

KINDERMENU 11.5

kleine kop tomatensoep

~
kip op een stokkie of falafel balletjes ⑤ of mini rundvleesburger
met cajun patatas en gekarameliseerde appel

1 bolletje ijs met slagroom en discodip

3-GANGEN MENU 24.50

voorgerecht / starter

~
hoofdgerecht of salade / main or salad

~
nagerecht / dessert

SHARED SOUL MENU v.a. 2 PERSONEN

2 gangen á € 19.5 p.p.

een proeverij van de klassieke Soul Kitchen gerechten, om te delen.
(voor en hoofd)

3 gangen € 26.50 p.p.

DE smakelijkste soulfood klassiekers,
gepresenteerd in een funky en vrolijk 3-gangen menu, om samen te delen.
Afsluitend met een proeverij van onze soul made desserts.

WIST U DAT?

Soul Kitchen is een werkplek voor jongeren die moeite hebben om een reguliere baan en opleiding te volgen. Zij krijgen hier een kans om zich te ontplooiën, rekening houdend met hun uitdagingen. Wij begeleiden hen naar meer zelfredzaamheid en hopelijk een horeca-carrière. Deze uitdaging zorgt er soms voor dat u soms iets langer moet wachten, wij hopen hierin op uw begrip.

Een van onze leidinggevendens vertelt u graag meer! of kijk op onze website :)



FOOD FOR THE BODY, FOOD FOR THE SOUL

VOORGERECHTEN / STARTERS

- **bread and dips • 4.5**

worteltapenade, pesto en aioli

- **classic tomatosoup • 5**

tomatensoep met basilicum en crème fraîche

- **today's soup for the soul • 6**

- **funky duck • 8.5**

eend met hoisin, pickles en appel op Chinese pannenkoekjes

- **jackfruit spring pancakes • 8.5** ①

exotisch gekruid jackfruit met een salsa van mango en limoen

SALADES

- **fabulous noodles • 11.5** ①

met groenten, limoen-tahini dressing en sesamzaadjes

- **fried chicken • 12.5**

op knapperige bladsla met gekookt ei en lente-ui

- **the otis rendang bowl • 14**

met een gekookt ei, bladsla, witte rijst, kerrie-bloemkool en gebakken uitjes

- **jumpy jackfruit • 12.5** ①

zoete aardappel, bietjes, limoen, koriander en mango met casavecrisps

* al onze salades worden gemaakt met de bladgroenten van urban farmers

SNACKS

• **cassavecrisps • 3.50** ① • **fallafel • 8.50** ① • **olives • 3.50** ①

- **notorious jackfruit nacho's • 10.5** ①

gekruid jackfruit en tomatenchutney

- **ludacrispy nacho's • 12.5**

met rendang, tomatenchutney, crème fraîche en cheddar

- **norah's nacho's • 9.5**

met cheddar, tomatenchutney, crème fraîche en jalapeños

- **funky fried chicken • 8.50**

met huisgemaakte sweet chillisaus

HOOFDGERECHTEN / MAINS

- **zeekoning / seaking • 15.5**

dagvangst uit de oven, met een romige kokossaus, witte rijst en limoen

- **the queen aubergine • 14.5** ①

uit de oven met een korstje van panko en miso, met frisse yoghurt, geserveerd met zoete aardappel

- **otis rendang • 16.5**

'n Brabantse variant op het exotische gerecht, geserveerd op gekarameliseerde appel met witte rijst en casavechips

- **legendary sticky spareribs • 14.5 (XL +4,-)**

gemarineerd in ketjap, met cajun patatas

- **the plant based vegan burger • 14.5** ①

100% plantaardig met dezelfde bite als echt vlees, met grilled greens en rode uienchutney, geserveerd met cajun patatas

- **the juicy beef burger • 14.5**

met cheddar, rode uienchutney en truffel-mayonaise, geserveerd met cajun patatas

SIDES 3.5

- **al green's salad •** ①

- **sweet potato salad •** ①

- **cajun patatas aoili •**

- **corn on a knob •** ①

- **oven baked greens •** ①

PASTRY AND DESSERTS 6.5

- **the temptation tiramisu •**

klassieke tiramisu van lange vingers, espresso en mascarpone

- **brown sugar •**

smeuige brownie, chocolade-ijs en arretjescake

- **earth, wind and fire •** ①

tompouce van knapperig filodeeg gevuld met vers fruit van het seizoen

- **james brown's •**

truffelbonbons met een glaasje rode fine tawny port

- **soul bakery •**

vraag ons naar het assortiment

* Heeft u een allergie? Meldt het ons!

① = veganistisch

KOFFIE & THEE

koffie	2.3
thee	2.8
verse kruidenthee	3.6
tijger thee	3.8
met gember, citroen en munt	
espresso	2.3
dubbele espresso	3.8
latte machiatto	2.9
cappuccino	2.8
koffie verkeerd	2.8
soulpucchino	3.8
chai, opgeschuide melk & gember	
chai latte	3.8
ijskoffie	4
warme chocolademelk	2.8
+slagroom	0.5

KOFFIE MET 6.5

- Irish** • kandijsuiker en rokerige whiskey
- Spanish** • vanille en citrus met Likeur 43
- Italian** • tonen van amandelen uit de Amaretto
- French** • cognac uit 't zuidwesten van Frankrijk
- Creamy** • Ierse whiskey en crème-likeur Baileys

FRISDRANKEN 2.6

chaudfontaine rood
chaudfontaine blauw
coca cola / zero
fanta
cassis
icet tea / green
rivella
chocomel

BIO FRISDRANKEN 3.5

ginger ale
tonic
bitter lemon
ginger beer

SAPJES 3

appelsap
perensap
verse jus 4

GROTE FLESSEN WATER

5
plat/bruis

BIJZONDERE-FRISJES 4

HERBAL MOSCOW

gember, dennennaald,
limoen, komkommer

ORIENTAL MAMA

limoen & rozen

PASSION MAMA

maracuja & sinaasappel

DRANKEN



ONZE BIEREN OP FLES

LAGUNITAS 6

little sumpin sumpin 'n Pale Ale met veel tarwe, rijk van hop en heeft een droge afdronk 7.5%
IPA met Karamel mout, wat zorgt voor een balans tussen de diverse hoppen 6.2%

OEDIPUS 5

mannenliefde saison bier met citroengras en szechuan pepers 6.0%
thai thai kruidige trippel met smaken van wortel, koriander, chili pepers en sinaasappel schillen 8.0%
mama hoppig en fris bittere Pale Ale 5.0%

LØWLANDER 5

white fruitig witbier tonen van vlierbloessem, kamille en sinaasappel 5.0%
poorter donker met echte vanille en zoethout 6.0%
IPA 'n India Pale Ale met hoppige, bittere smaak en tonen van koriander en witte thee 6.0%
american pale ale licht bitter met de smaak van bloedsinaasappel en summac 4.5%

MORT SUBITE 4

witte lambic fruitig, verfrissend en jong 5.5%
kriek lambic zeer fruitig bier met de smaak van kersen 4.0%

AFFLIGEM 5

blond lichtbitter abdijbier vol fruit 6.8%
dubbel lichtzoet met karameltonen
trippel amberkleurig bier vol fruit 9.0%

BRAND 4

IPA aromatisch, hoppig, zachtbitter 7.0%
zwaar blond goudblond, stevige schuimkraag 8.5%
weizen fris met zachte afdronk 5.1%
poorter donkerbier met karameltonen 6.0%

SESSION + MALT

brand weizen 0.0%/4
session IPA 3.5%/4
heineken 0.0%/3
amstel radler 2.0%/3
liefmans fruitesse 3.8%/4

VAN DE TAP >>> BRAND PILS

klein 25cl - 3 of groot 50cl - 5.8

GIN TONIC'S 7.5

Hendrick's gin tonic & komkommer

Amsterdam gin tonic & gember

Schiedam dry gin tonic & jeneverbes

CIDERS 5

STASSEN

brut cider van 33cl

OLD MOUT

>> kiwi/lime of
>> passion/apple

BLIND PIG

rokerige whiskysmaak en tonen van honing en appel

COCKTAILS 8.5

MOSCOW MULE

vodka | herbal moscow | gember

MOSCOW BUCK

gin | herbal moscow | sinaasappel

ESPRESSO MARTINI

vodka | espresso | tia maria

THAI SAMURAI

løwlander white | geheim |
winnaar løwlander masterclass 2018

LIMONADES 5.5

PIECE OF MY HEART

cranberry | sinaasappelsap | limoen

A LITTLE TENDERNESS

hibiscus thee | roos | honing

TRY ME

asam boi | limoen | bruiswater

DEVIL'S SPIRIT

gember | rode peper | limoen

SPICE UP YOUR LEMONADE WITH VODKA
+3

WITTE WIJN

Pegões Branco Portugese fernão piresdruif, aromatisch bouquet van sappig tropisch fruit
4 | 15 | 18.75

Fumeés Blancs stuivende Sauvignon Blanc uit Frankrijk met nuances van gele steenvruchten en groene appel 5.5 | 22 | 24.75

Breganze Pinot Grigio uit het noorden van Italië, fris met veel mineraliteit en een goede structuur 5.5 | 22 | 24.75

Proeza Arinto Chardonnay Portugese wijn, door de houtrijping in mooie balans 4.5 | 18 | 22.5

JG15 Kabinet zachte lichtzoete wijn met veel rijp fruit gemaakt van de Müller-Thurgau- en Rieslingdruif 4.5 | 18 | 22.5

RODE WIJN

Pegões Tinto

Portugese Catelãodruif met geurig fruit van bramen en bessen en diep kersenrode kleur
4 | 15 | 18.75

Vin de France boerenmerlot (1L)

romige, fruitige en zachte Merlot uit Frankrijk
4.50 | 18 | 27.50

Moonstruck Shiraz

bramen, pruimen, zwarte bes en een klein pepertje
5.8 | 23.5 | 26

ROSÉ, MOUSSEREND & PORT

Cava El Gran Amigo Brut

rijke volle spaanse bubbel met een romige toets
fles 26.5

Quinta do Noval Fine Tawny

complexe, volle en gerijpte port, pruimen en chocolade in de smaak glas 4.5

Pegões Rosado

barst van frambozen, aardbeien en zacht fruit
4 | 15 | 18.75