



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

Cocktail tip:

Atelier signature

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

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.

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



Vegan



Optioneel Vegan



Optioneel Vegetarisch

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 <li style="padding-left: 20px;">Met aioli en een honingmosterd & dille dressing. • Kimchi van Basic Theory Ferments  15 <li style="padding-left: 20px;">Met aioli en sriracha mayo. Optie: vegan kaas (+1) 	
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.			
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	