



SMAAKMAKERS

Broodplankje 7 VEGAN mogelijk.

Krokant gebakken wit en volkoren zuurdesembrood met verschillende smeersels.

Fine de Claire N°3 Oester 3.5

Zachte, ziltige en super verse oester met een rode wijn vinaigrette.

Maak de oester experience compleet met een heerlijke bubbel.

SOEPEN

Franse Uiensoep 7 VEGAN mogelijk.

Heerlijke herfstsoep met een gegratineerde crouton.

Soep van de chef 7

Vraag de bediening naar de wisselende soep.

LEKKER TUSSENDOOR

Scroppino 8 VEGAN!

met cava, citroenijs, vodka en limoncello.

Winter Wonderglow Spoom 8 VEGAN!

met cava, stooferensorbet, vodka en Dr. Watson's Winter Wonderglow.

VOORGERECHTEN

Black Angus Carpaccio 12.5

Van Fries rund met Âde Fryske, huisgedroogde zontomaatjes, pesto, broadbeans en rucola.

Gyoza 10.5

Japanse dumplings gevuld met garnaal met met een rijke sojasaus en gember dip.

Botervis Ceviche 9.5

Fluweel zachte botervis. Gerookt en gegaard in limoen, rode peper en ingelegde ui.

TIP: Chef's Starter Selection 15 p.p.

Een heerlijke proeverij van voorgerechten. VEGAN mogelijk.
(Vanaf 2 personen)

Kruidige Bloemkoolbites 10 VEGAN

Gekruide bloemkool in bierbeslag met een pittige mangodip.

Herfstige Springrolls 9.5 VEGAN

Drie verschillende springrolls met ieder z'n eigen herfstige smaak.

Tarte Tatin 7.5 VEGAN

Omgekeerd taartje met gekarameliseerde ui, balsamico stroop en hazelnootjes.

Pastei met Wilde Paddenstoelen 11.5 VEGAN

Warme pastei gevuld met een ragout van wilde paddestoelen.

**HEB JE EEN ALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN!**

WIST JE DAT...

....we onderdeel zijn van HorecaDokters?

...sinds 2014 een Vegan-menukaart hebben.

...er een verborgen cocktailbar in onze kelder zit? De naam van de bar is Dr. Watson.

...het oudste deel van dit monumentale pand rond 1620 is gebouwd.

...in februari 2023 onze keuken volledig is verbouwd?

ENTERTAINMENT

Binnen Spinoza zijn vele mogelijkheden voor diner en entertainment. Ideaal voor bedrijfsuitjes, vrijgezellenfeestjes, familie-dagen etc.

BarreKwis

De BarreKwis is een entertainment pubquiz met een culinaire inslag en is een begrip in Leeuwarden. Je strijdt in groepjes tegen andere teams voor de felbegeerde hoofdprijs. Dit is een avond vol spanning, uitdaging maar vooral gezelligheid. Ideaal ook voor grote groepen.





HOOFDGERECHTEN

De gerechten worden geserveerd met frites en compote.

VLEES

Spinoza Runderburger 19,5

Op getoaste brioche met augurk, Cheddar, tomaat, gebakken ui en bacon.

Wijntip: Pé Tinto

Schnitzel à la Hofdame 21

Heerlijk mals kalfsfilet met gebakken champignons, ui en spek.

Wijntip: Calea primitiva

Frysk Black Angus Steak 25

Kogelbiefstuk geserveerd met Bleu de Wolvega saus, op een pastinaak-andijvie stampot.

Wijntip: Veedha Daura

Chicken Curry 19

Licht pittige curry met malse kippendij, citroengras, banaan en geurige rijst.

Wijntip: 47N Pinat Grigio

Hertenbiefstuk 26

Met een kruidige port saus op een bedje van een pastinaak-andijvie stampot.

Wijntip: Feudo Arancia Nero d'Avola

VIS

Fish & Chips 19

In bierbeslag gepaneerde kabeljauw met patato wedges en remoulade saus.

Wijntip: Balade Romantique Chardonnay

Catch of the Day

Vraag de bediening naar de vis van de dag.

Wijntip: laat u adviseren.

VEGAN

Kaasfondue 20

Klassieker van verschillende Friese kazen. Geserveerd met crudités en brood.

Wijntip: Balade Romantique Chardonnay

Crispy Tender Burger 19,5 **VEGAN**

Huisgemaakte krokante burger op getoaste brioche met tomatensalsa, augurk, ui en mesclun

Wijntip: Calea primitiva

Groente Quiche 20 **VEGAN**

Met kastanje champignons, pastinaak, winterpeen, paprika en aubergine.

Wijntip: Misty Cave Sauvignon Blanc

Oosterse Rode Curry 19 **VEGAN**

Licht pittige curry met citroengras, banaan en kokosmelk.

Wijntip: Calea Pinat Grigio

Paddestoelen Risotto 21 **VEGAN**

Rijkgevulde risotto van paddenstoelen en kruidige specerijen.

Wijntip: Feudo Arancia Nero d'Avola

Seitan Wellington 23 **VEGAN**

Met pompoen-champignon duxelle geserveerd met rode port saus en pepita's.

Wijntip: Veedha Daura



HORECADOKTERS

Vraag de bediening naar de

SPECIALS.

THEATERDINER

Theaterdiner (vanaf 8 personen)

Boven Eetcafé Spinoza bevindt zich sinds 1997 Theaterrestaurant Descartes. Al vele bedrijven, instellingen, groepen en families hebben hier genoten van een heerlijke diner in combinatie met gemakkelijk theater.

Ongedwongen gemakkelijke interactie

De theatervoorstellingen zijn ongedwongen en toch interactief. De voorstellingen worden tussen de gangen en midden in het publiek gespeeld.

BEKIJK DE THEATERDINERS OP:

eetcafespinoza.nl/theater

BIJGERECHTEN

- 5.0 **Potato Wedges**
- 4.5 **Ambachtelijke Frites**
- 4.5 **Geurige Basmatirijst**
- 4.5 **Vergeten Groentemix**
- 4.5 **Gemengde Salade**
- 4.5 **Stoofperen**
- 4.5 **Compote**

Alle bijgerechten zijn vegan.





VEGAN MENU

VOORGERECHTEN

Broodplankje 7

Krokant gebakken wit en volkoren zuurdesembrood met verschillende smeersels.

Kruidige Bloemkoolbites 10

Gekruide bloemkool in bierbeslag met een pittige mangodip.

Herfstige Springrolls 9,5

Drie verschillende springrolls met ieder z'n eigen herfstige smaak.

Tarte Tatin 7,5

Omgekeerd taartje met gekarameliseerde ui, balsamico stroop en hazelnootjes.

Pastei met Wilde Paddenstoelen 11,5

Warme pastei gevuld met een ragout van wilde paddestoelen.

TIP: Chef's Starter Selection 15 p.p.

Een heerlijke proeverij van voorgerechten.
(Vanaf 2 personen)

**HEB JE EEN ALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN!**

HOOFDGERECHTEN

De gerechten worden geserveerd met frites en compote.

Crispy Tender Burger 19,5

Huisgemaakte krokante burger op getoaste brioche met tomatensalsa, augurk, ui en mesclun.
Wijntip: Calea Primitiva

Groente Quiche 20

Met kastanje champignons, pastinaak, winterpeen, paprika en aubergine.
Wijntip: Misty Cave Sauvignon Blanc

Oosterse Rode Curry 19

Licht pittige curry met citroengras, banaan en kokosmelk.
Wijntip: Calea Pinot Grigio

Paddestoelen Risotto 21

Rijkgepulde risotto van paddestoelen en kruidige specerijen.
Wijntip: Feuda Arancia Nero d'Avola

Seitan Wellington 23

met pompoen-champignon duxelle geserveerd met rode port saus en pepita's.
Wijntip: Veedha Daura

**HEB JE EEN ALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN!**

SOEPEN

Franse Uiensoep 7

Heerlijke herfstsoep met croutons.

Soep van de Chef 7

Vraag de bediening of deze soep vegan is.

TUSSENGERECHT

Scroppino 8

Met cava, citroenijs, vodka en limoncello.

Winter Wonderglow Spoom 8

Met cava, stooferensorbet, vodka en Dr. Watson's Winter Wonderglow.

BIJGERECHTEN

- 5.0 **Potato Wedges**
- 4.5 **Ambachtelijke Frites**
- 4.5 **Geurige Basmatirijst**
- 4.5 **Vergeeten Groentemix**
- 4.5 **Gemengde Salade**
- 4.5 **Stooferen**
- 4.5 **Compote**



Diner
Borrel
Buffet
High Tea
High Wine/Beer

DESSERTS

Pumpkin Spiced Cheesecake 9,5

Herfstige variant met kruidige en zoete smaken.

Duo van Chocolade 7,5

Chocolade mouse en heerlijke chocolade ijs.

Vegan Tiramisu 9

Rijke koffieroom met Fryske Dûmkes, cacao poeder en likeur.

Affogato 7

Italiaans dessert met vanille-ijs, chocolade en een krachtige espresso.

Grand Dessert to Share 15 p.p.

Een heerlijke proeverij van nagerechten.

(Vanaf 2 personen)

eetcafespinoza.nl

onderdeel van Horecadokters



DESSERTKAART

Pumpkin Spiced Cheesecake 8 VEGAN

Herfstige variant met kruidige en zoete smaken.

Crème Brûlée 8

klassiek dessert met een romige custard en een knapperige laagje gekarameliseerde suiker.

Autumn Trifle 8.5

Romig zoet dessert met verschillende lagen van room, stooferen en stroopwafel.

Parfait di Limoncello 7.5

Zachte parfait met frisse limoensmaak

Duo van Chocolate 7.5 VEGAN

Chocolade mouse en heerlijke chocolade ijs.

Vegan Tiramisu 9 VEGAN

gemaakt van koffie, vegan mascarpone, Fryske Dûmkes, cacao poeder en likeur.

Affogato 7 VEGAN mogelijk.

Italiaans dessert met vanille-ijs, chocolade en een krachtige espresso.

Grand Dessert to Share 15 p.p.

Een heerlijke proeverij van nagerechten.

(Vanaf 2 personen) VEGAN mogelijk.



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 wel iets nieuws te ontdekken...

Vraag de bediening naar het codewoord.

www.drwatson.frl

Spinoza Koffie 8.5 VEGAN mogelijk.

Zo dronk Spinoza zijn koffie het liefst: koffie, Licor Beirão en slagroom.

Koffie Barrevoets 8.5 VEGAN mogelijk.

Huisspecialiteit van ons "kleine zusje" Barrevoets met Kahlua, Grand Marnier, Amaretto en slagroom.

Dr. Watson Coffee 8.5 VEGAN mogelijk.

Krachtige koffie met huisgemaakte likeur en slagroom.

Liwwadder Koffie 8.5 VEGAN mogelijk.

Krachtige koffie met Boomsma Beerenburger en slagroom.

Irish Coffee 8.5 VEGAN mogelijk.

Krachtige koffie met Irish Whiskey en slagroom.

Café Español 8.5 VEGAN mogelijk.

Zoete koffie met Licor 43 en slagroom.

Dr. Watson Likeur 4.5 VEGAN

een krachtige likeur van sinaasappels, kaneel, kruiden en anijs. Ontwikkeld door onze cocktailbar Dr. Watson.

Pedro Ximenez 5 VEGAN

een tien jaar oude stroperige sherry, die naar rozijnen smaakt.

Rode Port 5 VEGAN

Keuze uit: Ruby port, Tawny port of Late Bottled Vintage port

LEKKER BIJ DE KOFFIE:

Bonbon truffels 5.5

Vier heerlijk chocolade balletjes met slagroom.

