso macchiato	3,4
Tea	3,2
Fresh mint or ginger tea	3,2
Hot chocolate	3,7
Whipped cream + 0,3	
Add caramel/hazelnut syrup	+ 0,3



WHITE

Pieno Sud Grillo - Sicily, Italy	5,5/27,5
Bellevaux Chardonnay - Pays d'OC, France	6/30
Villa Niederberg Riesling - Pfalz, Germany	6,5/32,5

ORANGE

Glup Naranjo Natuurwijn Moscatel - Itata Valley, Chili	7,5/42,5
--	----------

RED

Valdemoreda Tempranillo - Rioja, Spain	5,5/27,5
Passofino Montepulciano - Abruzzo, Italië	6,5/32,5
Rhône 'Le Petit Maxime' Grenache-Noir, Mourvèdre-Syrah, Côtes du Rhone, France	6/30
Glup 'Pais' Natuurwijn Pais - Bio Bio Valley, Chili	8/40

ROSE

Les Petites Cabanes Grenache - Languedoc, France	5,5/27,5
Pomponette biodynamisch Grenache, Syrah, Cinsault - Couteaux D'Aix-en-Provence	7,5/37,5

SPARKLING

Torre Del Gall Cava Macabeo, parellada, xarello - Penedes, Spain	7,5/37,5
Blancjat IGT Venezia Giuliaa Frizzante - PetNat 100% Glera - Friuli Venezia Giulia, Italy	8/40
Taittinger Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunie - Champagne, Frankrijk	13,5/67,5

**THERE'S ALWAYS MORE
WINES, COCKTAILS,
DIGESTIFS AND OTHER
SPECIALS ON HAND,**

**FEEL FREE TO ASK OUR
STAFF.**



CLASSIC COCKTAILS

Aperol spritz Aperol, prosecco, soda water	9,5
Moscow Mule Ketel 1 wodka, Gingerbeer, Angustura	10,5
Espresso Martini Vodka, Kahlua, espresso	12,5
Old Fashioned Bourbon, syrup, bitters	13
Negroni Gin, Vermouth, Campari	13
Paloma Tecan blanco, lime & pink grapefruit soda	11
Nona Spritz alcohol free Nona 0,0 Spritz, FT indian tonic	9

KC ORIGINAL COCKTAILS

Huismus (optional: alcohol free) Bombay Sapphire, passionfruit, pineapple soda	12
Kanarie Martini Plantation rum, lemon, peach, egg white	12,5
Hot Birdie Tecan Blanco, passionfruit, lime, strawberry, chili	14
White Sangria Riesling, Cointreau, passionfruit, prosecco, grapefruit, orange	11

GIN & TONIC

Bombay Sapphire FT. Indian tonic, lemon & lime	11
Bobby's FT. Indian tonic, orange & cloves	11,5
Hendricks FT Mediteranean tonic, cucumber & black pepper	12,5
Mombasa Strawberry FT Blueberry & rhubarb tonic, strawberry & mint	12,5
Ginamis (Alcohol free) FT Indian tonic, grapefruit & cinnamon	10