

welcome to
BRUNCHDALE

nederlandse menukaart

welcome to BRUNCHDALE

Van harte welkom in Brunchdale. We zijn blij dat je er bent. Dit is dé plek waar je de hectiek van het moderne stadsleven achterlaat en waar buren vrienden zijn. Brunchdale is een mini-dorpje waar je in ouderwetse warmte thuiskomt en waar je all day long kan brunchen, is dat niet genieten?

Op de volgende pagina's tref je de ambachtelijke specialisten van Brunchdale. Zij bereiden de meest smakelijke gerechten met verse ingrediënten, een vleugje nostalgie en een flinke scheut liefde. Blader door hun winkels en beslis: bij wie haal jij vandaag je ontbijt of lunch?



Glutenvrij, halal, vegan, vega en andere dieetwensen

We willen dat iedereen kan genieten van onze gerechten. Daarom is in Brunchdale het vlees halal en zijn er vegan opties. En heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons weten.



Leveranciers

We werken fijn samen met de beste leveranciers in town om Brunchdale-bezoekers het beste van het beste te serveren.

Onze lokale partners delen onze passie voor kwaliteit en duurzaamheid, waaronder...

- **Steans Beans** voor (h)eerlijke koffie uit Oost-Afrika
- Amsterdamse bakkerij **Fort Negen** voor vers zuurdesembrood, brioche en patisserie
- Lokale slagerij **Puur Kaddour** voor duurzaam en premium vleeswaar (halal)
- **De notenshop** voor de beste noten, granen, granola en meer
- **Bakker Verse Taarten** voor dagverse taarten en cake
- **T's Teabar** voor de beste thee blends en matcha

En nog meer!



BRIE-GITTE DE KAASBOERIN

Relax, take it cheesy



Kaasboerin Brie-gitte staat te popelen om je de meest brie-ljante kazen te laten proeven. Van de Old Amsterdam uit haar achtertuin tot de caprese vanuit het zonnige Italië. En van warme, zachte geitenkaas tot hartige cheddar. Voor ieder wat wils. Dus zet voet in Brie-gittes wereld en laat je smaak-of kaaspupillen tot leven komen. Tot je er 'bleu' van bent ;).

Tunami Melt

huisgemaakte tonijnsalade, gesmolten cheddar, crispy chili olie & zoetzure komkommer

11

Gouda Grilled Cheese

tosti met verse brioche, Goudse kaas, cheddar & mango chutney dip

8



Sticky Icky

warme geitenkaas met gekarameliseerde peer, honing, geroosterde pecannoten & verse tijm

14,5



Alle toasts worden geserveerd op vers gebakken zuurdesembrood tenzij anders vermeld.

Voor onze vrienden die glutenvrij eten, bieden wij ook glutenvrij brood aan.



ABDENNOUR DE GROENTEBOER

Keep calm and carrot on



“VERSER DAN VERS”

is hoe onze groente-goeroe Abdenmour zijn veggies omschrijft. Van knapperige komkommers tot sappige paprika's en wortels om van te watertanden. Bij Abdenmour de Groenteboer draait alles om groene helden en knallende kleuren. “De avocado's, pompoenen en paddenstoelen springen rechtstreeks uit mijn moestuin jouw op bord om je te verrassen met hun rijke smaken”. En hoe dat eruitziet op je bord? Bijvoorbeeld als hummus of gesauteerde kastanje champignons. Uiteraard, met de groetjes van groente-goeroe Abdenmour.

Avocuddle

mashed avocado, virgin olijfolie, citroen, crushed chili, knoflook & bieslook

+ Griekse feta 2

+ gepocheerd ei 2 

+ twee roereieren in boter 3,5 

7,5



Vegan Kimchi Grilled Cheese

tosti met vegan kaas, kimchi & furikake sesam mix

9,5



Biologische vegan soep

Zie het krijtbord voor de soep van de dag. Geserveerd met zuurdesemtoast.

7,5



Heavy on the veggie

hummus, geroosterde aubergine en paprika, virgine olijf olie & rucola.

Geserveerd met muhammara.

14



*Alle toasts worden geserveerd op vers gebakken zuurdesembrood
tenzij anders vermeld.*

Voor onze vrienden die glutenvrij eten, bieden wij ook glutenvrij brood aan.



MEES DE SLAGER

Nice to meat you



Mees is de VLEES-MEES-TER

van Brunchdale. Er is maar één Mees met zo'n carne-diem mentaliteit en zulk (h)ambitieuus vakmanschap. Bij deze slager vind je de lokale parels op het gebied van eerlijke en ambachtelijke vleeswaren. Kalkoenham, kipfilet, pittige pastrami, noem het maar op. Dus trek je schort aan en slijp je steakmessen, want in de creaties van Mees wil je je tanden zetten.

Everyday I'm truff-lin'


kipfilet, avocado, veldsla, truffelmayonaise, komkommer & parmezaanse kaas

12



Sizzling Sausage

warme gegrilde worst, gebakken ei, veldsla, mediterrane saus & ingelegde ui

+ bacon 3,5 

12,5



Salmon Delight

gerookte zalm, roomkaas, komkommer, ingelegde radijs, rucola mosterd dille saus & bieslook

+ avocado 2,5

14

Alle toasts worden geserveerd op vers gebakken zuurdesembrood tenzij anders vermeld.

Voor onze vrienden die glutenvrij eten, bieden wij ook glutenvrij brood aan.



KIPPENBOERIN HEIDI

Great Egg-spectations




Iemand trek in een Eggs Benedict of een klassiek roereitje? Dan ben je bij de kippenboerin Heidi aan het juiste adres! Hier staat het ei (en de kip, welke er ook eerst kwam) in de hoofdrol. Deze chick maakt haar eitjes klassiek lekker. Haar slogan is niet voor niets 'great Egg-spectations'. De hoge verwachting van een warm, zacht, smeuïg eitje maakt Heidi makkelijk waar.

Maakt het **EGG-STRA LEKKER**
voor jou én de kippen.

Eggs Benedict

12



2 gepocheerde eieren, avocado, hollandaise saus & bieslook
geserveerd op vers gebakken brioche brood (of kies voor zuurdesembrood)
+ bacon 3,5 

Norwegian Special:

met gerookte zalm, masago en verse dille +5

Snakshuka

13,5



gebakken ei in een zelfgemaakte gekruide saus van ui, paprika,
knoflook & tomaat. Geserveerd met zuurdesemtoast.
+ Griekse feta 2


Sramble your way

8,5



2 roereiieren in roomboter, gearaneerd met verse bieslook.
Geserveerd op zuurdesembrood.
+ mashed avocado 2,5
+ komkommer en cherry tomaatjes 2

extra proteïne:

+ kipfilet, bacon of gegrilde worst 3,5 
+ gerookte zalm 4
+ kaas (plak) 2

Voor onze vrienden die glutenvrij eten, bieden wij ook glutenvrij brood aan.



SHANTI'S SALAD BAR

Find your inner peas



Voor al uw salades en yoghurtjes is Shanti's salad bar onze lokale favoriet. Tante Shanti stelt haar kleurrijke creaties zorgvuldig samen met verrukkelijke toppings en heerlijke dressings. Dat is niet alleen gezond, maar ook een genot om te eten. Dus probeer een royale Caesar salade of een beste yoghurt bowl. Zo vind je jouw inner peas, zoals Shanti zegt. Grappig, want Shanti betekent 'vrede' in Sanskriet. Dus één portie peas voor een piece of peace, alstublieft.

YOGHURT

Blue Granola

griekse yoghurt met blauwe spirulina, biologische granola, vers seizoensfruit, gedroogde cranberry, kokosvlokken & chiazaad
plantaardige kokosyoghurt 2,5



14



SALADES

The Brunchdale salad

burrata, tomatenmix, pesto, basilicum, virgin olijfolie & gehakte pistachenoten. Geserveerd met zuurdesembrood (of glutenvrij brood)

14,5



Caesar salad

romaanse sla, croutons, parmezaanse kaas & caesar dressing

+ gekookt eitje 2,5



+ kipfilet tuinkruiden 3,5



11,5

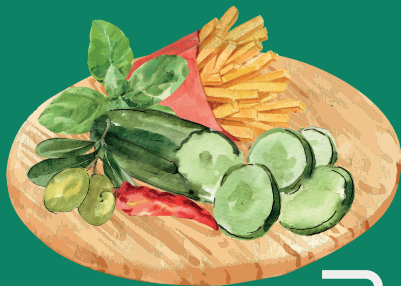


Seizoensalade

Benieuwd naar de special van deze maand?

Vraag het aan ons team, of scan de QR-code om een kijkje te nemen in ons online menu.





BO'S BORRELS

Voor een Knabbel en Babbel

Bo Borrel heeft dé faamnaam van Brunchdale. Maar onze Bo is bekend om meer dan alleen zijn bijzondere naam. Bij Bo kan je altijd aanschuiven voor de gezellige sfeer van een dorpscafé. Mét goed eten. Want er is één woord in Nederland dat niet te vertalen is: borrelen. Dus: zin in een snack? Bo Borrel. Knapperige nacho's? Bo Borrel. Hartige Amsterdamse nootjes? Bo Borrel. Ouderwets portie bitterballen? Bo Borrel. Neem plaats aan Bo's knusse bar waar verhalen worden gedeeld en vriendschappen worden gesmeed. En probeer dan meteen de parmezaanse friet ;).



Parmezaanse friet

zoete aardappel friet, parmezaanse kaas & truffelmayo

7,5



vega

gluten free



Dutch Bitterballen

6 ambachtelijke bitterballen, geserveerd met mosterd

8



halal



Guac 'n' Roll Nachos

huisgemaakte guacamole dip met nachos

7,5



vegan



Hummus & Rosemary

hummus dip met rozemarijn crackers

6,5



vegan

Voor onze vrienden die glutenvrij eten, kunnen we de nacho's/crackers vervangen door glutenvrije grissini's +3,5





PATTY-SSERIE

Cake it easy

Bij Patty-sserie vind je de lekkerste desserts van Brunchdale. De jonge bakker bereidt smelt-in-jemond gebakjes zoals zijn grootmoeder dat vroeger ook deed. Neem bijvoorbeeld zijn oma's appeltaart. Bij de eerste hap vult je hart zich al met warmte en nostalgie. De zachtheid van de versgebakken appels, de kruidige hint van kaneel en de knapperige goudbruine korst. Alleen de geur is al onweerstaanbaar. Maar Patty-sserie maakt nog veel meer zoete verleidingen en hemelse desserts. Croissants met fluweelzachte pistache vulling, verrukkelijk bananenbrood, of heerlijke vegan bites. Allemaal met liefde bereid. Probeer er een. Of allemaal. Want zoals Patty zelf altijd zegt: "We like to have our cake, and eat it too" ;)

Croissant

+ aardbeienjam, verse aardbei & poedersuiker 3
+ huisgemaakte pistachecrème & gehakte pistache nootjes 4
(vraag naar de beschikbaarheid)

3



Worteltaart

6,5



Lemon cheesecake

6



Grootmoeders appeltaart

+ slagroom 0,75

6



Bananenbrood

vegan & suikervrij bananenbrood ook beschikbaar 0,5

4



Vegan limoen/mango taartje

vegan en glutenvrij

4,5





Buttermilk Pancakes

Versgebakken 15-20 min.

Classic

geserveerd met blauwe bessen, aardbeien en biologische maple siroop
+ Nutella 2,5
+ extra maple siroop 0,5

13,5



Bacon & Chill'i

geserveerd met bacon, warme gegrilde worst & maple siroop
met chili & verse tijm
+ extra chili/tijm maple siroop 0,75

15



Lemon & Cream

geserveerd met lemon curd, clotted cream, blauwe bessen & poedersuiker
+ extra maple siroop 0,5

15

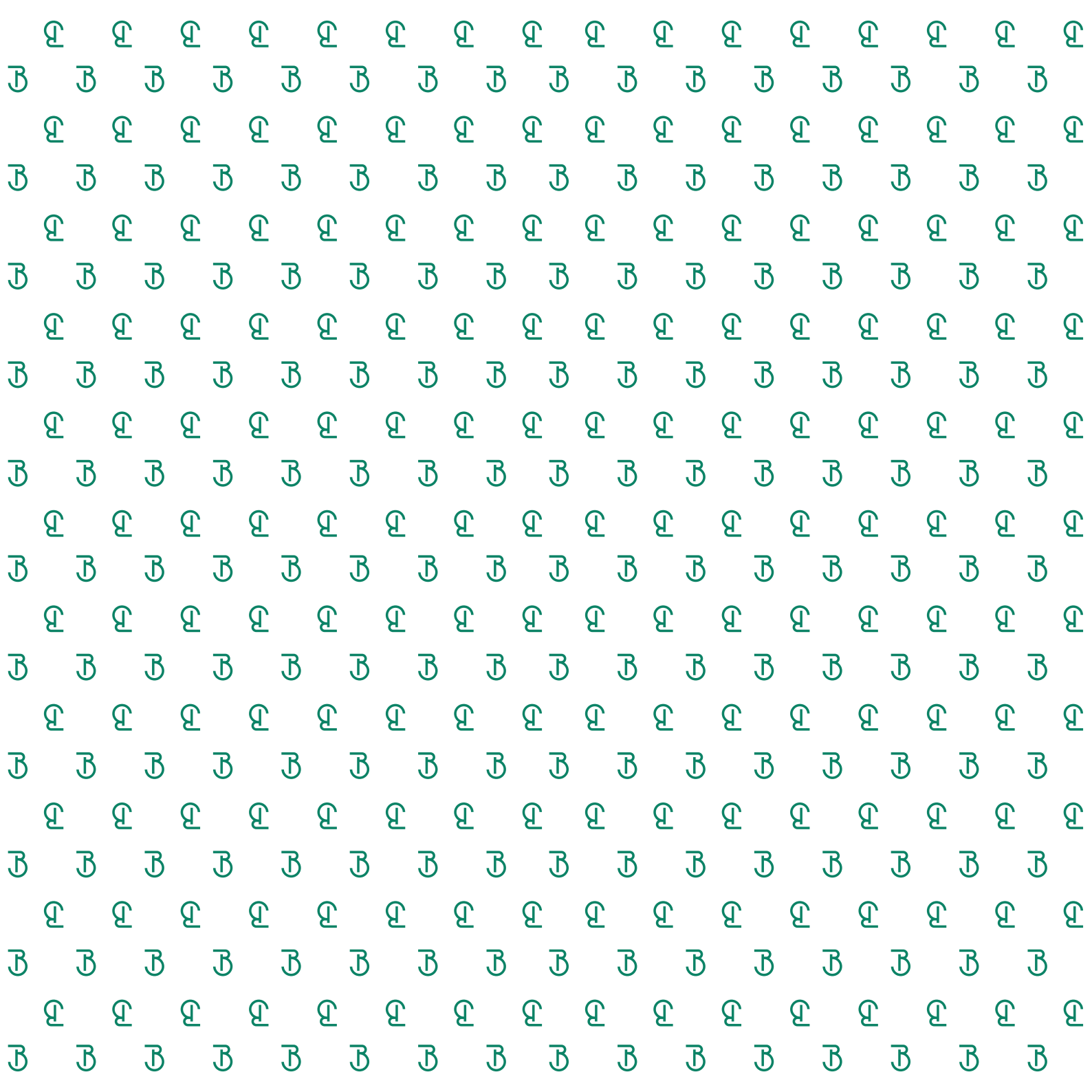


Pistachio

geserveerd met huisgemaakte pistachecrème, gehakte
pistache noten & gedroogde framboos

16,5





BRUNCHDALE

look us up



@brunchdale