

WINE

(G) GLASS / (B) BOTTLE

HOUSEWINES

Red - La Plume Merlot
(G) 4.30 / (B) 24.50

White - La Plume Chardonnay
(G) 4.30 / (B) 24.50

Rose - La Plume Grenache Syrah
(G) 4.30 / (B) 24.50

RED WINE

Casa Silva's Cabernet Sauvignon (CL)
Rich, Harmonious, fruity
(G) 5.00 / (B) 28.50

WHITE WINE

Fürstenstein - Liebfraumilch (DE)
Fresh, fruity, sweet
(G) 4.30 / (B) 24.50

Sauvignon Blanc & Verdejo (SP)
Lively, round, flexible
(G) 5.00 / (B) 28.50

BEER

fluit vaas pint

VAN DE TAP

Heineken	2.80	3.30	6.30
Brand Weizen		4.80	7.00
Wisseltap		4.00	7.00

LOKAAL GEBROUWEN SPECIAAL BIER OP FLES

Brouwerij 't ij IJwit	5.00
Brouwerij 't ij Zatte	5.00
Brouwerij 't ij Natte	5.00
Brouwerij 't ij IPA	5.00

SPECIAAL BIER OP FLES

Affligem Blond	5.00
Affligem Triple	5.00
Heineken 0,0%	3.00
Apple Bandit Cider	4.50

KOFFIE

Koffie	3.00
Espresso	3.00
Cappuccino	3.50
Latte Macchiato	3.50
Thee	3.00
Munt thee	3.30

LIKEUR

FROM 4.50

Grand Marnier
Cuarenta Y Tres (Licor 43)
Kahlua
Tia Maria
Baileys
Sambuca
Rode port
Witte port
Martini Bianco
Martini Rosso
Julia Grappa
Medium sherry
Amaretto
Drawn Blue
Campari

COGNAC

FROM 6.50

Remy Martin VSOP
Martel VS
Courvoisier VSOP

WHISKEY

FROM 6.50

Jameson
Ballentines
Glenfiddich 12 Years
Chivas Regal
Black label
Famous Grouse
Jack Daniels

GEDESTILEERD

FROM 5.-

Gordon Premium Pink
Vieux
Gordons London Dry Gin
Tanqueray Tang N.10
Jägermeister
Sonnema Beerenburg
Jonge Jenever
Bols Zeer Oude Jenever
Bessenjenever

RUM

FROM 6.-

Bacardi Black
Bacardi Blanca
Grey Goose
Jimmy Hendrix
Tequila gold
Malibu

FRISDRANK

FROM 3.-

Cola
Coca Cola Zero
Fanta Orange
Tonic
Bitter Lemon
Sprite
Still water/sparkling water
Chocolademelk
Ice tea
Appelsap
Jus d'Orange
Gingirail

STOOP&STOOP
E E T C A F É



STOOP&STOOP

E E T C A F É

FOOD & DRINKS MENU

VOORGERECHTEN

STARTERS

Brood met kruidenboter <i>Bread with herb butter</i>	4.50
Erwtensoep <i>Dutch pea soup</i>	6.50
Uiensoep <i>Onion soup au gratin</i>	5.50
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitjes en Old Amsterdam kaas <i>Beef carpaccio with truffle mayonnaise and Old Amsterdam cheese</i>	10.00
6 gamba's gebakken in knoflook peperolie <i>6 gambas, fried in garlic and pepper oil</i>	9.50



VEGA

VEGGIE

Tortellini gevuld met spinazie en ricotta, groene pesto en een kruidige tomatensaus <i>Tortellini, with spinach, ricotta, green pesto and tomato sauce</i>	14.50
3 kleuren fusilli pasta met groene pesto, seizoensgroenten en pecorinokaas <i>3 Colors of fusilli pasta with green pesto, seasonable vegetables and pecorino cheese</i>	14.50

SALADES

SALADS

Geitenkaas salade met honing, walnoten, rode biet en cherry tomaatjes <i>Goat Cheese salad with honey, walnuts, beetroot and cherry tomatoes</i>	kl/gr s/l	8.00/14.00
Salade met gerookte zalm, groene asperges en cherry tomaatjes <i>Salad with smoked salmon, green asparagus and cherry tomatoes</i>	kl/gr s/l	8.00/14.00
Salade met avocado, gerookte kip en cherry tomaatjes <i>Salad with avocados, smoked chicken and cherry tomatoes</i>	kl/gr s/l	8.00/14.00

SNACKS

BITES

7 Kaasstengels met chili saus <i>7 Deep fried Dutch cheese strings, served with chili sauce</i>	6.90
5 Garnalen croquetjes met soja dip <i>5 Shrimp croquettes with soy dip</i>	6.90
6 van Dobben bitterballen <i>6 "Van Dobben Bitterballen"</i>	6.90
Gemengd groot bittergarnituur (15 st.) <i>Deep fried fingerfood (15 pieces)</i>	13.00
Kleine portie borrel spareribs <i>Snack portion of spare ribs</i>	6.90
3 vegetarische loempia's met een chilidip <i>3 Vietnamese eggrolls with chilisauce</i>	6.90

Extra portie friet. 4.00
Extra portion fries.

HOOFDGERECHTEN: VLEES

MAIN COURSES: MEAT

Entrecote met rode wijnsaus, knoflook en sjalotjes <i>Entrecote with red wine sauce, garlic and shallots</i>	19.50
Hollandse biefstuk met huisgemaakte pepersaus <i>Dutch beef steak with homemade pepper sauce</i>	17.50
Wienerschnitzel (varken) met champignonsaus <i>Wiener Schnitzel (pork) with mushroom sauce</i>	15.50
Spare ribs, zoet, pikant of louisiana style <i>Spareribs, sweet, spicy or Louisiana style</i>	16.50
Kipsaté met kroepoek en seroendeng <i>Saté of chicken</i>	16.00
Gegrilde lamskoteletjes <i>Grilled lamb cutlets</i>	19.50
Varkenhaas saté met kroepoek en seroendeng <i>Saté of Pork Tenderloin</i>	16.00
Mixed grill met 2 koude sausjes <i>Mixed grill with 2 cold sauces</i>	21.50

BURGERS

BURGERS

Runderburger met Old Amsterdam kaas, bacon en mango chili salsa <i>Beefburger with Old Amsterdam cheese, bacon and mango chili salsa</i>	14.00
Stoop en Stoop burger met uiencompote, tomaat en guacamole <i>Stoop & Stoop Burger with onion compote, tomato and guacamole</i>	14.00
Groenteburger met gegrilde courgette, ui, champignons en mango chili salsa <i>Veggie burger with grilled courgette, onion, mushrooms and mango chili salsa</i>	14.00

HOOFDGERECHTEN: VIS

MAIN COURSES: FISH

2 Sliptongen <i>2 Fried soles</i>	17.50
Gegrilde zalmfilet met witte wijnsaus en garnalen <i>Grilled fillet of salmon with white wine sauce and shrimps</i>	19.50
Gebakken gamba's in knoflook, chili en gember afgeblust met witte wijn <i>Gambas fried with garlic, chili and ginger, finished with white wine</i>	21.00
3-kleuren fusilli pasta met gerookte zalm, courgette, room en cherry tomaatjes <i>3 Color fusilli with smoked salmon, zucchini, cream and cherrwy tomatoes</i>	17.50

Vlees, burgers & visgerechten worden geserveerd met dikke frieten en frisse salade.
Meat, burgers & fish courses are served with big fries and a fresh salad.

NAGERECHTEN

DESSERTS

Dame Blanche <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	7.50
Cheesecake met frambozensaus <i>Cheesecake with raspberry sauce</i>	7.50
Chocolade lava cake <i>Chocolate lava cake</i>	7.50
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	7.50
Appeltaart met karamel saus, vanille ijs en slagroom <i>Dutch apple pie with caramel sauce, vanilla ice cream and whipped cream</i>	7.50