

@lunch

11.00 - 15.30

@arja's taart

crispy croissant met jam

crispy croissant with jam

4.5



soep van de dag met zuurdesembrood

soup of the week with sourdough bread

9



gerookte zalm op zuurdesembrood

smoked salmon on sourdough bread

16.5

granola met yoghurt en vers fruit

granola with yogurt and fresh fruit

9



labneh, seizoensgroenten, dille-olie en pita

labneh, seasonal veggies, dill oil and pita + pita €2

14



wintersalade met ge-roosterde boerenkool en wasabi-tahini dressing

winter salad with roasted kale and wasabi-tahini dressing

14



florentijnse eieren met spinazie op brioche

egg's florentine with spinach on a brioche bun + salmon €4.5

15



melanzane alla parmigiana

eggplant parmesan

17.5



gekleurde bieten-carpaccio met walnoten en merlijn geitenkaas

coloured beet carpaccio with walnuts and merlin goat cheese

12.5



uova in purgatorio

eggs gently poached in paprika tomato sauce with parmesan

15



pasta all'arrabiata

pasta with spicy tomato sauce

18.5



appeltaart

apple pie + whipped cream €1

6

chocoladetaart

chocolate cake

6



cheesecake

cheesecake

6



worteltaart

carrot cake

4.5



bananenbrood

banana bread

4



taart van de week

pie of the week

6

gerecht wordt geserveerd met zuurdesembrood en salade

vegetarisch

vegan

glutenvrij

noten

droog



De oprichters van Droog, Renny Ramakers en Gijs Bakker, hadden geen plan en geen verwachtingen. Het enige dat ze wisten, was dat ze in 1993 een sterke verhaallijn en frisse ontwerpen presenteerden op de designbeurs in Milaan. Maar ze waren niet zeker hoe hun ingetogen show, met werk van volledig onbekende ontwerpers - de term Dutch Design bestond destijds niet - ontvangen zou worden in de 'High Style Design' Italiaanse hoofdstad. Tot hun verbazing werd Droog 'the talk of the town'. Na het onmiddellijk succes van de show, voelden Ramakers en Bakker dat ze moesten doorgaan, en geleidelijk werd Droog een internationale beweging en werd Dutch Design stevig op de kaart gezet. Vandaag de dag is @droog een plek waar je kunt eten, drinken, werken, ontmoeten en kunt nadenken, een plek waar creatievelingen samenkomen en waar ideeën bloeien. De spirit van Droog is overal in het pand aanwezig: van Tejo Remy's Chest of Drawers in de hal, het restaurant in het aquarium tot de Fairytale Garden. @droog staat vol met Droog erfgoed!

wil je op de hoogte blijven van @droog events?

volg ons op instagram @droogamsterdam
of ga naar de event page



Droog's founders Renny Ramakers and Gijs Bakker had no plan, no expectations whatsoever. All they knew was that they were presenting a strong narrative and fresh designs. But they were not sure how their humble show, with work by totally unknown designers - the term Dutch Design was nonexistent at that time - would be received in 'High Style Design' capital Milan. To their surprise, Droog became the talk of the town. Now that the show had turned out to be an instant success, Ramakers and Bakker felt they should continue, and gradually Droog became an international movement, and Dutch Design was firmly put on the map. Today, @droog is a place where you can eat, drink, work, meet and think, a place where creative minds meet and where ideas flourish. The spirit of Droog is present in all corners of @droog: from Tejo Remy's chest of drawers in the hallway, the restaurant inside the fishtank to the Fairytale garden. @droog is full of Droog heritage!

want to know more about @droog events and other exciting news?

follow us on instagram @droogamsterdam
or go to the event page

