

brood

club droog 12,50

drie lagen focaccia met spek, sla en tomaat, eiersalade, gerookte kip en avocado, geserveerd met groentencrisps

vegan 11

hummus met een twist en gegrilde courgette

vegetarisch 11

gorgonzola, witlof, peer en walnoten

vis 12,50

wilde zalm, dille crème en asperges

vlees 12,50

boerenham, mosterd mayo en pickles

allemaal geserveerd met een mini tuin salade

zoet

rozenwater lebna (hangop) 9,50

met huisgemaakte granola en vruchtencompote (v)

wentelteefjes 10

met kokos clotted cream, fruit en maple syrup (lv, v*)

Hemelse Modder van ons eigen moeras (v) 7,50
chocolademousse met verse bessen en honey cress

croissant / pain au chocolate (v) 3,25 / 3,50

huisgemaakte framboos-kokosscones (v) 4,50

huisgemaakte taarten met bloemen/kruiden twist (v, v) 4,50

high tea

soep, cake, hartige en zoete scone, sandwiches, inclusief verschillende smaken thee (v*)
20

high wine/high beer

bruschetta, humus, hartige scone, groentencrisps, kaas, inclusief ½ fles wijn of 2 biertjes (v*)
20

eat@droog

www.droog.com | @droogrestaurant
dagelijks open vanaf 9 uur

wifi: droog | wachtwoord: ilovedroog
op drukke momenten kun je met je laptop aan de lange houten tafel zitten

= speciaal voor de tentoonstelling
ONWARD&UPWARD-Art in the Garden of Life

v = vegetarisch | v* = veganistisch

lv = lactosevrij | gv = glutenvrij

* optioneel, vraag onze medewerkers

hartig

venkel scone 12,50

met rillette van gerookte makreel en waterkers salade

carpaccio van flespompoen 9,50 / 11,50

met pompoenzaadjes, pijnboompitten, rucola en basilicum dressing (v, gf*)

caesar salade 11

met croutons, ansjovis, gekookt eitje en Parmezaanse kaas (gf*)
extra kip: 4

DIY garden salad 11

met versgeknipte cress uit onze tuin
extra: **feta** 2,00 / **gekookt eitje** 2,00 / **avocado** 2,50

soep van de dag (v, gf*) 10

geserveerd met toast
extra: getoast huisgemaakt cornbread 2,50

Hot Bowl of Comfort 15

een hartverwarmend gerecht van één van onze chefs

eieren

roerei met toast (v, gf*) 10

extra's:
zalm 5
spek 3
kaas 3
avocado 2,50

oeuf en cocotte

1 ei 9,50

2 eieren 13,50

ovengebakken ei met kruiden, spinazie en champignon (v), geserveerd met toast en groene salade (gf*)

hapjes

crudité (v) 8

bruschetta's (v, v*) 10

kaasplankje (v) 10

gemengde nootjes (v) 4,50

groentechips (v) 4,50

koud

huisgemaakte ice tea 3,50
van Rooibos & Hello Sunshine thee

verse sap 4,25 / 5,75
sinaasappel
appel wortel gember
sap van de dag

limonade

SOOF limonade met/zonder bubbels 3,50
Fentimans tonic water 3,75
Fentimans ginger ale 3,75
Fentimans curiosity coke 4,25
Rose lemonade 4,25
Elderflower lemonade
Kombucha van Leave your Sword Brewery
Amsterdam Noord+Milky Oolong (2,5%) 4,50

water

Marie-Stella Maris 2,75/5,50
gekoeld water* in droog's Milk Bottle Lamp 1

*alleen i.c.m. andere drankjes

warm

koffie

van Stooker Specialty Coffee, Amsterdam
enkel of dubbel shot

espresso 3,00 / 3,75
macchiato / cortado 3,25 / 4,00
americano 3,25 / 4,00
cappuccino / flat white 3,50 / 4,25
latte 3,50 / 4,25
iced coffee 3,50 / 4,25
iced latte 3,50 / 4,25
+ havermelk 0,50
decafé 0,50

warme chocolademelk 4,00
Tony Chocolonely met slagroom

thee

van The Tea Bar, Amsterdam
gember/citroen, munt, herb a lot, kamille, rooibos, hello
sunshine, pai mu tan, milky oolong, lemon sencha, verveine,
jasmijn, English breakfast, ceylon, earl grey, lapsang souchong

drink@droog

www.droog.com | @droogrestaurant
dagelijks open vanaf 9 uur

leuk glas!

Bijna alle glazen in het restaurant zijn ontworpen in
samenwerking met droog en te koop in onze shop. Ook de
waterkaraf is een design van droog: The Milk Bottle Lamp.
Vraag onze medewerkers of zie droog.com/shop.

bier

Heineken 3,75
Heineken 0.0 % 3,75
Lowlander white ale 5% 4,50
Lowlander IPA 6% 4,50

cocktails

porto tonico 9,50
Offley witte port, Fentimans tonic,
mint en citroen

espresso martini 10
Stooker espresso, Ketel One vodka, kaluha

gin & tonic 11,50
Tanqueray 10, Fentimans tonic, grapefruit

gin & gingerale 9,50
Tanqueray, Fentimans ginger ale, limoen

Pimm's Royal 9,50
Pimm's No1, cava d'arcia, citroen, limoen,
komkommer, mint, besje

mimosa 6,50
Cava d'ariac, sinaasappel

bloody mary 9,50
Ketel One vodka, tomatensap

wijn

per glas of fles

wit

Gregoris 4,50 / 22,50
Pinot Grigio, Italië
Grès 5,50 / 25,00
Chardonnay, Frankrijk
Tres Olmos 26,00
Verdejo Rueda, Spanje
Gobelsburg 27,50
Grüner Veltliner, Oostenrijk
Domaine Haut de Mourier 27,50
Viognier, Frankrijk
Itsas Mendi 29,50
Hondarrabi Zuri, Spanje (Baskenland)
Granbazan 39,50
Albariño, Spanje
Nals Margreid 33,50
Pinot Grigio, Italië
Rijks, Touch of Oak 32
Chenin Blanc, Zuid-Afrika

rosé

Mas des Lauriers, Cinsault 5,50 / 25,00
Grenache, Syrah, Frankrijk

rood

Las Brisas 4,50 / 22,50
Cabernet Sauvignon-Merlot, Chili
Fabre Montmayou 27,50
Malbec, Argentinië
Giacosa Fratelli 27,50
Barbera d'alba Bussia, Italië
Manz 29,50
Spätburgunder, Duitsland
Louis Cheze 27,50
Syrah, Frankrijk
Muga 32,50
Rioja Tempranillo, Spanje
Rijk's, Touch of Oak 35
Pinotage, Zuid-Afrika

bubbels

Cava d'Arciac 6,50 / 32,50
brut selecció, Spanje
Cava Gramona 45,00
brut, La Cuvee, Gran Reserva, Spanje
Champagne Ruinart 75,00
brut, Frankrijk
Rosé Champagne Ruinart 90,00
brut, Frankrijk

everyday comforts

Vind net als in de tentoonstelling
ONWARD&UPWARD beneden, troost en comfort
in deze speciale gerechten

Oatmeal Monday

overnight oats, chiazaad en rood fruit (v)
9,50

Toasty Tuesday

tosti gemaakt van focaccia, boerenkaas en boerenham
geserveerd met huisgemaakte ketchup
10

Waffle Wednesday

hartige huisgemaakte wafels geserveerd met spek, crème
fraiche en geroosterde tomaatjes
12,50

Thirsty Thursday

Bloody Mary 5

Fritter Friday

courgette fritters met feta en mint geserveerd
met een salade van kerstomaatjes en basilicum (v)
12,50

