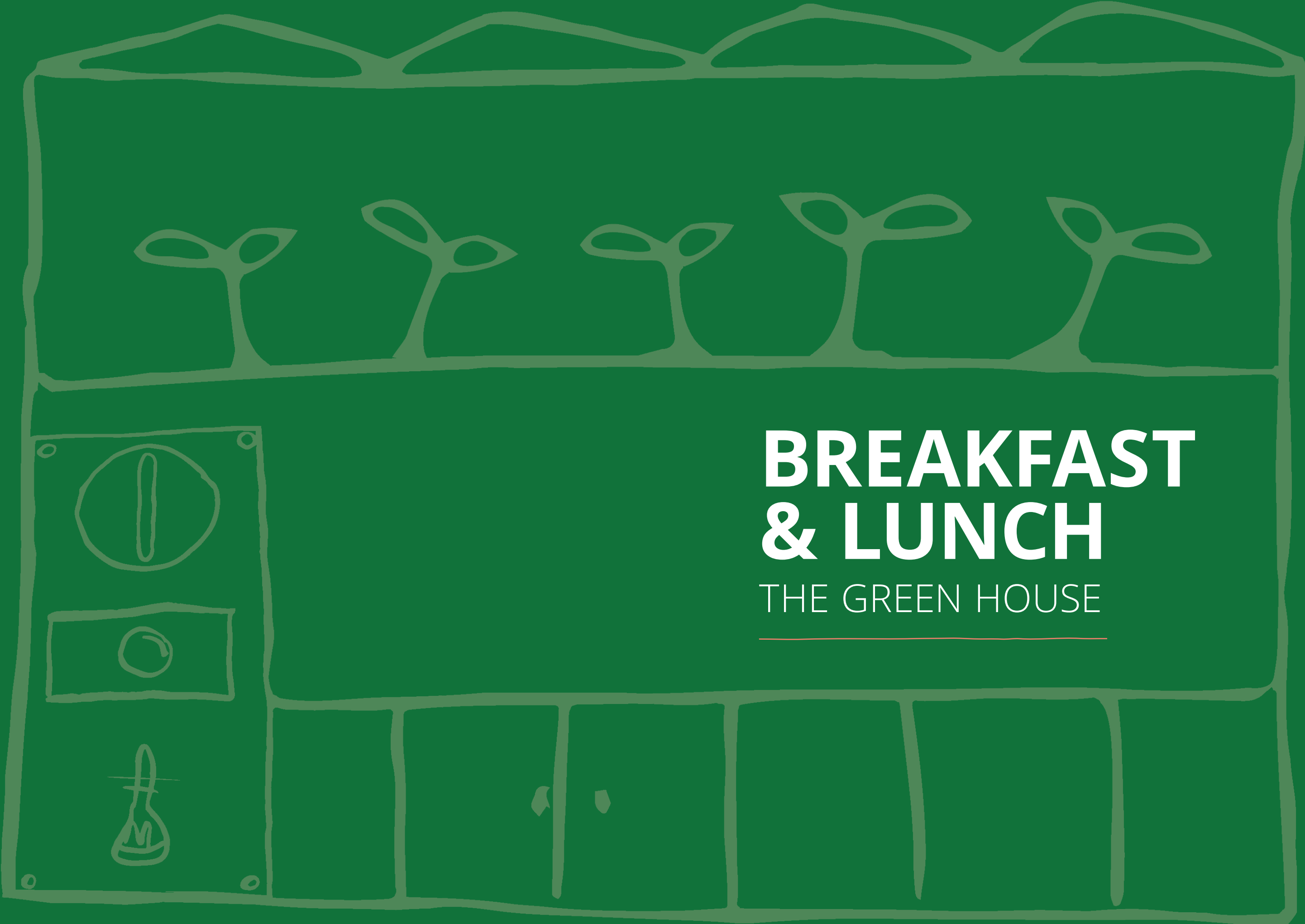




BREAKFAST & LUNCH

THE GREEN HOUSE

WELKOM BIJ THE GREEN HOUSE

Bij ons draait het om meer dan smaak. We geloven in samen genieten:
sociaal en toegankelijk, waarbij groei voor onze makers en
onze medewerkers centraal staat.

Alles wat je hier proeft is met plezier gemaakt: lokaal, verantwoord en
met liefde bereid door mensen die hun vak verstaan.



LEGENDA | LEGEND

✓ vegetarisch | vegetarian ✓ veganistisch | vegan

Heeft u een allergie? Meld het ons! | Do you have an allergy? Please let us know!

ONTBIJT | BREAKFAST

tot 16.00 uur

✓ CROISSANT 4.25

met marmelade van rest fruit
with marmalade made from surplus fruit

✓ APPELTAART | APPLE PIE 5.25

+ slagroom
+ whipped cream

✓ WORTEL CAKE | CARROT CAKE 4.75

wortel | kaneel
carrot | cinnamon

KANEELBROODJE | CINNAMON ROLL 5.75

kaneel | bun | handgeknoopt
cinnamon | bun | hand-knotted

BASKISCHE CHEESECAKE 5.85

BASQUE CHEESECAKE
uit Utrecht | uit de houtoven
from Utrecht | from the wood oven

WARME DRANKEN HOT DRINKS

KOFFIE | COFFEE 3.50

ESPRESSO 3.25

DUBBELE ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO 4.30

KOFFIE VERKEERD | CAFÉ AU LAIT 3.95

CAPPUCCINO 3.95

LATTE MACCHIATO 4.25

FLAT WHITE | FLAT WHITE 4.50

CHAI LATTE | CHAI LATTE 3.95

optie shot espresso | *option espresso shot 1.00*

VERSE KRUIDENTHEE 4.50

FRESH HERBAL TEA

VERSE GEMBER THEE

FRESH GINGER TEA 4.50

LOCAL TEA 3.50

WARME CHOCOLADEMELK 4.75

HOT CHOCOLATE

+ slagroom | *+ whipped cream 0.80*

Liever plantaardige melk? Geen probleem!
Prefer plant-based milk? No problem!

LUNCH

van 11.30 tot 16.00 uur

THE GREEN LUNCH EXPERIENCE 25.95 P.P.

twee licht getoaste tartines | salade | mini oesterzwam
burger | groente gerechtje | fruit | zoetigheid
vegetarisch of vegan mogelijk

*two lightly toasted tartines | salad | mini oyster mushroom
burger | vegetable dish | fruit | sweets | vegetarian or
vegan option*

✓ GREEN HOUSE BURGER 23.50

Sparc kitchen burger | sla | tomaat | smokey ketchup
cheddar | frites

*Sparc kitchen burger | lettuce | tomato | smokey ketchup
cheddar | fries*

✓ SOEP MET EEN VERHAAL | SOUP WITH A STORY 11.50

soep van de dag | geserveerd met ons bierbostelbrood met
spread

*soup of the day | served with our brewers' spent grain bread with
spread*

✓ SEIZOENSSALADE | SEASONAL SALAD 14.95

linzen | pastinaak | geitenkaas van Max&Bien | gepofte pompoen
geserveerd met brood

*lentils | parsnip | goat cheese from Max&Bien | roasted pumpkin
served with bread*

UIT DE HOUTOVEN FROM THE WOOD OVEN

✓ FLATBREAD TURKISH EGG 15.95

ambachtelijk uit eigen houtoven | spinazie gepocheerd ei
yoghurt | chilli olie

*artisan baked in our wood oven | spinach | poached egg
yogurt | chili oil*

✓ FLATBREAD SHOARMA | FLATBREAD SHAWARMA 15.95

ambachtelijk uit eigen houtoven | paddenstoelen
knolselderij shoarma | komkommer | knoflooksaus

*artisan baked in our wood oven | mushrooms | celeriac
shawarma | cucumber | garlic sauce*

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please let us know!