



Brunch .

All day genieten? Dat kan bij ons!

Monday - Thursday kitchen closed between 16h - 17h

Coffee & More

Espresso / Koffie	3,2
Cappuccino	3,6
Flat White	4,4
Latte Macchiato	4
Koffie Verkeerd	4
Cortado / Espresso Macchiato	3,5
Chai Latte (<i>dirty chai</i> +1)	4,7
Matcha Latte	4,8
Hot homemade Chocolate	4,5

Volle Melk, Kokosmelk of Havermelk: You name it!

Decafe +0.5 | Slagroom +0.5 | Extra shot espresso +1
Caramel, hazelnoot of vanille siroop +0.5

Fresh Juices Till 16:00

Hangover Ginger Shot	3,8
Met appel & kurkuma	
Apple	Normal / Large
Orange	4,5 / 8,2
Basic B*tch	Normal / Large
Selderij & appel	5 / 9
The Retro	
Sinaasappel, wortel, kurkuma & gember	
Waalstrand	
Komkommer, appel & gember	

Tea

Earl Grey | Pure Green | Cactus
Vijs | Blackberry Pepper |
Green Chai | Relax & Easy |
Rooibos | Sterrenmix

Mug 3,6 / Pot 7,3

Dried Specials (*choose one*)

Verveine | Hibiscus | Lavendel

Mug 4 / Pot 8

Fresh (*make your own variation*)

Munt | Gember | Sinaasappel |
Kaneel | Citroen | Kurkuma

Mug 4 / Pot 8

Guilty Pleasures

FOR EVERY
MOOD



Famous atelier. Brownie	4,5
Banana Cake	4,5
Carrot Cake	6,-
Classic Cheesecake	5,-
Lactose & Gluten-Free Cake 🌱	6,-

COFFEE, SODAS & BRUNCH

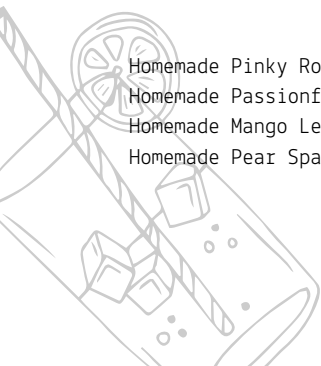
Brunch till 16:00

Sodas

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Lipton Ice-Tea / Lipton Green / Fanta / Sprite /	3,3
Chaudfontaine Rood of Blauw 20cl	3
Chaudfontaine Rood 75cl	6,5
Fever Tree Tonic	4
Fever Tree Ginger Ale	4
Fever Tree Pink Grapefruit	4
Fever Tree Sicilian Lemonade (<i>bitter lemon</i>)	4
CUCUMIS Komkommer OF Lavendel	6
BATU Kombucha Ginger Lemon	5,5
Yaya Kombucha	5,5
Club-Mate, <i>energiedrank met mate-extract</i>	5
Ginger beer Luscombe Cool - <i>licht pittige</i>	5,7
Gingerbeer Luscombe Hot - <i>flink pittige</i>	5,7
Limoen Lemonade 100% Fairtrade	4,8
Fritz Rabarber	4,8
Big Tom Tomato Juice	5,5
Almdudler (<i>kruidenlimonade</i>)	5,5
	Glas / Karaf
Homemade Pinky Rose Spiced Lemonade	4,70 / 11,50
Homemade Passionfruit Lemonade	
Homemade Mango Lemonade	
Homemade Pear Sparkling	

Brunch Till 16:00

Croissant	4
Warme croissant met huisgemaakte Jam. Optie: Avocado (+2) Oude kaas (+1)	
Scones	7,8
Heerlijke scones met huisgemaakte jam & crème fraîche.	
French Toast	8,8
Wentelteefjes met bolletje vanille ijs, rood fruit & kaneel.	
Açai Bowl 	11
Sambazon frozen açai bowl met vers fruit, kokosvlokken, pure choco, chiazaad & amandelcrème.	
Yoghurt Bowl	8.5
Griekse yoghurt, huisgemaakte granola, vers fruit & kokosvlokken.	
The Brekkie	14
Croissant, jam, kaas, boter, gekookt eitje, snee zuurdesembrood & yoghurt met granola & vers fruit.	
Waffles Eggs & Bacon 	12,5
Huisgemaakte wafel met twee spiegel eieren, bacon, bosui & maple syrup. Optie: Zonder bacon (10)	
Apple & Pear Waffles	10
Homemade wafel met warme appel en peer mix, kaneel & een bolletje vanille ijs. Optie: Zonder vanille ijs (8,5)	
Soup of the week 	7,5
Wisselende huisgemaakte soep met brood.	




Melted Brie Bagel	13,5
Bagel met gesmolten oude kaas & brie, belegd met honing, walnoten en rucola.	
The Vegan Go To 	11
Bagel met avocado, gegrilde groente & hummus. YUM!	
Scrambled Egg Bowl	10
Met pita, tomaat, feta, rode ui & avocado.	
(Fat) Avocado Toast 	11
Zuurdesembrood met avocado & gepocheerd OF gebakken ei. Optie: Oude kaas (+1) Feta (+1) Bacon (+2,5)	
Tuna Melt	11
Zuurdesembrood uit de oven! Met tonijnsalade, augurken & gesmolten kaas.	
Loaded Tosti	9.5
Tosti van ciabatta met gegrilde paprika, hummus, kaas, feta & sriracha mayo. Optie: Pulled chicken van de Wildcentrale (+ 4)	
Melted Vegan Kinchi Pita 	10.5
Pita met gesmolten vegan kaas, kimchi van Basic Ferment Theory, veldsla, cherrytomaat & sriracha mayo.	

Salads

Burrata Salad	16
Cherrytomaten, sla-mix, burrata & verse basilicum. Perfect! Geserveerd met zuurdesembrood.	
Pulled Chicken Salad	16,5
Pulled Chicken van de Wildcentrale met rucola, gegrilde mango en paprika, ingelegde rode ui, avocado, cherrytomaat, sesam & ciabatta.	

Specials Till 16:00

Pulled Chicken Sandwich	14
Zuurdesembrood met gesmolten oude kaas, pulled chicken van de Wildcentrale, gepofte tomaat & rucola.	
Chicken 'n Waffles 	15
Crunchy kip, huisgemaakte wafel, veldsla, bramen & maple Syrup. Optie: make it vega met crunchy bloemkool.	
Philly-Cheese-Steak	15,8
Voor de liefhebbers! Brioche brood met zacht gegaarde Nederlandse ribeye, gesmolten kaas, jalapeño mayo & gegrilde paprika.	



Vegan



Optioneel Vegan



Optioneel Vegetarisch

Zin in een grote hap, een shared platter of iets voor bij de borrel?!
Check dan ook het Barfood & Bites menu!



Barfood & Bites

Soul food for (late) afternoon & evening!

Barfood

Double Trouble Burger 16,8

Dubbel belegd, Dubbel SMAAK! Met 2 burgers van Janssen, cheddar, ui, sla, augurk, tomaat, jalapeño & bbq saus. Optie: Bacon (+2,5) / Friet (+3)

Beyond Veggie Burger 16,8

Verrukkelijke Beyond Meat burger, cheddar, ui, sla, augurk, tomaat, jalapeño & bbq saus. Optie: Friet (+3)

Burrata Salad 16

Cherrytomaten, sla-mix, burrata, & verse basilicum. Perfect! Geserveerd met zuurdesembrood.

Pulled Chicken Salad 16,5

Pulled Chicken van de Wildcentrale met rucola, gegrilde mango en paprika, ingelegde rode ui, avocado, cherrytomaat, sesam. Geserveerd met ciabatta.

Taco's Pulled Chicken 16,8

3 taco's met pulled chicken van de Wildcentrale, tomaten salsa, gegrilde paprika, avocado, zuurtjes & limoen. Licht pittig. Optie: Friet (+3)

Taco's Gamba Pill Pill 16,8

3 taco's met pittige gamba's, tomaten salsa, gegrilde paprika, avocado, zuurtjes & limoen. Optie: Friet (+3)

Fried Cauliflower Taco's  16

3 taco's met krokante bloemkool, tomaten salsa, gegrilde paprika, sriracha maya zuurtjes & limoen. Optie: Friet (+3)

Moroccan Zalouk  16

Een licht pittig warm Marokkaans gerecht van gekookte tomaten, aubergine & diverse kruiden, geserveerd met pita brood, yoghurt & verse peterselie.

Peking Duck 29,5


Onze lievelings! Krokante pekingeend met peking pannenkoekjes! Te vullen met komkommer, mango, bosui & hoisin saus. TIP: Gaat goed samen met onze natuur wijn!

Pad Thai 18,5

Licht pittige traditionele pad thai met soja, tamarinde, hoisin, ui, wortel, noedels, roerbak ei & bosui. Optie: Crunchy kip (+6)

Atelier Kapsalon


Kapsalon met friet, gesmolten kaas, salade & topping naar keuze:

- **Pulled Chicken van de Wildcentrale** 21
Met aioli en een honingmosterd & dille dressing.
- **Kimchi van Basic Theory Ferments**  18,70
Met aioli en sriracha mayo. Optie: Vegan kaas (+1)

Sides

Fries  6,5

Met mayo en ketchup.

Sweet Potato Fries  7,5

Met truffelmayo.

Side Salad 6,5

Met tomaat, komkommer, rode uit, sla & honing mosterd dressing



Vegan



Optioneel Vegan



Optioneel Vegetarisch

Platters To Share

Monday - Thursday kitchen closed 16h till 17h
Weekend open all day

The Dutch Platter

19,5


Een Nederlandse plank zoals we hem kennen! Oude kaas, vleeswaren van de Laak, brood, tonijnsalade, olijven, zuurtjes & bitterballen!

Oversized Patron

42,5

De echte Mexicaanse plank met een hint van de USA! Burger to share, tacos, pita chips met spicy dips & friet. Optie: Zoete aardappelfriet (+1)

Cocktail tip:
Atelier signature



Buena Vida

38

Mediterranean vibes! Calamaris met aioli, pimientos de padrón, tortilla pizza met crème fraîche, kaas, gekarameliseerde ui, rucola en balsamico & onze classic bruschetta. Optie: Burrata en/of spaanse ham (+3)

Mezze

32

Een feestje vanuit het Midden-Oosten: huisgemaakte hummus, kruiden dip, pittige feta, falafel met tzatziki, zalouk, olijven & pita brood.

Food Porn

19

Eindelijk een zoete plank! Selectie van taartjes & fruit.
Gewoon schaamteloos genieten!

Sharing is caring!
Our platters are a
fulfilling meal for 2
& a great snack for 3
or more!

Desserts

EVERY MOOD

Tip: combine with a
glass of Umeshu 11.



Vegan



Optioneel Vegan



Optioneel Vegetarisch

Hot choco cake with vanilla ice cream	7
Vanilla ice cream with hot pear & apple crumble	7
Famous atelier. brownie	4,5
Banana cake	4,5
Carrot walnut cake	6
Classic cheesecake	5

Barbites

Broodplank(je) 	7,5	Fried Gyoza 	8
Zuurdesembrood, munt/peterselie dip, aioli, spaanse olijfolie & zout.		Met een chili/soya dressing, 7 stuks.	
Pita Chips with Spicy Dips 	8,5	Gamba Pil Pil	13,5
		Spicy! Overheerlijke gamba's in spicy olie geserveerd met brioche.	
Oosterse Bao Buns	9	Tortilla Pizza Classic	11,5
Terriaky oesterzwam met bosui & rode peper, 2stuks.		Crème fraîche, oude kaas, gekarameliseerde ui, rucola & balsamico.	
Olijven Mix 	6,5	Vegan Bitterballen 	10
Bruschetta Melted Brie & Fig	10,5	Met sriracha mayo, 8 stuks.	
Gesmolten brie, vijgenchutney & balsamico.		Bourgondische Bitterballen	9,5
Charcuterie	15	Met mosterd, 8 stuks.	
Vleeswaren van Arno de Laak met zuurdesembrood.		Cauliflower Bites 	12
Bruschetta Classic 	10	Krokante bloemkool bites met bbq saus.	
Crunchy ciabatta, tomatensalsa & verse basilicum. Optie: Burrata en/of spaanse ham (+3)		Popcorn Chicken	14
Calamaris	12,5	Krokante bio kip bites met bbq saus.	
Gefrituurde calamaris met aioli & citroen.		Loaded Fries	
Canned Sardines	13	Kleine kapsalon met friet, gesmolten kaas, salade & topping naar keuze:	
Sardientjes uit blik met ciabatta.		<ul style="list-style-type: none"> • Pulled Chicken van de Wildcentrale 	16,9
Camembert Plank(je)	15,5	Met aioli en een honingmosterd & dille dressing.	
Camembert uit de oven, met jam, cranberries, tijm & honing. Ciabatta, scrocchi & komkommer om te dippen!		<ul style="list-style-type: none"> • Kimchi van Basic Theory Ferments  	15
		Met aioli en sriracha mayo. Optie: vegan kaas (+1)	
Pimientos de Padrón 	7		
Spaanse gefrituurde pepers met grof zeezout.			
Bourgondische Paté	8,5	 Vegan	
Paté van Arno de laak met cornichons en getoaste ciabatta		 Optioneel Vegan	
		 Optioneel Vegetarisch	

Oesters

indien voorradig

Per stuk	3,8	Perfect te combineren met een glas Cava of een fles Picpoul de Pinet
3 stuks	11	
6 stuks	20	
12 stuks	38	