



Barfood & Bites.

Soul food for (late) afternoon & evening!

Barfood

Double Trouble Burger 16,5

Dubbel belegd, Dubbel SMAAK! Met de burger van Janssen, cheddar, ui, sla, augurken, jalepeño & bbq saus (friet +3).

Smashed Vega Burger 16,5

Dubbel belegd, dubbel SMAAK! Met de beyond meat burger, cheddar (vegan kaas +1), ui, sla, augurken, jalepeño & bbq saus (friet +3).

Burrata Salad 15,8

Cherrytomaten, sla-mix, burrata, noten & 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.

Taco's Pulled Chicken 16,4

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

Taco's Gamba Pill Pill 16,4

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



Vegan



Optioneel Vegan



Optioneel Vegetarisch

Moroccan Zalouk 15,2

Een warm Marokkaans gerecht van gekookte tomaten en aubergine, geserveerd met pitabrood, yoghurt & verse peterselie.

Peking Duck 28,-

Onze lievelings! Krokante pekingeend met bao buns! Te vullen met komkommer, mango, bosui & hoisin saus. Vullen & smullen! TIP: Gaat goed samen met onze oranje wijn!

Arrachera 26,5


Nederlandse ribeye op z'n Mexicaans! In reepjes met chimichurri, jalapeño mayo, pimientos de Padrón om te dippen & friet! Smikkelen dit!

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

(optie vegan kaas +1,-) Met aioli en sriracha mayo.

Sides

Fries 6,-

Met mayo en ketchup.

Sweet Potato Fries 7,-

Met truffelmayo.

Watermelon Salad 6,-

Met feta en munt.

Platters- To Share

Van Gogh

Een plank zoals we hem kennen in Nederland: kazen, vleeswaren, olijven, zuurdesembrood, vissalade, zuurtjes & bitterballen etc.

24,5

Oversized Patron

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

42,5

Cocktail tip:
Atelier signature

Buena Vida

(Optie: 1L sangria +22 of bucket corona 6stuks +30)

Mediterranean vibes! Calamaris met aioli, pimentos de patron, tortilla pizza met crème fraîche, kaas, gekarameliseerde ui, rucola en balsamico & onze classic bruschetta (optie burrata en/of spaanse ham +2,5).

38,5

Mezze

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

29,8

Food Porn

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

17,5

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

Desserts

Famous atelier. Brownie

4,5

Banana Cake


4,5

Carrot Walnut Cake

6,-

Classic Cheesecake

5,-

Lactose & Gluten-Free Cake 

6,5

EVERY MOOD

Tip: combine with a glass of
Umeshu 11



Vegan



optioneel Vegan



Optioneel Vegetarisch

Barbites

Broodplank(je) 	7,5	Avocado Fries 	7,50
Zuurdesembrood, munt/peterselie dip, aioli, spaanse olijfolie & zout.		Chrunchy avocado bites met srirachamayo	
Blue Cheese Brioche	9,-	Gamba Pil Pil	13,5
Brioche gevuld met blauwe kaas uit de oven.		Spicy! Overheerlijke gamba's in spicy olie geserveerd met brioche.	
Pita Chips with Spicy Dips 	7,8	Tortilla Pizza Classic	11,5
Small Mezze 	12,5	Crème fraîche, oude kaas, gekarameliseerde ui, rucola en balsamico.	
Pita brood, munt/peterselie dip, tzatziki & falafel.		Vegan Bitterballen 	9,2
Olijven Mix 	6,-	Met sriracha mayo, 8 stuks.	
Kazen van Arno de Laak	13,5	Bourgondische Bitterballen	9,2
Zuurdesembrood, druiven & stroop.		Met mosterd, 8 stuks.	
Charcuterie	15,-	Cauliflower Bites 	10,5
Vleeswaren van Arno de Laak met zuurdesembrood.		Krokante bloemkool bites met bbq saus.	
Bruschetta Classic 	10,-	Popcorn Chicken	14,-
Chrunchy ciabatta, tomatensalsa & verse basilicum. (Optie: Burrata en/of spaanse ham +2,50).		Krokante bio kip bites met bbq saus.	
Calamaris	12,5	Loaded Fries XS	
Gefrituurde calamaris met aioli & citroen.		Kleine kapsalon met friet, gesmolten kaas, salade en topping naar keuze:	
Visplank(je)	8,50	<ul style="list-style-type: none"> • Pulled Chicken van de Wildcentrale 16,9 Met aioli en een honingmosterd & dille dressing. • Kimchi van Basic Theory Ferments  (Optie vegan kaas +1) Met aioli en sriracha mayo. 15,- 	
Camembert Plank(je)	15,5		
Camembert uit de oven, met jam, cranberries, tijm & honing. Ciabatta, scrocchi & komkommer om te dippen!			
Pimientos de Padrón 	7,-		
Spaanse gefrituurde pepers met grof zeezout.			



Vegan



Optioneel Vegan



Optioneel Vegetarisch

Oesters

indien voorradig

Per stuk	3,6	Perfect te combineren met een glas Cava of een fles Picpoul de Pinet
3 stuks	10,2	
6 stuks	19,5	
12 stuks	36,5	