

ALLES HUISGEMAAKT



**VEGAN
FRIENDLY**

BEKIJK OOK ONZE
VEGAN MENUKAART.

SPINOZA

— LEEUWARDEN —

DINERKAART

V O O R G E R E C H T E N

- | | |
|--|--|
| 7 Broodplankje
met verschillende smeersels. | 14 Proeverij van voorgerechten
drie verrassingsvoorgerechten. |
| 8.5 Bietencarpaccio
variatie van biet geserveerd met prosociano, rucola en broadbeans. | 8.7 Steak Tomato
tartaar van gemarineerde tomaat met limoenmayonaise en crostini. |
| 9 Tod Mun
Vegan 'viskoekjes' geserveerd met chilisaus, koriander, chilipepers en lenteui. | 9.5 Gegrilde Courgette
Met cashew noten, rucola, apricot cumin en rode ui. |
| 6.5 Tomaten-paprikasoep | 6.5 Soep van de chef |

T U S S E N G E R E C H T E N

- | | |
|---|---|
| 7 Scroppino
met cava, citroenijs, vodka en limoncello. | 8.5 Vequille
Gemaakt van oesterzwam geserveerd met limoenmayonaise en lenteui. |
|---|---|

H O O F D G E R E C H T E N

- | | |
|---|---|
| 19.5 Crispy Tenders
op een bedje van zomerse salade. Geserveerd met frites en siracha mayonaise. | 19.5 Groen(t)e curry
Lichtpittige groente curry met gemarineerde tofu geserveerd met geurige rijst en cassave. |
| 19 Bietenburger
met rode ui, augurk, tomaat, limoenmayonaise en vegan cheddar geserveerd met frites. | 20 Seitan Wellington
geserveerd met gepofte tomaat, zoete aardappel frites en citrussaus. |
| 19 Knoflook-linguine
geserveerd met vequille met gepofte tomaat en rucola. | 19.5 No Cheese Fondue
Geserveerd met brood en crudités. |
| | 17 Vegan Maaltijdsalade
Geserveerd met brood. |

B I J G E R E C H T E N

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 3.5 Rabarber | 3.5 Ambachtelijke frites |
| 3.5 Salade | 4.3 Zoete aardappel frites |
| 3.5 Gegrilde groente | 3.5 Hässelback aardappelen |

O O K V E G A N :

- Borrel
- Buffet
- High Tea
- High Wine/Beer

D E S S E R T K A A R T

- 8 Crème brûlée**
Gebrande vanille crème met een toefje slagroom.
- 8 Brownie**
Met frambozenijs en slagroom.
- 8 Churros**
Ingelegd in kaneelsuiker geserveerd met slagroom en chocoladesaus.
- 8 Trio van Sorbetijs**
Geserveerd met vers fruit en slagroom.
- 10 No Cheeseboard**
Vegan kaasplankje met vijgenbrood en balsamicostroop.
- 9 Choco fondue to share**
Met vers fruit en zoete lekkernijen.
(Vanaf 2 personen)
- 12.5 Vegan Grand Dessert to share**
Proeverij van verschillende desserts.
(Vanaf 2 personen)

- 8 Spinoza koffie**
kruidige speciaal koffie met Licor Beirão en vegan slagroom.
- 8 Koffie Barrevoets**
Huisspecialiteit van ons "kleine zusje" Barrevoets. Met Tia Maria, Grand Marnier, Amaretto en vegan slagroom.
- 8 Irish coffee**
Krachtige koffie met Irish Whiskey en vegan slagroom.
- 8 Spanish coffee**
Zoete koffie met Licor 43 en vegan slagroom.
- 4 Dr Watson likeur**
een krachtige likeur van sinaasappels, kaneel, kruiden en anijs. Ontwikkeld door onze cocktailbar Dr. Watson.
- 4.5 Pedro Ximenez**
een 10 jaar oude stroperige sherry die naar rozijnen smaakt.
- 4.5 Rode port**
Keuze uit: Ruby port, Tawny port of Late Bottled Vintage port



Zin om na te tafelen? In onze historische kelder is het best bewaarde geheim van Leeuwarden te vinden: een verborgen cocktailbar!

Met een ruim assortiment cocktails, gin-tonics, whiskey's en nog veel meer is er altijd iets nieuws te ontdekken..

Vraag de bediening naar de beschikbaarheid.



VOORGERECHTEN

- 7 Broodplankje** 
met verschillende smeersels.
VEGAN mogelijk.
- 11.3 Carpaccio**
van rund met Âde Frysk, pesto,
broadbeans en rucola.
- 10 Boneless ribs**
op een bao bun met een barbecuesaus.
Geserveerd op een zomerse salade.
- 8.5 Bietencarpaccio** **VEGAN**
variatie van biet. Geserveerd met
prosciutto, rucola en broadbeans.
- 9 Tod Mun** **VEGAN**
Vegan 'viskoekjes' geserveerd met
chilisaus, koriander, chilipepers en
lenteui.
- 12 Thaise viskoekjes**
geserveerd met chilisaus,
koriander, chilipepers en lenteui.
- 6.5 Tomaten-paprikasoep** **VEGAN**
- 14 Proeverij van voorgerechten**
drie verrassingsvoorgerechten.
VEGAN mogelijk.
- 9.5 Gerookte kip**
Geserveerd op een frisse mango
salade met huisdressing.
- 9 Insalata Caprese**
Met buffelmozzarella, tomaat en
basilicum pesto.
- 8.7 Steak Tomato** **VEGAN**
tartaar van gemarineerde tomaat
met limoenmayonaise en crostini.
- 9.5 Gegrilde Courgette** **VEGAN**
met cashew noten, rucola, apricot
cumin en rode ui.
- 13.3 Gamba's**
in knoflook en limoenolie.
Geserveerd met brood.
- 6.5 Soep van de Chef** **VEGAN**

TUSSENGERECHTEN

- 3 Oester per stuk**
Zacht, ziltig en super vers,
met een kruidenvinaigrette.
- 15 Oesters per zes stuks**
- 8.5 Vequille** **VEGAN**
Gemaakt van oesterzwam
geserveerd met limoenmayo
en lenteui.
- 8.5 Coquille**
geserveerd met limoenmayo,
lenteui en uitgebakken spek.
- 7 Scroppino** **VEGAN**
met cava, citroenijs, vodka en
limoncello.

PROEVE RIJ MENU

Bestaande uit een proeverij van voorgerechten, een keuze uit de hoofdgerechten met een * en een grand dessert.

35 **3 gangen** **42.5** **4 gangen**

Bij de bediening kunt u eventuele wensen m.b.t allergieën en diëten doorgeven. **VEGAN** mogelijk.

Liever een ander hoofdgerecht? **meerprijs: 5**

WIJNARRANGEMENT

Wilt u de hele avond onbezorgd genieten? Laat dan onze wijnexperts voor u zorgen. Wij selecteren bijpassende wijnen bij uw menukeuze voor de perfecte wijn-spijs combinatie.

18 **3 gangen** **23.5** **4 gangen**



H O O F D G E R E C H T E N

- 20 * Sticky kip saté**
met oosters zoetzuur, geurige rijst en cassave kroepoek.
- 19 * Runderburger**
met rode ui, augurk, tomaat, limoenmayonaise en Âlde Frysk geserveerd met ambachtelijke frites.
- 23.5 Spareribs**
geserveerd met ambachtelijke frites en maïskolf. Keuze uit hot of sweet
- 19.5 * Kipschnitzel**
geserveerd met Hässelback aardappel, champignonsaus, gebakken spek en ui.
- 23.5 Kogelbiefstuk**
met Hässelback aardappel, gegrilde groente en pepersaus.
- 19.5 * Runderstoof**
Rijkgevulde en langzaam gegaarde runderstoof met ambachtelijke frites.
- 21 * Groene viscurry**
lichtpittige curry geserveerd met geurige rijst en kroepoek.
- 24.5 Gamba's**
geserveerd op een knoflook-linguine met tomaat en rucola.

- 17 * Maaltijdsalade**
Rijk gevulde salade geserveerd met brood. Keuze uit: Caprese, Carpaccio, Gamba's of vegan.
- 24.8 Surf & Turf**
Kogelbiefstuk met gamba's op spies, geserveerd met kruidenboter en frites.
- 19.5 * Crispy Tenders** VEGAN
op een bedje van zomerse salade. Geserveerd met frites en siracha mayonaise.
- 19 * Bietenburger** VEGAN
met rode ui, augurk, tomaat, limoenmayonaise en vegan kaas geserveerd met frites.
- 19.5 * Groen(t)e Curry** VEGAN
Lichtpittige groente curry met gemarineerde tofu geserveerd met rijst en cassave.
- 20 * Seitan Wellington** VEGAN
geserveerd met gepofte tomaat, zoete aardappel frites en citrussaus.
- 19 * Knoflook-linguine** VEGAN
geserveerd met vequille met gepofte tomaat en rucola.
- 19.5 * Kaasfondue** VEGAN mogelijk.
geserveerd met crudités en brood.

Vraag de bediening naar de: **SPECIALS.**

SHARED DINING

Chefs plate: shared dining voor minimaal 2 personen.
Deel met je gezelschap in een ruime proeverij.
Keuze uit vlees of vegan

DAGPRIJS

BIJGERECHTEN

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 3.5 Rabarber | 3.5 Ambachtelijke frites |
| 3.5 Salade | 4.3 Zoete aardappel frites |
| 3.5 Gegrilde groente | 3.5 Hässelback aardappelen |

Alle bijgerechten zijn **VEGAN**



DESSERTKAART

- 8 Vanille-ijs**
Met slagroom. Keuze uit:
chocoladesaus of aardbeisau
- 8 Crème brûlée** VEGAN mogelijk.
Gebrande vanille crème met een
toefje slagroom.
- 8 Brownie** VEGAN
Met frambozenijs en slagroom.
- 8 Limoncellotaartje**
Geserveerd met roodfruit slagroom.
- 8 Churros** VEGAN
Ingelegd in kaneelsuiker geserveerd
met slagroom en chocoladesaus.
- 8 Mangoparfait**
Geserveerd met passievruchtcoulis
en slagroom.
- 10 Kaasplankje**
Verschillende kazen met vijgenbrood
en balsamicostroop. VEGAN mogelijk.
- 9 Choco fondue to share** VEGAN
Met vers fruit en zoete lekkernijen.
(Vanaf 2 personen)
- 12.5 Grand Dessert to share** VEGAN mogelijk.
Proeverij van verschillende desserts.
(Vanaf 2 personen)
- 8 Spinoza Koffie**
Zo dronk Spinoza zijn koffie het liefst:
koffie, Licor Beirão en slagroom.
VEGAN mogelijk.
- 8 Koffie Barrevoets**
Huisspecialiteit van ons "kleine zusje"
Barrevoets met Kahlua, Grand
Marnier, Amaretto en slagroom.
VEGAN mogelijk.
- 8 Dr Watson Coffee**
Krachtige koffie met huisgemaakte
likeur en slagroom. VEGAN mogelijk.
- 8 Irish Coffee**
Krachtige koffie met Irish Whiskey en
slagroom. VEGAN mogelijk.
- 8 Spanish Coffee**
Zoete koffie met Licor 43 en slagroom.
VEGAN mogelijk.
- 4 Dr Watson Likeur** VEGAN
een krachtige likeur van sinaasappels,
kaneel, kruiden en anijs. Ontwikkeld
door onze cocktailbar Dr. Watson.
- 4.5 Pedro Ximenez** VEGAN
een tien jaar oude stroperige sherry,
die naar rozijnen smaakt.
- 4.5 Rode Port** VEGAN
Keuze uit: Ruby port, Tawny port of
Late Bottled Vintage port



Zin om na te tafelen? In onze historische kelder is het best bewaarde geheim van Leeuwarden te vinden: een verborgen cocktailbar!

Met een ruim assortiment cocktails, gin-tonics, whiskey's en nog veel meer is er altijd iets nieuws te ontdekken...