

ONTBIJT

goedemorgen begint aan tafel

08:00 - 11:00

KOFFIE

TRY IT

iced!

add-ins: hazelnoot - vanille	espresso	3.20
salted caramel	espresso macchiato	3.40
leumarec pail	doppio	4.00
	americano	3.50
	cappuccino	4.50
	honey cappuccino	5.50
	latte	4.50
	coconut oat latte	5.50
	pumpkin spice latte	5.50
	chai latte	5.00
	dirty chai latte	5.50
	flat white	4.50

FORMULES

YARN

27	pistolet - croissant - zuurdesem brood
	vers fruit - zoet beleg
	selectie fijne charcuterie
	yoghurt parfait - warme drank
	sinaasappelsap of sap van de dag
	eitje naar keuze

BIG YARN

34	champagne - homemade gingershot
	pistolet - croissant - zuurdesem brood
	vers fruit - zoet beleg
	selectie fijne charcuterie
	gerookte zalm - yoghurt parfait
	warme drank
	sinaasappelsap of sap van de dag
	eitje naar keuze
	zoete afsluiter

LESS YARN

20	pistolet - ham & kaas
	zuurdesem brood - croissant
	warme drank
	spiegelei met crispy bacon

OLDSCHOOL YARN

30	bonen in tomatensaus - tomaten
	spiegelei - paddenstoelen - rosti
	spek - ontbijtworstjes
	zuurdesembrood
	sinaasappelsap of sap van de dag
	warme drank

EGG BENEDICT

PATA NEGRA	25
GUACAMOLE	18
ZALM	21
ZALM & GUACAMOLE	24

WENTELTEEFJES

'CLASSIC'	14
'EGGS & BACON'	18
NECTARINE - PATA NEGRA	25
BURRATA	
'BANANA BERRY'	18
PINDAKAAS - FRAMBOOS	18

FLUFFY PANCAKES

APPEL - KANEEL - POPCORN	15
BANAAN - OREO - MASCARPONE	17
FRUIT - SLAGROOM	15
SPECULOOS - AARDBEI	17
WITTE CHOCOLADE	

BOWLS

MUESLI YOGHURT BOWL	14
FRUIT BOWL honing- limoendressing	12
SOEP BOWL soep van het moment	16

DRANKEN

champagne	12.00
vers fruitsap	5.00
sap van de dag	6.00
spiced tomatensap	5.00
bionade elderberry	5.50
limonade gember citroen	4.50
homemade gingershot	3.00
hot chocolate	5.00
warme thee :	4.50
English breakfast - earl grey	
Japanese sencha - green lemon	
kamille - munt - bosvruchten	
bloedappelsien - verse gember	
haardvuur (amandel - hibiscus)	

HET MENU

waar smaak en gezelligheid samenkomen

OM TE DELEN

SCAMPI 15

lookboter - tomaten

PATA NEGRA 22

Iberico - ham bellota

ZALM 17

miso soja dressing - kappers

RAVIOLI 15

bospaddenstoelen - truffel
Tierenteyn mosterd - parmezaan

PATATAS BRAVAS 10

licht pikante rode saus - knoflook saus

'FISH & CHIPS' 17

verse tartaar

GARNAALKROKETTEN 16

IBERICO SPARE RIBS 20

gelakte ribbetjes - pickles mayonaise

YAKITORI 16

kipsaté - pindasaus

MOSSELEN THAISE WIJZE 16

rode curry - kokosroom

FETA DIP 14

spicy honing - pitabrood

KROKETTEN HOEVEKIP 14

mosterdsabayon

GYOZA WAGYU 18

Japanse dumplings - meat salsa - soja saus

HOOFGERECHTEN

MOSSELEN 30

natuur - frieten

MOSSELEN THAISE WIJZE 34

rode curry - kokosroom - frieten

FILET MIGNON BLONDE AQUITAINE 36

witloofsalade - pepersaus - frieten

IRISH RIB EYE 42

kropsalade - gepekeld rode ui - kruidenboter - frieten

BUCATINI PICCOLI 29

gebakken kippenreepjes - puntpaprika saus
stracciatella di burrata

STOOFVLEES 27

kropsalade - gepekeld rode ui
frieten

VOL AU VENT 29

hoevekip - shiitake - frieten

*Chefs
signature dish!*

KIDS

kaaskroketten	12.00
kabeljauwreepjes	15.00
verse soep	8.00
frikandellen	9.00
vol au vent	16.00
kindersteak	18.00

BRIOCHE PADDENSTOELEN 26

BRIOCHE ZALM 28

groene asperges - gepocheerd hoeve ei
mousseline

VITELLO TONATO 27

focaccia - appelkappers - zongedroogde tomaten

SALADE GEITENKAAS 25

mangocrème - guacamole

SALADE GARNAALKROKETTEN 30

3 stuks

BIG BOWL SOEP 16

seizoenssoep - verse garnituren

NAGERECHTEN

YARN'S COUPE 11

citroensorbet - limoncello

AMERICAN COOKIE 'BABELUTTE' 12

speculoos ijs

DAME BLANCHE 12

vanille ijs - warme chocoladesaus

CAKE OF THE DAY 10

AFFOGATO 11

gezouten caramelijs - churros

allergenen? meld ons!