SPIJS

LUNCH, BORREL & DINER

LUNCH VAN 11:00 TOT 16:30

MAALTIJD SOEP

Pompoen 8,50

Huisgemaakte soep van flespompoen, gerookte paprika, gember en kokosmelk. Geserveerd met toast en dip

Als voorgerecht €6,50

BARRA

Een rustiek Spaans stokbroodje

Pastrami 10,50

Gepekeld en gerookt rundvlees, gestoofde zuurkool, gebakken ui, Parmezaanse kaas en mosterd- dragonmayonaise

Parma 11,00

Parmaham, roomkaas met gepofte knoflook, gemarineerde cherrytomaat, geroosterde pijnboompitten en bosui

Gerookte zalm 12,00

Gerookte zalm, zoetzure rode ui, tuinkers, gefrituurde kappertjes en limoen- avocadomayonaise

DESEM

Twee dik gesneden plakken biologisch volkoren desembrood

Geitenkaas 11,00

Gegratineerde geitenkaas, gele biet, komkommer, geroosterde pecannoten en sinaasappel-balsamicostroop

Hummus 10,50

Toast met huisgemaakte hummus met gerookte paprika en limoen, gemarineerde cherrytomaat, zoetzure komkommer, radijs en geroosterde sesamzaadjes

Rillette 12,50

Toast met huisgemaakte rillette van kippendij, chutney van peer en gember, zoetzure rode ui en tuinkers

Kroket 12,00

Twee rundvleeskroketten met mosterd

Vegan kroket + €1,50

KLEIN

Boeren friet met Brander mayonaise 4,50

Krokant gebakken friet met schil

Salade 4,50

Een frisse salade met huisgemaakte balsamicodressing

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met toast en bijpassende dip

Geitenkaas 16,00

Geitenkaas, olijven, cherrytomaat, chutney van rode ui, pijnboompitten, basilicum olie en balsamicostroop

+ Parmaham €3

Krokante artisjok 16,00

Krokant gebakken artisjokharten, gele biet, cherrytomaat, radijs, komkommer, gefrituurde tuinbonen en een balsamico dressing

COMFORT FOOD

Shepherd's pie 19,50

Ovenschotel van gekruid lamsgehakt, wortel, doperwt, aardappelpuree en parmezaanse kaas. Geserveerd met een frisse salade

Curry 18,50

Een mild pittige curry met wortel, bloemkool, kikkererwten, bosui, limoen en gerookte amandelen. Geserveerd met rijst en naan

Plate kipsaté 19,50

200 gram gemarineerde kippendij, pindasaus, boeren friet, salade en cassave

Saté XL + 100 gram €3,50

Plate kroket 13,50

Twee rundvleeskroketten met boerenfriet, salade, mosterd en Brander mayonaise

Vegan kroket + €1,50

ZOET

Blondie 8,50

Taartje van witte chocolade en frambozen. Geserveerd met vanille-ijs, slagroom en amandelschaafsel

Kokos 8,50

IJstaart van kokos, pistache en pure chocolade. Geserveerd met een compote van mango en limoen Plantaardig en glutenvrij!

Dame Blanche 7,50

Twee bollen vanille-ijs met slagroom en chocoladesaus

Glutenvrij brood *+€1,50*. Allergieën of dieetwensen? Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden

SPIJS

LUNCH, BORREL & DINER

DINER VAN 17:00 TOT 20:00

VOORGERECHTEN

Brood met dips - 7,50
Warm geserveerd breekbrood met drie huisgemaakte dips voor twee personen

Soep - 6,50
Huisgemaakte soep van flespompoen, gerookte paprika, gember en kokosmelk

Geitenkaas - 9,00
Lauwwarm taartje van geitenkaas, chutney van rode ui, geroosterde pecan, gele biet en balsamicostroop

Bruschetta - 9,00
Toast met parmaham, roomkaas met gepofte knoflook, cherrytomaat, pijnboompitten, olijven en basilicum olie

Viskoekjes - 9,00
Krokant gebakken 'koekjes' van kabeljauw, zoetzure groenten, limoen- avocadomayonaise en crispy chili olie

Aardappelkoekjes - 8,00
Krokant gebakken 'koekjes' van aardappelpuree en bieslook, vegan mosterd- dragonmayonaise en een salade van radijs en tuinkers

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met toast en bijpassende huisgemaakte dip

Geitenkaas - 18,00
Geitenkaas, olijven, cherrytomaat, chutney van rode ui, pijnboompitten, basilicum olie en balsamicostroop

+ Parmaham €3

Krokante artisjok - 18,00
Krokant gebakken artisjokharten, gele biet, cherrytomaat, radijs, komkommer, gefrituurde tuinbonen en balsamico dressing

BIJGERECHTEN

Boeren friet met Brander mayonaise - 4,50
Krokant gebakken friet met schil

Salade - 4,50
Frisse salade met huisgemaakte balsamico dressing

Allergieën of dieetwensen? Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden

SPIJS

LUNCH, BORREL & DINER

DINER VAN 17:00 TOT 20:00

HOOFDGERECHTEN

Shepherd's pie - 19,50
Ovenschotel van gekruid lamsgehakt, wortel, doperwt, aardappelpuree en Parmezaanse kaas
Geserveerd met een frisse salade

Kipsaté - 20,50
200 gram gemarineerde kippendij, pindasaus, boeren friet, zoetzure groenten en cassave
Saté XL + 100 gram €3,50

Smashburger - 19,50
Dubbele smashed runderburger van de grill (2x 80 gram) op een krokant broodje met little gem sla, rode ui chutney, gebakken spek, zoetzure komkommer en ketchup. Geserveerd met boeren friet en salade
Extra smashed burger + €3,00

Koreaanse runderstoof - 23,50
Langzaam gegaarde rundersukade met Koreaanse smaken zoals sojasaus, sesamolie, gember en gochujang
Geserveerd met rijst en zoetzure groenten

Zalm - 22,00
Vispotje van zalm in een romige saus van witte wijn, mosterd en venkel
Geserveerd met aardappelpuree en frisse salade

Curry - 18,50
Mild pittige gele curry met wortel, bloemkool, kikkererwten, bosui, limoen en gerookte amandelen
Geserveerd met rijst en naan

Groentestoof- 19,00
Een kruidig vegetarisch stoofpotje met knolselderij, wortel, champignons, rode linzen, zilverui en geroosterde hazelnoten. Geserveerd met aardappelpuree en groente chips

NAGERECHTEN

Blondie - 8,50
Taartje van witte chocolade en frambozen. Geserveerd met vanille-ijs, slagroom en amandelschaafsel

Kokos - 8,50
IJstaart van kokos, pistache en pure chocolade. Geserveerd met een compote van mango en limoen
Plantaardig en glutenvrij

Dame Blanche - 7,50
Twee bollen vanille-ijs met slagroom en chocoladesaus

Irish coffee - 8,00
Koffie, Jameson whiskey en slagroom

Spijsvertering
We serveren verschillende koffies en digestieven. Vraag onze medewerkers voor het actuele aanbod

Allergieën of dieetwensen? Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden

SPIJS

LUNCH, BORREL & DINER

Hapjes van 11:00 tot 20:00

Frituur

Bitterballen	6 st.	6,00
Met mosterd	10 st.	9,50
Vegan bitterballen	6 st.	7,00
Met mosterd	10 st.	10,50
Kaasstengels	6 st.	6,50
Met chilisaus	10 st.	9,50
Gepaneerde garnalen	6 st.	6,00
Met chilisaus	10 st.	9,00
Vlammetjes	6 st.	7,00
Met chilisaus	10 st.	9,50
Mini loempia's	6 st.	6,00
Met chilisaus	10 st.	9,00
Krokante artisjokharten	6 st.	6,00
Huisgemaakte glutenvrije* snack met mosterd- dragonmayonaise	10 st.	9,00
Bittergarnituur	16 st.	16,50
	24st.	23,50
Vegetarische bittergarnituur	16 st.	17,00
	24st.	24,00

Koude hapjes

Portie jong belegen kaas	5,50
Fuet	5,50
Gerookte amandelen	4,50
Olijven	4,50

Planken

Breekbrood met huisgemaakte dips 7,50

Warm geserveerd breekbrood met drie huisgemaakte dips

Spijsplank 22,50

Een borrelplank met warme en koude lekkernijen voor 2 personen. Keuze uit vlees, vegetarisch of plantaardig. Te bestellen vanaf 14:00

Je eigen feestje bij Spijs?

Wist je dat je bij Spijs ook een besloten feestje kan vieren?
Voor groepen vanaf 30 personen kan je contact met ons opnemen
via het contact formulier op Spijsgroningen.nl

*Bereid in een frituur waar ook glutenbevattende producten in worden bereid
Heeft u allergieën of dieetwensen? Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden

SPIJS

LUNCH, BORREL & DINER

Wit

Pinot Grigio - Crama Regala - Moldavië - 12,5%	glas	5,30
Groene appel en rijp fruit, aromatisch en zacht	fles	26,50
Le petit Maurice - Chardonnay - Frankrijk - 13,5%	glas	5,90
Tonen van rijp fruit met een zachte afdronk	fles	29,50
Karl Pfaffmann - Sauvignon Blanc - Duitsland - 12,5%	glas	7,20
Stuivend en knisperend, met een hint van wit fruit	fles	36,00

Rosé

Le petit Maurice - Grenache - Frankrijk - 13%	glas	5,30
Een volle rosé, licht kruidig	fles	26,50

Rood

Los Signores - Tempranillo - Spanje - 13%	glas	5,30
Een soepele rode wijn, vol en kruidig met een hint van vanille	fles	26,50
Caselletti Appassimento - Corvina Molinara - Italië -14%	glas	6,30
Een wijn gemaakt van gedroogde druiven, hoge smaakintensiteit met een licht zoetje	fles	31,50
Karl Pfaffmann Spätburgunder - Pinot Noir - Duitsland - 13%	glas	7,20
Fris, fruitig met tonen van aardbei	fles	36,00

Bubbels

Bellisco Cava Brut - Parellada Macabeo - Spanje - 11,5%	glas	5,50
Een verfijnde Cava met een lichte bubbel, methode traditionelle	fles	29,50
Crémant d' Alsace Arthur Metz Brut - Assenblage - Frankrijk - 12%	fles	39,50
Lekkere frisse bubbel met tonen van wit fruit		

Dessert

Stella Rosso - Moscatel - Portugal - 17,5%	glas	5,50
Zachte smaak van rozijnen, sinaasappel, vijgen en noten		

Heeft u allergieën of dieetwensen? Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden

SPIJS

LUNCH, BORREL & DINER

Warme dranken

Koffie / espresso	3,20
Dubbele espresso	4,50
Cappuccino / koffie verkeerd	4,00
Latte macchiato	4,50
Thee (diverse smaken)	3,20
Verse munt- / gemberthee	4,00
IJskoffie / chai latte	4,50
Dirty chai latte	5,00

Havermelk / decafé / siroop + €0,50

Voor bij de koffie

Appeltaart	4,20
Blondie Huisgemaakt taartje van witte chocolade en frambozen	4,50
Boterkoek Huisgemaakte boterkoek met amandelSPIJS	4,50

Slagroom + €0,80

Fris

Verse sinaasappelsap klein / groot	4,50 / 6,00
Spa blauw / rood 0,2 / 0,75	3,00 / 6,50
Coca-Cola / Zero / Fanta / Cassis / Tonic	3,30
Fuze Tea green / sparkling	3,50
Bitter Lemon / Ginger ale / Rivella	3,50
Fever Tree Tonic / Ginger beer	4,20
Appelsap	3,50



Huisgemaakte Ice tea

Lekker fris met verse munt en citroen - 4,50

Van de tap

Hertog Jan 0,25 / 0,45 - 5,1%	4,00 / 7,00
Franziskaner Weizen 0,30 / 0,50 - 5%	5,50 / 8,00
Tripel Karmeliet 0,25 - 8%	6,50
Brugse Zot Blond 0,33 - 6%	6,50
Hertog Jan Grand Presige 0,25 - 10%	7,50

Op fles of blik

Hoegaarden Wit - 4,9%	5,50
La Chouffe 8%	6,50
Duvel - 8,5%	6,50
Jopen Mooie Nel IPA - 6,5%	6,70
Eggens Zwaar Blond - 7,9%	6,50
La Trappe Dubbel - 7%	6,50
La Trappe Quadrupel - 10%	6,80
Magners Apple Cider - 4,5%	5,50
Liefmans Fruitesse - 3,8%	5,50

Alcoholarm/vrij

Hertog Jan 0,0%	4,50
Hoegaarden Radler Citroen 0,0%	4,70
Brand Weizen 0,0%	4,70
Texels Skuumkoppe 0,0%	5,50
Playground IPA < 0,5%	6,20
Bax Kayak juicy IPA < 0,5%	6,20

Spijsvertering

We schenken verschillende aperitieven en digestieven
Vraag onze medewerkers voor het actuele aanbod