

SPINOZA

— LEEUWARDEN —

Lente menu



Een culinaire tour langs het seizoen

Scan the QR-code
for English Menu



HORECADOKTERS

LENTE BEGINT HIER

SMAAKMAKERS

Broodplankje 7 VEGAN mogelijk.

Warm brood geserveerd met verschillende smearsels.

Klassieke Scroppino 8 VEGAN

eetlustopwekkend drankje met cava, citroenijs, vodka en limoncello.

Ook lekker als tussengerecht!

SOEPEN

Paprikasoep 7 VEGAN

van geroosterde paprika's met basilicumroom

Soep van de Chef 7 VEGAN

Vraag de bediening naar de wisselende soep.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Rosbief 13

van Fries rund met buffel mozzarella, vijgen, citroenmayonaise en krokante uitjes.

★ Gerookte makreel 11

Rilette van gerookte makreel met zure room, groene appel, zoetzure komkommer en chioggiabiet.

Chicken Taco's 9,5

Taco's gevuld met pulled chicken, suikersla, cayennepeper, bieslook en een gember-kerrie mayonaise.

Caprese Taartje 11

met burrata, basilicum, tomaat, pittenmix en balsamico

Coppa di Parma e Melone 12

meloenbolletjes met parmaham, burrata crème en basilicum.

★ Mozaïek van Prei 8,5 VEGAN

zacht gegaarde prei met een dressing van plantaardige yoghurt en kruidenolie.

Tartaar van Watermeloen 9,5 VEGAN

een heerlijke ervaring van watermeloen met een omelet van kikkererwt, noten en crostini.

Vegan Jackfruit Taco's 9,5 VEGAN

Taco's gevuld met pulled jackfruit, suikersla, cayennepeper, bieslook en een gember-kerrie mayonaise.

GENIETEN

Lekker genieten bij Eetcafe Spinoza! Al sinds 1989 omarmen we diversiteit op het bord, met een smakelijke selectie voor iedere gast.

Onze nieuwe keuken biedt een feest van smaken en keuzes, waarbij we trots zijn op onze duurzame benadering.

Ga lekker genieten en laat je verrassen door een culinaire ervaring die al je zintuigen prikkelt.

HEB JE EEN ALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN!

★ = *Tip van de Chef*

HOOFDGERECHTEN

De gerechten worden geserveerd met frites en compote.

VLEES

★ **Spinoza Brisketburger** 19,5

Zachtgegaarde brisket op getoaste brioche met zoetzure rode kool en barbecuesaus.

Wijntip: Pé Tinta

Iberico Ribfingers 23,5

op Japanse wijze gemarineerde ribfingers van Iberico. Om je vingers bij af te likken!

Wijntip: Feuda Arancio Nero d'Avola

Diamanthaas 24,5

Malse schouderbiefstuk van Friese rund met een puree van aardappel en gepofte knoflook geserveerd met bourbonsaus.

Wijntip: False Bay Syrah

★ **Beef Wellington** 27,5

Tournedos van Friese Black Angus omwikkeld in Parmaham met een jasje van bladerdeeg en een duxelle van champignons geserveerd met gel van witte druiven.

Wijntip: Veedha Daura

Oosterse Kipsate 19

Gemarineerde kippendij aan een spies geserveerd met atjar, seroendeng, cassave en geurige basmati rijst

Wijntip: Balade Romantique Chardonnay

VIS

Zalmfilet 27,5

met prosecco beurre blanc, kruidenolie en gepofte tomaat.

Wijntip: Misty Cave Sauvignon Blanc

Catch of the Day

Vraag de bediening naar de vis van de dag.

Wijntip: laat u adviseren.

BIJGERECHTEN

- 4.5 Ambachtelijke Frites
- 4.5 Basmati Rijst
- 4.5 Groentemix
- 4.5 Gemengde Salade
- 4.5 Coleslaw
- 4.5 Compote

Alle bijgerechten zijn vegan.



HORECADOKTERS

Vraag de bediening naar de

SPECIALS.

★ = Tip van de Chef



HOOFDGERECHTEN

De gerechten worden geserveerd met frites en compote.

VEGAN

Vegan Saté 19

Spies geserveerd met atjar, seroendeng, cassave en geurige basmati rijst

Wijntip: Balade Romantique Chardonnay

No-Fish Burger 21,5

VEGAN

Huisgemaakte 'No-Fish' burger op bietenbrood met coleslaw en peterselie-dille saus.

Wijntip: Calea Primitiva

★ Vegan No-Schnitzel 19,5 VEGAN

Aubergine schnitzel met speckjes, ui en romige pepersaus.

Wijntip: Feudo Arancio Nero D'Avola

Seitan Wellington 23 VEGAN

met champignon duxelle geserveerd met gel van gele bieten

Wijntip: Veedha Daura

Sticky Miso Tofu 19 VEGAN

gemarineerde tofu met rode peper, lente ui, bimi en geurige basmati rijst.

Wijntip: Veedha Daura



★ = *Tip van de Chef*

BIJGERECHTEN

- 4.5 Ambachtelijke Frites
- 4.5 Basmati Rijst
- 4.5 Groentemix
- 4.5 Gemengde Salade
- 4.5 Coleslaw
- 4.5 Compote

Alle bijgerechten zijn vegan.

EATERTAINMENT

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.

SPINOZA

— LEEUWARDEN —

LENTE DESSERTS

Pastel de Nata 8

Beroemd gebakje uit het land van Spinoza met een modern tintje.

Deconstructed Chocolonely 7,5 **VEGAN**

Chocolade-ijs met karamelsaus en een limoen-gember gel.

Perzik-Kokos Parfait 7,5 **VEGAN**

Huisgemaakt stilstaand gevroren ijs met gekaramelliseerde noten.

Oreo Icecream Sandwich 7,5 **VEGAN**

Sandwich van Oreo met vanille-ijs en roodfruit.

★ Pornstar Martini Trifle 8,5 **VEGAN**

Drielaags dessert met vodka, custard, limoenmousse en passievruchtromanoff.

Tarte Tatin 8 **VEGAN**

Gekarameliseerde appeltaartje op zijn kop geserveerd met een bolletje peren sorbet-ijs.

★ Grand Dessert to Share 15 p.p. **VEGAN** mogelijk.

Een heerlijke proeverij van nagerechten.
(Vanaf 2 personen)

★ = *Tip van de Chef*

CATERING:

Op zoek naar een volledig verzorgd diner bij u thuis? Neem gerust contact op voor de mogelijkheden.

LEKKER BIJ DE KOFFIE:

Bonbon truffels 5,5
Vier heerlijk bonbons met slagroom.



ANNO 2014

HORECADOKTERS

HEALTHY HOSPITALITY

WATSON

BARREVOETS
sinds MMXIV

SPINOZA
— LEEUWARDEN —

De Hofdame

eetcafespinoza.nl

onderdeel van Horecadokters

LEKKER NATAFELLEN

Spinoza Koffie 8.5 **VEGAN** mogelijk.

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

Irish Coffee 8.5 **VEGAN** mogelijk.

Krachtige DutchBeans koffie met Irish Whiskey en slagroom.

Koffie Barrevoets 8.5 **VEGAN** mogelijk.

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

Café Español 8.5 **VEGAN** mogelijk.

Zoete DutchBeans koffie met Licor 43 en slagroom.

Dr. Watson Coffee 8.5 **VEGAN** mogelijk.

Krachtige DutchBeans koffie met huisgemaakte likeur en slagroom.

Café Francais 8.5 **VEGAN** mogelijk.

Krachtige DutchBeans koffie met Grand Marnier en slagroom.

Liwvadder Koffie 8.5 **VEGAN** mogelijk.

Krachtige DutchBeans koffie met Boomsma Beerenburger en slagroom.

Special Hazel Chocolate 7,5

Warme chocolademelk met Frangelico en slagroom.

Rode Port 5 **VEGAN**

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

Pedro Ximenez 5 **VEGAN**

Een heerlijke stroperige sherry, die naar rozijnen smaakt.

Dr. Watson Winter Wonder Glow 4.5 **VEGAN**

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

LEKKER BIJ DE KOFFIE:

Bonbons 5.5

Vier heerlijk bonbons met slagroom.



VEGAN MENU

SMAAKMAKERS

Broodplankje 8 VEGAN mogelijk.

Warm brood geserveerd met verschillende smeersels.

Klassieke Scroppino 8 VEGAN

eetlustopwekkend drankje met cava, citroenijs, vodka en limoncello.
Ook lekker als tussengerecht!

SOEPEN

Paprikasoep 7 VEGAN

van geroosterde paprika's met basilicumroom

Soep van de Chef 7 VEGAN

Vraag de bediening naar de wisselende soep.

VOORGERECHTEN

Tartaar van Watermeloen 9,5 VEGAN

een heerlijke ervaring van watermeloen met een omelet van kikkererwt, noten en crostini.

★ Mozaïek van Prei 8,5 VEGAN

zacht gegaarde prei met een dressing van plantaardige yoghurt en kruidenolie.

Vegan Jackfruit Taco's 10 VEGAN

Taco's gevuld met pulled jackfruit, suikerla, cayennepeper, bieslook en een gember-kerrie mayonaise.

VEGAN MOGELIJK:

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



VEGAN MENU

HOOFDGERECHTEN

Vegan Saté 19 VEGAN

Spies geserveerd met atjar, seroendeng, cassave en geurige basmati rijst

Wijntip: Balade Romantique Chardonnay

No-Fish Burger 21,5 VEGAN

Huisgemaakte 'No-Fish' burger op bietenbrood met coleslaw en peterselie-dille saus.

Wijntip: Calea Primitiva

★ Vegan No-Schnitzel 19,5 VEGAN

Aubergine schnitzel met speckjes, ui en romige pepersaus.

Wijntip: Feudo Arancio Nero D'Avola

Seitan Wellington 23 VEGAN

met champignon duxelle geserveerd met gel van gele bieten

Wijntip: Veedha Daura

Sticky Miso Tofu 19 VEGAN

gemarineerde tofu met rode peper, lente ui, bimi en geurige basmati rijst.

Wijntip: Veedha Daura



★ = *Tip van de Chef*

BIJGERECHTEN

- 4.5 Ambachtelijke Frites
- 4.5 Basmati rijst
- 4.5 Groentemix
- 4.5 Gemengde Salade
- 4.5 Coleslaw
- 4.5 Compote

Alle bijgerechten zijn vegan.

EATERTAINMENT

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.



ZIN OM TE BORRELEN?

In onze historische kelder is het best bewaarde geheim van Leeuwarden te vinden: een verborgen cocktailbar!

Oftewel een Speak-easy bar...

...Speakeasy bars (letterlijk: fluister barsren) kenmerken zich door locaties die lastig te vinden zijn, wachtwoorden die gegeven moeten worden bij de deur en drank - héél veel drank.

Om de smaak van industriële alcohol te verbloemen verwerkten de bartenders tijdens de drooglegging limonade en vruchten in hun drankjes. Dit betekende de geboorte van de cocktail.

Dr. Watson heeft een ruim assortiment cocktails, gintonics, whiskey's en nog veel meer. Er is altijd wel iets nieuws te ontdekken...

Vraag de bediening naar het codewoord...

