

# C A F É

# VIOTTA

## ZOET SWEET

Croissant	3,00
Croissant   roomboter   jam	5,00
Croissant   butter   jam	
Pastel de Nata	3,25
2 Macarons   Lil's Pastry & Sweets	4,25
Brownie	4,25
Bananenbrood   noten	5,00
Banana bread   nuts	
Tartelette mini	4,10

### Gebak van Holtkamp

Appeltaart met slagroom	6,25
Apple cake with whipped cream	
Citroen-meringueartaart	6,25
Lemon meringue cake	
Taart van de maand	6,25
Cake of the month	

## KOFFIE BIOLOGISCH, VAN VERDI COFFEE ORGANIC, FROM VERDI

Koffie/Americano Coffee/Americano	4,25
Espresso/Ristretto	3,75
Dubbele espresso Double espresso	5,00
Cortado	4,00
Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	4,50
Koffie verkeerd White coffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Flat White	5,00
Soja-/haver-/kokosmelk	0,55
Soya/oat/coconut milk	
Chai Latte	5,00
Dirty Chai Latte	7,00

Warme chocolademelk Hot chocolate	4,75
Slagroom Whipped cream	1,00

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

Classic Earl Grey	3,75
Forest Fruit	3,75
Mint & Hibiscus	3,75
African Rooibos	3,75
Ginger & Lemon	3,75

Verse munt- of gemberthee	4,75
Fresh mint or ginger tea	

## SAPPEN JUICES

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

## FRISDRANKEN COLD DRINKS

Acqua Panna / San Pellegrino	8,00 4,00
San Pellegrino Limonata 20cl	4,25
San Pellegrino Aranciata Rossa 20cl	4,25
San Pellegrino Gingerbeer 20cl	4,25
San Pellegrino Acqua tonica citrus 20cl	4,25
Diverse frisdranken 20cl	3,75
Various soft drinks 20cl	

Crodino	6,50
Huisgemaakte ijsthee	4,50
Homemade ice tea	

## BIEREN OP FLES BOTTLED BEERS

Heineken 30cl	4,75
Heineken 0,0%	4,75

### BROUWERIJ 'T IJ

Natte 6,5%	7,75
Zatte 8%	7,75
Blondie 5,8%	7,75
Ijwit 6,5%	7,75
IPA 6,5%	7,75
Vrijwit 0,5%	7,75

## WIJN WINE

<b>MOUSSEREND SPARKLING</b>	glass	bottle
Mistinguet Cava Brut BIO Organic	9,00	45,00
Penedès, Spanje		
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl		82,50
Champagne, Frankrijk		
Moët & Chandon Brut Impérial 20cl		22,50
Champagne, Frankrijk		

<b>WIT WHITE</b>	glass	bottle
Maison Didier Joubert	7,75	39,00
Chardonnay Viognier   Languedoc, Frankrijk		
Ermita Veracruz	7,75	39,00
Verdejo   Rueda, Spanje		
Masi	7,75	39,00
Pinot Grigio   Veneto, Italië		

<b>ROOD RED</b>	glass	bottle
Umani Ronchi Montipagano	8,00	43,50
Montepulciano   d'Abruzzo, Italië		
Maison Didier Joubert	8,00	43,50
Pinot Noir   Languedoc, Frankrijk		
PietraPura	8,00	43,50
Primitivo   Puglia, Italië		

<b>ROSÉ</b>	glass	bottle
Gentry	6,50	36,00
Grenache   Languedoc, Frankrijk		

## IN THE MIX MIXED DRINKS

<b>IN THE MIX</b>		
Bobby's dry gin & Acqua Tonica	14,00	
Aperol Spritz	12,00	
Bacardi & cola	12,00	
Mimosa	10,00	
Espresso Martini	11,00	

## BIJ DE BORREL WITH DRINKS

<b>Gemengde borrelplank Mixed platter</b>	21,00
kaas   vlees   vega	
cheese   meat   vegetarian	
<b>Vega borrelplank Vegetarian platter</b>	19,00
diverse vega gerechtes	
various vegetarian bites	
<b>Kaasplateau Cheese platter</b>	16,00
3 soorten, met vijgenchutney	
three cheeses, with fig chutney	
<b>Kaas en worst Cheese and sausage</b>	9,00
<b>Muzieknotjes Mixed nuts</b>	4,75
van Goltjé 100 gram	

## CONCERTMENU CONCERTMENU

<b>Wisselend 3-gangenmenu</b>	46,00
Changing 3-course menu	
voor-, hoofd- en nagerecht	
starter, main course and dessert	

In Viotta wordt gewerkt 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

## LUNCH LUNCH

12:00 - 15:00

<b>Soep van de dag Soup of the day</b>	9,00
--	------

<b>Dahl</b>	9,50
linzensoep   papadum   mangochutney   crème fraîche	
lentil soup   papadum   mango chutney   crème fraîche	

<b>Broodje rode bietenhummus</b>	12,50
Red beetroot hummus sandwich	
geroosterde gele biet   dukkah	
roasted yellow beet   dukkah	

<b>Broodje "filet américain" van zalm</b>	13,50
Salmon "filet américain" sandwich	
huisgerookte zalm   gekookt ei   kappertjes   cornichons	
smoked salmon   boiled egg   capers   cornichons	

<b>Brioche limoenkip</b>	14,00
Lime chicken brioche	
avocado   pancetta   chipotlesaus	
avocado   pancetta   chipotle sauce	

<b>Croque monsieur Grilled cheese sandwich</b>	13,50
ham   kaas   béchamelsaus   Gruyère   groene salade	
ham   cheese   béchamel sauce   Gruyère   green salad	

<b>Thaise salade Thai salad</b>	16,00
met huisgemaakte viskoekjes with homemade fish cakes	

<b>Gerookte linsensalade</b>	14,50
Smoked lentil salad	
pompoen   geitenkaas   pecannotene	
pumpkin   goatcheese   pecan nuts	

## VOORGERECHTEN 17:30 - 20:00 STARTERS

<b>Soep van de dag Soup of the day</b>	9,00
--	------

<b>Dahl</b>	9,50
linzensoep   papadum   mangochutney   crème fraîche	
lentil soup   papadum   mango chutney   crème fraîche	

<b>Beef tataki</b>	16,50
panzudressing   wasabicrème en wasabikroepoek	
panzu dressing   wasabi cream   wasabi kroepoek	

<b>Witte bonencrème</b>	15,50
White bean spread	
geroosterde paprika   olijven   bosui   focaccia	
roasted pepper   olives   spring onion   focaccia	

<b>"Hotdoctopus"</b>	16,50
zoetzure groente   koriandercrème	
pickled vegetables   coriander spread	

## HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

<b>Gekonfijte eendenbout</b>	26,00
------------------------------	-------

Duck confit	
romige zuurkool   aardappel-Gruyèretaart	
creamy sauerkraut   potato Gruyère pie	

<b>Melanzane</b>	22,00
aubergine   mozzarella   Parmezaan   tomaat	
eggplant   mozzarella   Parmesan   tomato	

<b>Runderburger Beef burger</b>	21,50
cheddar   bacon   roseval   huisgemaakte burgersaus   groene salade	
cheddar   crispy bacon   homemade burger sauce   roseval   green salad	

<b>Zoete aardappelburger</b>	19,50
Sweet potato burger	
komkommer-muntsaus   roseval   groene salade	
cucumber - mint sauce   roseval   green salad	

<b>Vis van de dag Catch of the day</b>	26,00
--	-------

<b>Quiche Lorraine Quiche Lorraine</b>	18,50
met groene salade with green salad	

<b>Vegetarische quiche Vegetarian quiche</b>	18,50
aardpeer   snijbiet   olijven   feta   groene salade	
sunroot   chard   olives   feta   green salad	

## BIJGERECHTEN SIDES

<b>Roseval aardappeltjes met aioli Roseval potatoes with aioli</b>	8,00
--	------

<b>Brood met dips Bread with dips</b>	8,00
---------------------------------------	------

<b>Groene salade Green salad</b>	6,50
----------------------------------	------

## DESSERTS DESSERTS

<b>Trifle</b>	10,50
van hangop   stoofpeertjes   pecannoten	
strained yogurt   "stoofpeertjes"   pecan nuts	

<b>Sticky toffee pudding</b>	9,50
met vanillesaus with vanilla sauce	

<b>Kaasplateau met vijgenchutney</b>	16,00
Three cheeses with fig chutney	

**RESERVEREN?** [cafeviotta.nl](http://cafeviotta.nl) of bel tijdens openingsuren: 020-5730244