

# CAPITAL KITCHEN

EAT DRINK & KISS YOUR  
NEIGHBOUR

# SOEP, SALADES, BROODJES

12:00 - 15:30

## SOEP & SALADES

---

<b>Soep van de dag</b>	<b>8.5</b>
<b>Chef's salade riche</b>   Hollandse garnalen   makreel   tomaat   krieltjes   peterselie   French-dressing	<b>15.5</b>
<b>Zachte geitenkaas salade</b>   Pompoen   hazelnoten   zwarte linzen   rucola	<b>14.5</b>
<b>Caesar salade</b>   Kropsla   anjovis   oudhollandse schapenkaas   croutons   gepocheerd ei <i>Supplement kip</i>	<b>13.5</b> 2.5

## BROODJES

---

<b>Steak sandwich</b>   Brioche bol   sukade steak   stoofvlees   peper   rodekool   gerookte kaas	<b>15</b>
<b>Kroketten van Holtkamp (rund of groenten)</b>   Brioche bol   mosterd   rode kool	<b>13</b>
<b>Kruidige wortel tandoori (v)</b>   Zuurdesem stukken   frisse spread   komkommer   koriander	<b>13.5</b>
<b>Roti kip</b>   Flatbread   komkommer   zoetzure rode ui   gekookt ei	<b>13</b>
<b>Boeren belegen kaas (v)</b>   Zuurdesem   tuinkers   tomatensalsa   gemengde sla	<b>10.5</b>
<b>Gerookte makreel</b>   Zuurdesem   komkommer   yoghurt   gefermenteerde groenten	<b>13</b>

## EIERGERECHTEN

---

<b>Eggs benedict</b>   Zuurdesem   gepocheerd ei   ham   krokante bacon   hollandaise saus	<b>14.5</b>
<b>Capital Egg</b>   Zuurdesem   bbq wortel   hollandaisesaus   gepofte wilde rijst   lavas	<b>12.5</b>
<b>Gebakken eieren op rozemarijn brood</b>	
Tomaat / kaas	<b>11.5</b>
Ham / kaas	<b>12.5</b>
Bacon / kaas	<b>12.5</b>
Mix van seizoensgroenten	<b>11.5</b>

Allergieën? Informeer de ober (v) vegan | (vg) vegetarisch

# ALL-DAY MENU

GEZELLIGHEID KENT GEEN TIJD

## APERITIEF

<b>Zeeuwse oesters</b>   Citroen   rode wijnazijn	<b>1 ST. 4   6 ST. 20</b>
<b>Gedroogde ham</b>	<b>5 PP</b>
<b>Onion bhaji (v)</b>   Korianderdip	<b>5</b>

## VOORGERECHTEN

<b>Huisgemaakte Paté de Campagne</b>   Brioche brood   uienchutney	<b>15.5</b>
<b>Gerookte heilbot</b>   Rode biet   gezouten citroen   kropsla	<b>15.5</b>
<b>Steak tartaar</b>   Kappertjes   sjalotje   gepekeld augurk   krokante eidooier	<b>16.5</b>
<b>Gepofte koolrabi (v)</b>   Citroen   gepofte quinoa   dadels   waterkers	<b>11.5</b>
<b>Bospaddenstoelen ravioli (vg)</b>   Oesterzwam   tomaat   peterselie   schapenkaas	<b>16.5</b>
<b>Bouillabaisse van Hollandse garnaal</b>   Kimchi   bosui   dagvis	<b>12.5</b>
<b>Kalfswang in eigen jus</b>   Witlof   wilde rijst   tuinkers	<b>15.5</b>

### CHEF'S DIAMOND MENU

Kies voor een 3- of 4 gangen Diamond Menu en laat je verrassen door de chef.

**3-gangen** | 41.5

**4-gangen** | 48.5

## HOOFDGERECHTEN

<b>Dagvis</b>   Vraag de bediening naar de vangst van de dag	<b>DAG PRIJS</b>
<b>Gebakken kabeljauw</b>   Zwarte linzen   courgette   Hollandse garnaltjes   beurre blanc saus	<b>22.5</b>
<b>Krokante zeebaars filet</b>   Aardpeer   hazelnoten   beurre-noisette   venkel   bospeen	<b>21.5</b>
<b>Polderhoen filet</b>   Parelcouscous   gele biet   salsa-verde   jus met gerookte boter	<b>21.5</b>
<b>Steak tartaar</b>   Kappertjes   sjalotje   gepekeld augurk   krokante eidooier   salade   friet	<b>21.5</b>
<b>Choucroute zuurkool pan</b>   Buikspek   ambachtelijke rookworst   aardappel   mosterd	<b>37.5 PER 2P</b>
<b>Geroosterde bloemkool (v)</b>   bloemkoolpuree   miso   uiencrème   rauwe bloemkool	<b>21.5</b>
<b>Bospaddenstoelen ravioli (vg)</b>   Oesterzwam   tomaat   peterselie   schapenkaas	<b>21.5</b>

**VAN DE JOSPER BBQ** - Black angus rundvlees van de natuurboerderij Hardebol in Landsmeer  
*Kies uit bearnaise, pepersaus, rode wijnsaus, spek ui of champignons*

<b>Ribeye 300gr</b>   Perfect om te delen	<b>50</b>
<b>Entrecote 250gr</b>	<b>36</b>
<b>Wisselend stukje regiorund 200gr</b>	<b>28.5</b>

## BIJGERECHTEN

<b>Frietje mayonaise</b>	<b>5.5</b>
<b>Frietje rendang</b>	<b>S 6.5 / M 8.5</b>
<b>Gemixte tomatensalade</b>	<b>5.5</b>
<b>Krieltjes met peterselie</b>	<b>5.5</b>
<b>Geroosterde groenten</b>	<b>5.5</b>

## NAGERECHTEN

<b>Gekarameliseerd brioche brood</b>   Chocoladecrème   witte chocolade soep   vanille ijs	<b>10.5</b>
<b>Brownie</b>   Mousse van donkere chocolade   sorbet van bittere chocolade	<b>11.5</b>
<b>Crème brûlée van tonkaboon</b>   Sinaasappel sorbet   gekonfijte sinaasappel	<b>10.5</b>
<b>Appeltje</b>   Rozijnen   karamel   hazelnoten-crumble   kardemon ijs	<b>10.5</b>
<b>Oudwijker kaasplank</b>   Pruimencompôte van Potverdorie   zuurdesem	<b>15</b>
<b>Friandises</b>   Diverse soorten mini gebakjes voor bij de koffie	<b>9.5</b>

# DRINKS

## WATER

Still water 0.70 cl	<b>3.5</b>
Sparkling water 0.70 cl	<b>3.5</b>

## SOFT DRINKS

Coca cola	<b>3.5</b>
Coca cola zero	<b>3.5</b>
Fanta/Casis	<b>3.5</b>
Sprite	<b>3.5</b>
Fever tree Ginger Beer	<b>4.25</b>
Fever tree Ginger Ale	<b>4.25</b>
Fever tree Indian Tonic	<b>4.25</b>
Fever tree Mediterranean Tonic	<b>4.25</b>
Fever tree raspberry, rhubarb tonic	<b>4.25</b>
Fever tree Sicilian bitter lemon	<b>4.25</b>
Chocolate milk	<b>3.5</b>
Fuze tea green	<b>3.5</b>
Fuze tea green mango chamomile	<b>3.5</b>
Fuze tea sparkling	<b>3.5</b>

## JUICES

Apple juice	<b>4.5</b>
Cranberry juice	<b>4.5</b>
Pineapple juice	<b>4.5</b>
Big Tom spiced tomato juice	<b>4.75</b>
Orange juice	<b>4.75</b>

## HOUSE MADE

Lemonade	<b>5.5</b>
Peach iced-tea	<b>5.5</b>

## COFFEES – LOT61 COFFEE ROASTERS

Espresso	<b>3.25</b>
Espresso macchiato	<b>3.5</b>
Doppio	<b>3.75</b>
Cortado	<b>3.75</b>
Americano	<b>3.75</b>
Flat white	<b>4.5</b>
Latte macchiato	<b>3.75</b>
Cappuccino	<b>3.75</b>
Chai latte	<b>3.75</b>
Matcha latte	<b>4.75</b>
Extra shot	<b>+ 0.75</b>
Alternative milk options	<b>+ 0.75</b>

*Oat - coconut - almond - soya - sprout*

## TEAS

Chamomile	<b>3.5</b>
Red forest	<b>3.5</b>
Green tea	<b>3.5</b>
Earl grey	<b>3.5</b>
English breakfast	<b>3.5</b>
Chai Masala	<b>3.5</b>
Dutch black tea	<b>3.5</b>
Rooibos	<b>3.5</b>

## FRESH TEAS

Mint	<b>4</b>
Ginger	<b>4</b>
Lemon	<b>4</b>
Orange	<b>4</b>

## COCKTAILS

**Pornstar Rocco**  
Kwai Feh Lychee liquor | Licor 43 | vodka | passion fruit | passion fruit cream

**Passion Spritz**  
Aperol | passion fruit liquor | passion fruit | passion fruit cream | sparkling wine | soda water

**Lychee Mango Spritz**  
Kwai Feh Lychee liquor | mango | sparkling wine | soda water

**Capital Sins**  
Home made spiced rum | Heering Cherry Liquor | grapefruit bitter

**Rhubarb Fizz**  
Roku gin | vermouth Noilly Prat Ambrè | lemon juice | butterscotch syrup | rhubarb and raspberry tonic

**Mango Art**  
Blanded Scotch Whisky | orange juice | lime Juice | mango cream | caramel syrup

**Life is bitter**  
Campari | Cynar | bergamot liquor | tomato syrup | lemon bitter

**Spicy Azul**  
Tequila Sierra Antiguo Plata | Marasquino liquor | rosemary syrup | lime juice

**Nerone**  
Smoked Cocktail with Mezcal | cognac | Dutch cacao | ginger syrup | orange Bitter

## 12.5

## CAPITAL MOCKTAILS

## 9.5

**Diamond Sour**  
Passion fruit | passion fruit cream | lime juice | ginger beer

**Capital Love**  
Pineapple juice | raspberry | mango | lime juice | coconut cream | Sicilian Bitter Lemon

**Former Lover**  
Nonalcoholic bitter | Van Sha Aromatic Spice | rosemary syrup | grapefruit soda

## BEERS

<b>TAP</b>	
Hertog Jan, pils, 0.25 l	<b>4</b>
Hertog Jan, pils, 0.5 l	<b>7.5</b>
Leffe Blond, blond beer	<b>5.75</b>
Tripel Karmeliet, tripel	<b>5.75</b>
Seasonal changing beer	<b>5.75</b>

<b>BOTTLES</b>	
Duvel	<b>6</b>
Brouwerij 't IJ – India Pale Ale (6.5%)	<b>6</b>
Brouwerij 't IJ – IJwit, white beer (6.5%)	<b>6</b>
Hertog Jan 0.0%, pils	<b>3.8</b>
Leffe 0.0%, blond	<b>4.5</b>

<b>CIDER</b>	
Apple cider	<b>5</b>

**Small or not so small cravings?**

Ask your waiter for the menu

## WINE GALLERY

### BY THE GLASS

#### BUBBLES

Crémant Pinot Noir Rosé, Cep d'Or, Luxembourg	9
Alcohol free, Pasdutout, Provance ,France 200ml	8
Blanc de Blancs Brut 'Cuvée Alliance', Langoed Heenwere, Belgium x The Netherlands	12

#### WHITE

Fabrizio Vella Bianco 2021, Grillo, Sicily, italy	6.5
Eisacktal Pinot Grigio 2022, Valle Isarco, Sudtirol, Italy	8
Langenlois Grüner Veltliner 2022, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Austria	9
'Fumé' Grand Premier Cru Chardonnay 2021, Cep d'Or , Luxembourg	9
Pouilly Fumé 2022, Domaine de Riaux, Loire, France	10

#### COLORFUL

Lycan Grenache Rosé 2022, Fonjoya Vignerons Audacieux, Pays Hérault-Mont Baudile, France	7
Orange Primo Vinum 2021, Abbots Delaunay, Languedoc, France	7.5

#### RED

Shi Fu Me 2022, Grenache-Syrah-Mourvèdre, Languedoc, France	7
Merlot-Malbec 2019, Château de la Jaubertie, Bergerac, France	8
Rondo 'Fantastique Beaujoloos' 2021, Wijngaard Saalhof, North Holland, The Netherland	9
Pinot Noir Sans Sulfites 2021, Domaine KOX, Luxembourg	10
Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' 2019, Domaine Fontavine, Rhône Sud, France	14

#### DESSERT WINE

Gewurztraminer Göllebour 2020, Berna, Luxembourg	9
Megyer Harslevelu Late Harvest 2021,Tokaj, Hungary 500ml	7
Vintage Port 2015, Quinta do Crasto, Douro, Portugal	6

### WINE BY THE BOTTLE

#### BUBBLES

Crémant Pinot Noir Rosé, Cep d'Or, Luxembourg	42
Pet-Nat Kobal Bajta 2022, Styria, Slovenia	38
Cava Gran Reserva Laietà 2018, Alta Allela, Penedes, Spain	55
Blanc de Blancs Brut 'Cuvée Alliance', Langoed Heenwere, Belgium x The Netherlands	60
Champagne Marcoult Brut Tradition, Côte des Blancs, Champagne, France	70
Champagne De Sousa Tradition, Côte des Blancs, Champagne, France	110
Champagne de Venoge Louis XV 2006, Epernay, Champagne, France	350

#### COLORFUL

-Light-	
Lycan Grenache Rosé 2022, Fonjoya Vignerons Audacieux, Pays Hérault-Mont Baudile, France	35

#### -Medium-

Oranje Boven 2021, Wijngaard Wolf, Noord-Brabant, The Netherlands	45
Orange Primo Vinum 2021, Abbots Delaunay, Languedoc, France	38

#### WHITE

-Light-	
Fabrizio Vella Bianco 2021, Grillo, Sicily, italy	33
Stahlnagel Silvaner 2022, Francony, Germany	34
Sous le Bouchon Corbières Nature Blanc 2021, Le Champ des Murailles, Languedoc, France	35
Kjevri Pinot Blanc 2015, KOX, Luxembourg	50

#### -Medium-

Eisacktal Pinot Grigio 2022, Valle Isarco, Sudtirol, Italy	38
Langenlois Grüner Veltliner 2022, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Austria	47
Wilde witte 2021, Wijngaard Dassemus, Noor-Brabant, The Netherlands	40
Pouilly Fumé 2022, Domaine de Riaux, Loire, France	48
Riesling 2022, Apostelhoeve, Limburg, The Netherlands	47

#### -Full-

Les Hauts de Joyan Sauvignon Gris 2022, Daulhiac, Périgord, France	40
'Fumé' Grand Premier Cru Chardonnay 2021, Cep d'Or , Luxembourg	45
Rioja Blanco 'Viuda Negra' 2022, Las Levantadas, Spain	40
Pouilly-Fuissé 'Vielles Vigne' 2020, Domaine Corsin, Mâconnais, Burgundy, France	65
Etna Bianco 'Santo Spirito' 2021, Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	75
Grüner Veltliner Ried Lamm 1ÖTW Erste Lage 2021, Kamptal, Austria	100
Condrieu Les Ravines 2020, Rémi Niero, North Rhone, France	95
Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Macherelles 2020, Burgundy, France	130

#### RED

-Light-	
Côtes du Rhône 'Bout d'Zan' 2021, Mas de Libian, Rhône Sud, France	38
Spaetburgunder 2018, Pfannebecker, Rheinhessen, Germany	42
Rondo 'Fantastique Beaujoloos' 2021, Wijngaard Saalhof, North Holland, The Netherland	45
Fleurie Terres Dorées 2021, Jean-Paul Brun, Burgundy, France	52

#### -Medium-

Shi Fu Me 2022, Grenache-Syrah-Mourvèdre, Languedoc, France	34
Zweigelt 2018, Gerhard Deim, Niederösterreich, Austria	36
Pinot Noir Sans Sulfites 2021, Domaine KOX, Luxembourg	50
Pinot Noir Sang de Stokhem 2012/2013, Chateau Gilbert, Limburg, The Netherlands	48

#### -Full-

Merlot-Malbec 2019, Château de la Jaubertie, Bergerac, France	40
Brut de Barrique Cab. Sauv.-Grenache 2021, Domaine de l'Arjolle, Languedoc, France	44
Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' 2019, Domaine Fontavine, Rhône Sud, France	75
Amarone della Valpolicella Classico 2019, Stefano Accordini, Veneto, Italy	90
Ladoix 2020, Domaine Robert Sirugue, Burgundy, France	95
Barolo La Villa 2017, Fratelli Seghesio, Piemonte, Italy	100
Vosne-Romanée 2019, Domaine Robert Sirugue, Burgundy, France	110
Rioja 'Gran Reserva' Prado Enea 2015, Muga, Spain	120

#### DESSERT WINE

Gewurztraminer Göllebour 2020, Berna, Luxembourg	45
Megyer Harslevelu Late Harvest 2021,Tokaj, Hungary 500ml	25
Vintage Port 2015, Quinta do Crasto, Douro, Portugal	80