



C A F É
VIOTTA



[MENU](#)

ALL DAY

ZOET SWEET

Pastel de Nata	3,10
Brownie	3,70
Bananenbrood met noten Banana bread with nuts	4,75

Gebak van Patisserie Holtkamp

Appeltaart met slagroom Apple cake with whipped cream	5,80
Citroen-meringetaart Lemon meringue cake	5,80
Taart van de maand Cake of the month	5,80

KOFFIE BIOLOGISCH, VAN VERDI COFFEE ORGANIC, FROM VERDI

Koffie/Americano Coffee/Americano	3,15
Espresso Espresso	3,15
Dubbele espresso Double espresso	4,25
Espresso Macchiato	3,40
Cappuccino	3,65
Koffie verkeerd White coffee	3,70
Latte Macchiato	3,70
Flat White	4,45

THEE SELECTIE VAN 'MAISON THEODOR' TEA SELECTION FROM 'MAISON THEODOR'

Strong English Breakfast	3,25
Darjeeling	3,25
Earl Grey Royal	3,25
Vert Jasmin	3,25
Kamille Chamomile	3,25
Carpe Diem Rooibos	3,25
Verse muntthee Fresh mint tea	3,90
Verse gemberthee Fresh ginger tea	3,90
Bio warme chocolademelk	3,70
Organic hot chocolate	
Slagroom Whipped cream	0,60

ZUIVEL & SAPPEN DAIRY & JUICES

Melk/Karnemelk Milk/Buttermilk	3,00
Bio tomatensap Organic tomato juice	3,40
Bio appelsap Organic apple juice	3,40
Verse jus Fresh orange juice	3,70

16:00 - 20:00

SALADE SALAD

Vega salade van het seizoen 13,-
Vegetarian salad of the season

VOOR GERECHTEN STARTERS

Vegetarische soep van de dag 7,⁵⁰
Vegetarian soup of the day
brood | boter
bread | butter

Bisque 9,⁵⁰
schaaldieren | crème fraîche | brood | boter
crustaceans | crème fraîche | bread | butter

Gerookte kabeljauw 13,-
Smoked cod
rosevalaardappelen | veldsla | rode ui |
granny smith | komkommer | yoghurt dressing
roseval potato | salad | red onion |
granny smith | cucumber | yogurt dressing

Huisgemaakte quiche Lorraine 9,⁵⁰
Homemade quiche Lorraine
groene salade
green salad

FRISDRANKEN COLD DRINKS

	33cl	75cl
Earth Water plat / bruis	3, ¹⁵	6, ⁵⁰
Earth Water still /sparkling		

Aqua Monaco Tonic		3, ⁷⁰
Aqua Monaco Ginger Ale		3, ⁷⁰
Aqua Monaco Bitter Lemon		3, ⁷⁰
Diverse frisdranken 20cl		3, ²⁵
Various soft drinks 20cl		

Huisgemaakte ijsthee		3, ³⁵
Home made ice tea		

WIJN WINE

MOUSSEREND SPARKLING	glass	bottle
Mistinguett Cava Brut	8, ⁵⁰	42,-
Moët & Chandon Champagne 0,75L		78, ⁷⁵
Moët & Chandon Champagne 0,20L		26, ²⁵

WIT WHITE	glass	bottle
Duo des Mers, Languedoc, Frankrijk	6, ⁰⁰	31, ⁵⁰
Sauvignon - Viognier		
Viu Manent, Colchagua, Chili	6, ⁷⁵	36, ⁷⁵
Chardonnay		
Ribafreixo, Alentejo, Portugal	6,-	31, ⁵⁰
Antão vaz, Arinto, SÍria		
Ca'Tullio, Friuli, Italië	6, ⁵⁰	32, ⁵⁰
Pinot Grigio		

ROOD RED	glass	bottle
Torre Alta, Puglia, Italië	6,-	31, ⁵⁰
Primitivo		
Maison Barboulot, Languedoc, Frankrijk	7, ⁵⁰	37, ⁵⁰
Pinot Noir		
El Perdiguero Barrica, Cigales, Spanje	6,-	31, ⁵⁰
Tempranillo		
Viu Manent, Colchagua, Chili	6, ⁵⁰	32, ⁵⁰
Merlot		

ROSÉ		
L'Auréole, Languedoc, Frankrijk	5, ⁷⁰	28, ⁵⁰
Cinsault		

16:00 - 20:00

HOOFD GERECHTEN MAIN COURSES

- Confit de Canard** 19,-
zuurkool | geroosterde aardappelen |
groene salade | knoflookjus
sauerkraut | roasted potatoes | green salad | garlic gravy
- Spinazie-ricotta cannelloni** 17,50
pijnboompitten | pittige tomatensaus
spinach-ricotta cannelloni | pinenuts | spicy tomato sauce
- Gebakken zeebaars** 19,-
andijviestampot | beurre blanc
fried sea bass | endive mashed with potatoes | beurre blanc
- Dubbeldoelkoe burger** 12,50
briochebrood | truffelmayonaise | zoetzure uien
beef burger | brioche | truffle mayonnaise |
onion sweet and sour

DESSERT DESSERT

- Vanille crème brûlée** 7,50
bloedsinaasappelijs
vanilla creme brulee | icecream of bloodorange

OOK NÁ 20:00 ALSO AFTER 8PM

- Concertplank** 9,-
Concert Platter
gerookte ossenworst | kaas | mosterd
smoked beef sausage | cheese | mustard
- Charcuterie** 12,25
- Kaasplank** 15,25
Cheese platter
Fromagerie l'Amuse Amsterdam
- Muzieknootjes van Gotjé** 4,25
Mixed nuts

BIEREN OP FLES BOTTLED BEERS

- Heineken 30cl 3,30
Heineken 0,0% 3,40
Amstel Radler 0,0% 3,40

LOKAAL | LOCAL

- Brouwerij 't IJ Natte** 5,80
Biologische dubbel, donker bier 6,5%
Organic double, dark beer 6.5%
- Brouwerij 't IJ Zatte** 5,80
Biologische tripel, stevig goudgeel bier 8%
Organic triple, strong golden yellow beer 8%
- Brouwerij 't IJ Flink** 5,80
Frisse Blond 4,7%
Fresh Blonde 4.7%
- Brouwerij 't IJ IJwit** 5,80
Witbier, troebel 6,5%
Wheat beer 6.5%

STERK LIQUORS

Gin & Tonic


- Bobby's dry gin & Aqua Monaco tonic 13,-

Port & Sherry

- Kopke Port Tawny | Ruby | White 6,-
Tio Pepe Fino sherry 6,-

Gedistilleerd

- Rutte Jonge Jenever 4,25
Rutte Oude Jenever 4,75
Willems Wermoed 5,80
Belvedere Pure Vodka 6,50
Johnnie Walker Red Label 6,85
Hennessy V.S. Cognac 6,85
Drambuie 6,-



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

Veilig genieten bereiken we samen!

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