

NAT LAB

But you know what they put on french fries in Holland
instead of ketchup? - What? - Mayonnaise.

Filmstill: Pulp Fiction

Café = begane grond

Barkaart

(van 12:00 uur tot sluitingstijd - café)

- Twee soorten vloerbrood, olijfolie, grof zeezout en doperwtenspuree € 5,00
- Gemarineerde olijfjes € 3,25 (G)(L)
- Kaasbordje met vier verschillende soorten Franse kaas € 6,50
- Hollandse jong belegen kaasblokjes € 3,75
- Plankje met Fuet worst € 4,00 (G)(L)
- Tosti ham/kaas € 3,00
- Portie bitterballen € 4,00 (tot 21:30)
- Aziatische bittergarnituur € 4,80 (tot 21:30)
- Koude bittergarnituur kaas, worst, olijven € 8,00
- Appeltaart € 3,00
- Verschillende luxe gebakjes € 4,00
- Bonbon € 0,80

Mee naar de film

- Puntzakje seranoham € 4,50 (G)(L)
- Puntzak nachochips met huisgemaakte dip € 3,25 (G)(L)
- Snoepgoed € 1,00
- Pringles € 1,50

Barkaart plus

(van 17:00 tot 21:30 uur - café)

- Romige witlofsoep geserveerd met brood € 5,50 (V)(G)
- Tom kha soep met kip en paksoi € 6,00 (G)
- Bordje van terrine met eendenbout en eendenlever, droge worst en Spaanse ham € 8,00 (G)(L)
- Bordje met een terrine van zalm, koude crevettes en Greenshell mosselen € 8,50 (G)(L)
- Pasta puttanesca: Napelse vegetarische pasta met olijven, kappertjes, basilicum en Parmezaanse kaas € 7,50 (V)
- Salade 'Pauline': pure groene Parijse modellen' – salade van a la minute gestoomde seizoensgroenten, little gem en een dressing van citroen € 8,50 (V)(G)
- Pasta riso salade met gamba's aangemaakt met een mayonaise van zongedroogde tomaatjes klein € 9,50 & groot € 13,50 (L)
- Salade met gegrilde lamsnek, aangemaakt met een soja sesamdressing klein € 9,50 & groot € 13,50 (L)
- Bulgur salade met gegrilde groenten en geitenkaas, aangemaakt met een dressing van waterkers, citroensap en yoghurt klein € 9,50 & groot € 13,50 (V)

Lunchkaart

(van 12:00 tot 16:00 uur - café)

- Houben worstenbroodje € 2,50
- Griekse yoghurt met fruit en muesli € 4,25
- Tosti ham/kaas € 3,00
- Tosti van vloerbrood op de bakplaat gebakken met mozzarella, tomaat en oude kaas € 5,00 (V)
- Tosti van vloerbrood op de bakplaat gebakken met mozzarella, tomaat en brie € 5,00 (V)
- Lamsburgertje en een kalfsburgertje in een mini pita broodje met een tomatenchutney en cheddar kaas € 6,00
- Uitsmijter 3 eieren met 2 sneetjes brood, jonge kaas en/of ham € 6,50
- Uitsmijter met spinata romana € 7,50 (L)
- Uitsmijter oude kaas € 7,50 (V)
- Boterham met gerookte ribeye, gerookte knoflookboter en een mayonaise van zongedroogde tomaat € 7,50
- Boterham met tonijn salade € 7,50
- Romige witlofsoep geserveerd met brood € 5,50 (V)(G)
- Tom kha soep met kip en paksoi € 6,00 (G)
- Bordje NatLab, bordje met 3 lunchgerechten soep, broodje en salade € 10,00 (kan V)
- Salade 'Pauline': pure groene 'Parijse modellen' – salade van a la minute gestoomde seizoensgroenten, little gem en een dressing van citroen € 8,50 (V)(G)
- Pasta riso salade met gamba's aangemaakt met een mayonaise van zongedroogde tomaatjes (L) klein € 9,50 & groot € 13,50
- Salade met gegrilde lamsnek, aangemaakt met een soja sesamdressing klein € 9,50 & groot € 13,50 (L)
- Bulgur salade met gegrilde groenten en geitenkaas, aangemaakt met een dressing van waterkers, citroensap en yoghurt klein € 9,50 & groot € 13,50 (V)

Kindermenu

(van 17:00 tot 21:30 – café en restaurant)

- Pasta puttanesca met Parmezaanse kaas en een ijsje toe € 7,50 (V)
- Bitterballen of vis, geserveerd met frietjes, salade en appelmoes, met een ijsje toe € 7,50

Weekschotel

(van 17:00 tot 21:30 – café en restaurant)

- Indiase curry met watermeloen en gamba's geserveerd met papadum, yoghurt en rijst € 14,00

V = Vegetarisch

G = Glutenvrij (brood bij salade, soep & terrine is niet glutenvrij)

L = Lactose vrij

Restaurant = 1^e verdieping

Dinerkaart

(van 17:00 tot 21:30 - restaurant)

Starters

- Gemarineerde olijfjes € 3,25 (G)(L)
- Twee soorten vloerbrood, olijfolie, grof zeezout en doperwtenspuree € 5,00
- Romige witlofsoep geserveerd met brood € 5,50 (V)(G)
- Tom kha soep met kip en paksoi € 6,00 (G)
- Bordje van terrine met eendenbout en eendenlever, droge worst en Spaanse ham € 8,00 (G)(L)
- Bordje met een terrine van zalm, koude crevettes en Greenshell mosselen € 8,50 (G)(L)
- Pasta puttanesca, Napelse vegetarische pasta met olijven, kappertjes, basilicum en Parmezaanse kaas € 7,50 (V)
- Salade 'Pauline': pure groene Parijse modellen' – salade van a la minute gestoomde seizoensgroenten, little gem en een dressing van citroen € 8,50 (V)(G)

Hoofdgerechten

Salade

- Pasta riso salade met gamba's aangemaakt met een mayonaise van zongedroogde tomaatjes, klein € 9,50 & groot € 13,50 (L)
- Salade met gegrilde lamsnek, aangemaakt met een soja sesamdressing klein € 9,50 & groot € 13,50 (L)
- Bulgur salade met gegrilde groenten en geitenkaas, aangemaakt met een dressing van waterkers, citroensap en yoghurt klein € 9,50 & groot € 13,50 (V)

Vlees

- Eendenborstfilet met gekarameliseerde witlof, geserveerd met doperwtensaus en roseval aardappel € 16,70
- Kalfsribeye met een korstje van pistachenootjes geserveerd met geschaafde venkel en roseval aardappel € 17,70 (G)(L)

Vis

- Pasta Vongole geserveerd met brood en salade € 16,20 (L)
- In citroenboter gegaarde kabeljauwfilet op een bedje van speltsalade € 16,70

Vegetarisch (V)

- Torentje van gegrilde zoete aardappel met een mengsel van gekruide spinazie, tomaat, pijnboompitjes en gorgonzola geserveerd met frietjes € 14,70 (G)(V)
- Blini met erwtes en een mengsel van yoghurt, geitenkaas, groene linzen en rucola, geserveerd met salade en frietjes € 14,70

Nagerechten

- Cheesecake met bosvruchtenyoghurtijs € 5,80
- Vers fruit met granité van citroen € 6,20
- Kaasbordje met vier verschillende soorten Franse kaas € 6,50
- Appeltaart € 3,00
- Pastry van de Pastryclub op Strijp S à € 4,00
 - Brownie met chocolade mousse
 - Chocolate cake op een rijstkoekje
 - Bavarois van framboos en yoghurt