



C A F É
VIOTTA



[MENU](#)

ZOET SWEET

Croissant	2,75
Croissant roomboter jam	4,75
Croissant butter jam	
Pastel de Nata	3,10
2 Macarons Lil's Pastry & Sweets	3,95
Brownie	4,00
Bananenbrood noten	4,75
Banana bread nuts	
Tartelette mini	3,95

Gebak van Holtkamp

Appeltaart met slagroom	6,00
Apple cake with whipped cream	
Citroen-meringuetartaart	6,00
Lemon meringue cake	
Taart van de maand	6,00
Cake of the month	

SAPPEN JUICES

Bio tomatensap Organic tomato juice	4,50
Biologische appelsap	4,50
Organic apple juice	
Biologische appel/cranberrysap	4,50
Organic apple/cranberry juice	
Verse jus Fresh orange juice	4,50

FRISDRANKEN COLD DRINKS

	75cl	25cl
Acqua Panna / San Pellegrino	7,50	4,00
San Pellegrino Limonata 20cl	4,00	
San Pellegrino Aranciata Rossa 20cl	4,00	
San Pellegrino Gingerbeer 20cl	4,00	
San Pellegrino Acqua tonica citrus 20cl	4,00	
Diverse frisdranken 20cl	3,50	
Various soft drinks 20cl		
Crodino	6,00	
Huisgemaakte ijsthee	4,25	
Homemade ice tea		

KOFFIE BIOLOGISCH, VAN VERDI COFFEE ORGANIC, FROM VERDI

Koffie/Americano Coffee/Americano	4,00
Espresso/Ristretto	3,60
Dubbele espresso Double espresso	4,75
Cortado	3,75
Espresso Macchiato	3,75
Cappuccino	4,25
Koffie verkeerd White coffee	4,25
Latte Macchiato	4,25
Flat White	4,95
Soja-/haver-/kokosmelk	0,55
Soya/oat/coconut milk	
Chai Latte	4,95
Dirty Chai Latte	6,50

THEE SELECTIE VAN 'SENZA TEA CO.' TEA SELECTION FROM 'SENZA TEA CO.'

Earl Grey Blue Flower	3,50
zwarte thee bergamot frisse citrusvrucht	
Forest Happiness	3,50
zwarte thee aardbeien bosbessen	
Sencha Sensation	3,50
groene thee limoen gember	
Green Jasmine BIO	3,50
groene thee jasmijnbloem	
African Rooibos BIO	3,50
rooibos thee	
Herbal Chai	3,50
kruidenthee anijs kaneel appel	
Verse munt- of gemberthee	4,50
Fresh mint or ginger tea	
Warme chocolademelk Hot chocolate	4,50
Slagroom Whipped cream	0,75

LUNCH LUNCH

12:00 - 15:00

- Soep van de dag** *Soup of the day* 8,50
- Rode uiensoep met Gruyère en brood** 8,50
Red onion soup with Gruyère and bread
- Broodje smashed avocado** 12,50
Smashed avocado sandwich
gekookt ei | feta | radicchio | kan ook vegan
boiled egg | feta | radicchio | also vegan
- Broodje krabsalade** *Crab salad sandwich* 13,50
srirachamayonaise *sriracha mayonnaise*
- Broodje gerookte rib-eye** 14,00
Smoked rib-eye sandwich
truffelmayonaise | pijnboompitten | parmezaan
truffle mayonnaise | pine nuts | parmesan
- Croque monsieur** *Grilled cheese sandwich* 12,50
ham | kaas | béchamelsaus | Gruyère
ham | cheese | béchamel sauce | Gruyère
- Quiche Lorraine** *Quiche Lorraine* 17,00
met groene salade *with green salad*
- Pithivier** *Pithivier* 17,00
knolselderij | spinazie | rode ui | geitenkaas | groene salade
celeriac | spinach | red onion | goat cheese | green salad
- Vegetarische salade van het seizoen** 14,50
Seasonal vegetarian salad
- Salade Riche** *Salad Riche* 19,50
gerookte zalm | Hollandse garnalen | paling
smoked salmon | shrimps | eel

VOOR GERECHTEN STARTERS

17:30 - 20:00

- Soep van de dag** *Soup of the day* 8,50
- Rode uiensoep met Gruyère en brood** 8,50
Red onion soup with Gruyère and bread
- Gebrande makreel** *Roasted mackerel* 15,50
romesco | appel-rucolasalade
romesco | apple-arugula salad
- Toast kannibaal** *Toast cannibal* 15,50
steak tartaar *steak tartare spread*
- Vol au vent** *Vol au vent* 14,50
huisgemaakte paddenstoelen-truffelragout
homemade mushroom-truffle ragout

HOOFD GERECHTEN MAIN COURSES

17:30 - 20:00

- Gestoofde lamsschenkel** 24,00
Stewed lamb shank
pruimen | amandelen | couscous
plums | almonds | couscous
- Cannelloni spinazie en ricotta** 22,00
Cannelloni spinach and ricotta
- Kalfsburger** *Veal burger* 21,00
truffelmayonaise | uiencompote | Old Amsterdam brioche |
roseval | groene salade
*truffle mayonnaise | onion compote | cheese brioche |
potato | green salad*
- Linzenburger** *Lentil burger* 19,00
dragonmayonaise | zoetzure uien | rosevalaardappeltjes |
groene salade
*tarragon mayonnaise | pickled onion | roseval potatoes |
green salad*
- Vis van de dag** *Catch of the day* 24,00
- Quiche Lorraine** *Quiche Lorraine* 17,00
met groene salade *with green salad*
- Pithivier** *Pithivier* 17,00
knolselderij | spinazie | rode ui | geitenkaas | groene salade
celeriac | spinach | red onion | goat cheese | green salad

BIJGERECHTEN SIDES

- Roseval aardappeltjes** *Roseval potatoes* 7,50
aioli *aioli*
- Brood** *Bread* 7,50
dips *dips*

DESSERTS DESSERTS

17:30 - 20:00

- Banoffee pie** 9,00
Banoffee pie
harde wener | banaan | karamel | room
shortcrust | banana | caramel | cream
- Tiramisu** 11,50
Tiramisu
mascarpone | lange vingers | koffie | marsala
mascarpone | biscuits | coffee | marsala
- Drie soorten kaas met vijgenchutney** 15,50
Three cheeses with fig chutney

WIJN WINE

MOUSSEREND | SPARKLING

	glass	bottle
Mistinguett Cava Brut BIO Organic Penedès, Spanje	8,50	42,00
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl Champagne, Frankrijk		78,75
Moët & Chandon Brut Impérial 20cl Champagne, Frankrijk		21,50

WIT | WHITE

	glass	bottle
Maison Didier Joubert Chardonnay Viognier Languedoc, Frankrijk	7,25	39,00
Ermita Veracruz Verdejo Rueda, Spanje	7,25	39,00
Masi Pinot Grigio Veneto, Italië	7,25	39,00

ROOD | RED

	glass	bottle
Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo, Italië	7,75	42,00
Maison Didier Joubert Pinot Noir Languedoc, Frankrijk	7,75	42,00
Cantina Sava Poggio Pasano Primitivo Puglia, Italië	7,75	42,00

ROSÉ

	glass	bottle
Gentry Grenache Languedoc, Frankrijk	6,25	34,50

BIJ DE BORREL WITH DRINKS

15:00 - 17:30

Gemengde borrelplank <i>Mixed platter</i> kaas vlees vega <i>cheese meat vegetarian</i>	19,50
Vega borrelplank <i>Vegetarian platter</i> diverse vega gerechtes <i>various vegetarian bites</i>	18,50
Kaas 3 soorten, met vijgenchutney <i>Cheese with fig chutney</i>	15,50
Kaas en worst <i>Cheese and sausage</i>	8,50
Muzieknotjes <i>Mixed nuts</i> van Gotjé 100 gram	4,50

BIEREN OP FLES BOTTLED BEERS

Heineken 30cl	4,50
Heineken 0.0%	4,50

BROUWERIJ 'T IJ

Natte Biologische dubbel, zacht donker bier 6,5% <i>Organic double, soft dark beer 6.5%</i>	7,50
---	------

Zatte Biologische tripel, stevig goudgeel bier 8% <i>Organic triple, strong golden yellow beer 8%</i>	7,50
---	------

Blondie Fris blond, smaakvol bier 5,8% <i>Fresh Blonde 5.8%</i>	7,50
---	------

Ijwit Witbier, troebel 6,5% <i>Wheat beer 6.5%</i>	7,50
--	------

IPA Donkerblond bier met hoppig karakter 6,5% <i>Dark blonde beer with hoppy character 6.5%</i>	7,50
---	------

Vrijwit Witbier 0,5% <i>White beer 0.5%</i>	7,50
---	------

STERK LIQUORS

Mixed


Bobby's dry gin & Acqua Tonica	13,50
Aperol Spritz	11,00
Bacardi & cola	11,00

Port & Sherry

Port Kopke Ruby White	6,50
Sherry Tio Pepe Fino	6,50
Campari	6,50

Gedistilleerd

Rutte Jonge Jenever	5,00
Rutte Oude Jenever / Korenwijn	5,50
Belvedere Pure Vodka	7,00
Johnnie Walker Whisky red label	7,50
Jameson Irish Whiskey	7,50
Hennessy V.S. Cognac	8,00
Drambuie	7,00



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.

Onze medewerkers zijn extra getraind.
We informeren u graag over onze hygiëne,
gerechten en allergenen.

Veilig genieten bereiken we samen!

Viotta works with regional products and seasonal ingredients. Organic where possible and with as little CO2 emissions as possible.

Our staff has received additional training to handle the current situation. Feel free to ask us about our hygiene practices or about our dishes and any potential allergens.

Team up to enjoy safely!



C A F É
VIOTTA