CAFÉ VIOTTA

ZOET
SWEET

Croissant	3,50
Croissant | roomboter | jam Croissant | butter | jam	5,50
2 Macarons | Lil's Pastry & Sweets	4,50
Brownie	4,50
Carrotcake	5,00
Bananenbrood | noten Banana bread | nuts	5,25
Tartelette mini	4,30

Gebak van Holtkamp

Appeltaart met slagroom Apple cake with whipped cream	6,50
Citroen-meringuetaart Lemon meringue cake	6,50
Taart van de maand Cake of the month	6,50

KOFFIE BIOLOGISCH, VAN VERDI
COFFEE ORGANIC, FROM VERDI

Koffie/Americano Coffee/Americano	4,50
Espresso/Ristretto	4,00
Dubbele espresso Double espresso	5,25
Cortado	4,25
Espresso Macchiato	4,25
Cappuccino	4,75
Koffie verkeerd White coffee	4,75
Latte Macchiato	4,75
Flat White	5,25
Soja-/haver-/kokosmelk Soya/oat/coconut milk	0,60
Chai Latte	5,25
Dirty Chai Latte	7,25
Warme chocolademelk Hot chocolate	5,00
Slagroom Whipped cream	1,10

THEE SELECTIE VAN 'TRENDINGTEA'
TEA SELECTION FROM 'TRENDINGTEA'

Classic Earl Grey	4,00
Forest Fruit	4,00
Pure Green Tea	4,00
Mint & Hibiscus	4,00
African Rooibos	4,00
Ginger & Lemon	4,00
Verse munt- of gemberthee Fresh mint or ginger tea	5,00

SAPPEN
JUICES

Tomatensap Tomato juice	5,00
Biologische appelsap Organic apple juice	4,75
Biologische appel/cranberrysap Organic apple/cranberry juice	4,75
Verse jus d'orange Fresh orange juice	4,75

FRISDRANKEN
COLD DRINKS

	75cl	25cl
Acqua Panna / San Pellegrino	8,25	4,25
San Pellegrino Limonata 20cl		4,50
San Pellegrino Aranciata Rossa 20cl		4,50
San Pellegrino Gingerbeer 20cl		4,50
San Pellegrino Acqua tonica citrus 20cl		4,50
Diverse frisdranken 20cl Various soft drinks 20cl		4,00
Crodino		6,50
Huisgemaakte ijsthee Homemade ice tea		4,50

In Viotta werken we met producten uit de regio en ingrediënten van het seizoen. Daar waar mogelijk biologisch en met zo min mogelijk CO2 uitstoot.
Viotta works with regional products and seasonal ingredients. Organic where possible and with as little CO2 emissions as possible.

We houden rekening met dieetwensen en/of allergieën.
We take dietary requirements and/or allergies into account

BIEREN OP FLES
BOTTLED BEERS

Heineken 30cl	5,00
Heineken 0.0%	5,00
Amstel Radler 0.0%	5,00
Affligem	
Blond	6,50
Blond 0,0%	6,50
OEDIPUS	
Bride Wit	8,00
Thai Thai	8,00
Mannenliefde	8,00

WIJN
WINE

	glass	bottle
MOUSSEREND SPARKLING		
Mistinguett Cava Brut BIO Organic Penedès, Spanje	9,50	47,50
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl Champagne, Frankrijk		85,00
Moët & Chandon Brut Impérial 20cl Champagne, Frankrijk		24,50
WIT WHITE	glass	bottle
Maison Didier Joubert Chardonnay Viognier | Languedoc, Frankrijk	8,15	43,00
Ermita Veracruz Verdejo | Rueda, Spanje	8,15	43,00
Masi Pinot Grigio | Veneto, Italië	8,15	43,00
Weingut Schwarzbock, Oostenrijk Gruner Veltliner 0.0%	8,00	
ROOD RED	glass	bottle
Umani Ronchi Montipagano Montepulciano | d'Abruzzo, Italië	8,45	45,00
Maison Didier Joubert Pinot Noir | Languedoc, Frankrijk	8,45	45,00
PietraPura Primitivo | Puglia, Italië	8,45	45,00
Berticot, Frankrijk Merlot 0.0%	7,00	
ROSÉ	glass	bottle
Gentry Grenache | Languedoc, Frankrijk	7,00	38,00

IN THE MIX
MIXED DRINKS

Bobby's dry gin & Acqua Tonica	14,50
Aperol Spritz	12,50
Bacardi & cola	12,50
Mimosa	10,50
Espresso Martini	12,50

BIJ DE BORREL
WITH DRINKS

15:00 - 17:30

Gemengde borrelplank Mixed platter kaas | vlees | vega cheese | meat | vegetarian	21,00
Sardines in blik Tinned sardines met breekbrood with bread	12,50
Belegen kaas Mature cheese honing-mosterd | zuur van de Leeuw honey-mustard | pickles	7,50
Ossenworst Traditional Amsterdam beef sausage mosterd | zuur van de Leeuw mustard | pickles	9,00
Muzieknootjes Mixed nuts van Gotjé 100 gram	5,00

CONCERTMENU
CONCERTMENU

Wisselend 3-gangenmenu Changing 3-course menu voor-, hoofd- en nagerecht starter, main course and dessert	47,50

BIJGERECHTEN
SIDES

Geroosterde krieltjes Roasted baby potatoes met aioli with aioli	8,00
Brood Bread met dips with dips	8,50
Groene salade Green salad	6,50

LUNCH
LUNCH

12:00 - 15:00

Soep van de dag Soup of the day	9,25
Bospeensoep Dutch carrot soup ras el hanout room ras el hanout spiced cream	9,75
Broodje gerookte makreel Smoked mackerel sandwich huisgemaakte ravigotesaus | venkelsalade | gekookt eitje homemade ravigote sauce | fennel salad | boiled egg	14,50
Broodje pekelvlees Amsterdam "pekelvlees" pickled beef sandwich zuurkoolcrème | krokante uitjes | zoetzuur van de Leeuw sauerkraut cream | crispy onions | pickles	14,50
Broodje geitenkaas Goat cheese sandwich peperonata | walnoten | rucola peperonata| walnuts | rocket	14,00
Croque monsieur Grilled cheese sandwich ham | kaas | béchamelsaus | Gruyère | groene salade ham | cheese | béchamel sauce | Gruyère | green salad	14,00
Salade Niçoise Salade Niçoise met verse tonijn with fresh tuna	19,00
Quiche Lorraine Quiche Lorraine met groene salade with green salad	19,00
Paddenstoelenquiche Mushroom quiche Bleu d'Auvergne | green salad	18,50

VOORGERECHTEN
STARTERS

17:30 - 20:00

Soep van de dag Soup of the day	9,25
Bospeensoep Dutch carrot soup ras el hanout room ras el hanout spiced cream	9,75
Geroosterde spitskool Roasted pointed cabbage kruidenboter | parmezaan | pijnboompitten herb butter | parmesan | pine nuts	16,00
Carpaccio van ossenhaas Beef tenderloin carpaccio truffelmayonaise | Old Amsterdam truffle mayonnaise | Old Amsterdam cheese	17,50
Bombe van gerookte en rauwe zalm Smoked and raw salmon bombe brickdeeg | mierikswortelcrème crispy brik pastry | horseradish cream	18,50

HOOFDGERECHTEN
MAIN COURSES

Coq au vin Coq au vin aardappelmousseline potato mousseline	26,50
Okra curry en rode bietencurry Okra curry and red beetroot curry kokos-sambal | witte rijst | naanbrood coconut sambal | white rice | naan	24,50
Griekse kalfsburger Greek veal burger pitabrood | tzatziki | feta | olijven | geroosterde krieltjes pita bread | tzatziki | feta | olives | roasted baby potatoes	22,00
Zwarte bonen- portobelloburger Black bean and portobello burger dragonmayonaise | zoetzure rode ui | geroosterde krieltjes tarragon mayonnaise | pickled red onion | roasted baby potatoes	19,50
Vis van de dag Catch of the day	27,00
Quiche Lorraine Quiche Lorraine met groene salade with green salad	18,50
Paddenstoelenquiche Mushroom quiche Bleu d'Auvergne | groene salade Bleu d'Auvergne | green salad	18,50
Salade Niçoise Salade Niçoise met verse tonijn with fresh tuna	25,00

DESSERTS
DESSERTS

Vanille crème brûlée Vanilla crème brûlée geroosterde ananascompôte roasted pineapple compote	9,50
Pavlova Pavlova kokosmousse | mango-passievruchtsalsa coconut mousse | mango and passion fruit salsa	10,50
Hollandse kazen met dadelbrood Dutch cheeses with date bread	16,50

RESERVEREN? cafeviotta.nl of bel tijdens openingsuren: 020-5730244