

 scroll down for english

GERECHTEN *grove mosterd of sambal +1.25 / Parmezaanse kaas +1.50*

Andijvie stampot met spek <i>gehaktbal +2.95 / slagersrookworstje +3.50 / huisgemaakte jus +1.00</i> Een romige Hollandse stampot met aardappel, rauwe andijvie en spek.	9.25
Boerenkool/Zuurkool stampot <i>gehaktbal +2.95 / slagersrookworstje +3.50</i> Oud Hollandse romige stampot met aardappel en boerenkool of zuurkool.	9.25
Truffelrisotto  Romige risotto met zwarte truffel, Parmezaanse kaas en bospaddenstoelen.	9.25
Traditionele lasagne bolognese Een klassieke gegratineerde lasagne bolognese met half-om-half gehakt, tomatensaus en bechamelsaus.	9.25
Ratatouille   Geroosterde groenten in een tomatensaus geserveerd met rode rijst of couscous rijst.	9.25
Italian orzo met vegan kip, broccoli en pijnboompitten  Verse orzo pasta met gekruide vegan kipstukjes, broccoli, courgette en pijnboompitten.	9.25

BIJGERECHTEN/SIDES

Focaccia met kruidenboter 	2.95
Mediterrane spinaziequiche  Verse quiche met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaat en pijnboompitten.	4.95
Geroosterde paddestoelenmix 	2.95
Sous-vide gegaarde kipfilet Langzaam gegaard op lage temperatuur, extra sappig en smaakvol.	3.50
Zoete aardappel  Geroosterde zoete aardappels bereid met biologische kokosolie, zeezout, tijmen en rozemarijn.	2.95
Seizoensgroenten  Geroosterde groenten in een tomatensaus.	4.75

PREMIUM GERECHTEN

Melanzane alla parmigiana – 10.75


Italiaans gerecht met gegrilde aubergine, Parmezaanse kaas en kruidige tomatensaus.

Weekspecial – 10.75

Iedere week een nieuw wisselend gerecht, als weekspecial!


SALADES *dressings +1.25*

Grieks – 3.95 / 6.50 kipfilet +3.50




Paprika mix, zachte kaas, komkommer, groene olijven, zwarte olijven, rode ui en jonge bladsla.

Caprese – 3.95 / 6.50



Mini mozzarella, cherry tomaat, pesto genovese, bosui en jonge bladsla.

Komkommer – 3.95 / 6.50



Komkommer, kappertjes, augurk, bosui, vegan mayonaise en jonge bladsla.

Bleekselderij – 3.95 / 6.50 kipfilet +3.50



Bleekselderij, Granny Smith appel, maïs, walnoot, bosui, vegan citroenmayonaise en jonge bladsla.



vegan



vegetarisch



gluten vrij

 scroll down for english

DESSERTS

Cheesecake <i>dessertsaus van rood fruit +0.50</i> Het klassieke recept van de New York cheesecake! Heerlijke cheesecake met als basis een laag van gemalen graham crackers voor een super krokante textuur.	4.75
Tiramisu Ons klassieke Italiaanse dessert volgens authentiek recept met de ingrediënten van biscuit, cacao, mascarpone, koffie en ei.	4.95
Chocolade lava cake Gesmolten chocoladetaart dat de elementen van een bloemloze chocoladetaart en een soufflé combineert.	4
Siciliaanse cannoli limone Italiaans knapperig rolletje van deeg gevuld met citroen-creme.	1

FRISDRANKEN & SAPPEN

Coca cola <i>0,5l</i> Regular / light / zero	3.50
Fanta <i>0,5l</i> Orange / cassis	3.50
Stella maris <i>0,5l</i> Plat / bruisend	2.75
British farm juice <i>0,33l</i> Appel-vlierbloesem / appel-gember / peer-appel	3.95

BIEREN

Heineken *0,25l* – 2.75

Desperados *0,33l* – 3.95

Brouwerij 't IJ Zatte *0,33l* – 4.85

Brouwerij 't IJ Ijwit *0,33l* – 4.85

WIJNEN

Legendary Sauvignon Blanc – 11.95

Lance Nero d'Avola Sicilia – 17.50

Legendary Pinot Grigio – 11.95

Vinus Merlot Reserve – 19.50

Legendary Pinot Noir – 11.95

MoetChandon Impérial – 34.95

DISHES *coarse mustard or sambal +1.25 / Parmesan cheese +1.50*

<p>Endive stew with bacon <i>meatball +2.95 / smoked butcher sausage +3.50 / homemade gravy +1.00</i></p> <p>A creamy Dutch stew with potato, raw endive and bacon.</p>	9.25
<p>Kale / Sauerkraut stew <i>meatball +2.95 / smoked butcher sausage +3.50 / homemade gravy +1.00</i></p> <p>Old Dutch creamy stew with potato and kale or sauerkraut.</p>	9.25
<p>Truffle risotto</p> <p>Creamy risotto with black truffle, Parmesan cheese and wild mushrooms.</p>	9.25
<p>Traditional lasagna bolognese</p> <p>A classic lasagna bolognese au gratin with half-and-half minced meat, tomato sauce and béchamel sauce.</p>	9.25
<p>Ratatouille</p> <p>Roasted vegetables in a tomato sauce served with red rice or couscous rice.</p>	9.25
<p>Italian orzo with vegan chicken, broccoli and pine nuts</p> <p>Fresh orzo pasta with seasoned vegan chicken pieces, broccoli, zucchini and pine nuts.</p>	9.25

SIDES DISHES

<p>Focaccia with herb butter</p>	2.95
<p>Mediterranean spinach quiche</p> <p>Fresh quiche with goat cheese, spinach, sundried tomato and pine nuts.</p>	4.95
<p>Roasted mushroom mix</p>	2.95
<p>Sous-vide cooked chicken breast</p> <p>Slowly cooked at a low temperature, extra juicy and tasty.</p>	3.50
<p>Sweet potato</p> <p>Roasted sweet potatoes prepared with organic coconut oil, sea salt, thyme and rosemary.</p>	2.95
<p>Seasonal vegetables</p> <p>Roasted vegetables in a tomato sauce.</p>	4.75

PREMIUM DISHES

Melanzane alla parmigiana – 10.75

Italian dish with grilled eggplant, Parmesan cheese and spicy tomato sauce.

Weekly Special – 10.75

Every week a new changing dish, as a weekly special!

SALADS *dressings +1.25*

Greek – 3.95 / 6.50 *chicken fillet +3.50*

Pepper mix, soft cheese, cucumber, green olives, black olives, red onion and young leaf lettuce.

Caprese – 3.95 / 6.50

Mini mozzarella, cherry tomato, pesto genovese, spring onion and young leaf lettuce.

Cucumber – 3.95 / 6.50

Cucumber, capers, pickle, spring onion, vegan mayonnaise and young leaf lettuce.

Celery – 3.95 / 6.50 *chicken fillet +3.50*

Celery, Granny Smith apple, corn, walnut, spring onion, vegan lemon mayonnaise and young leaf lettuce.



vegan



vegetarian



gluten free

SINCE.



2020

DESSERTS

Cheesecake <i>dessert sauce of red fruit +0.50</i> The classic New York cheesecake recipe! Delicious cheesecake with a base of ground graham crackers for a super crispy texture.	4.75
Tiramisu Our classic Italian dessert according to an authentic recipe with the ingredients of biscuit, cocoa, mascarpone, coffee and egg.	4.95
Chocolate lava cake Melted chocolate cake that combines the elements of a flourless chocolate cake and a soufflé.	4
Sicilian cannoli limone Italian crispy roll of dough filled with lemon cream.	1

SOFT DRINKS & JUICES

Coca cola <i>0,5l</i> Regular / light / zero	3.50
Fanta <i>0,5l</i> Orange / cassis	3.50
Stella maris <i>0,5l</i> Still / sparkling	2.75
British farm juice <i>0,33l</i> Apple-elderflower / apple-ginger / pear-apple	3.95

BEERS

Heineken <i>0,25l</i> – 2.75
Desperados <i>0,33l</i> – 3.95
Brouwerij 't IJ Zatte <i>0,33l</i> – 4.85
Brouwerij 't IJ Ijwit <i>0,33l</i> – 4.85

WINES

Legendary Sauvignon Blanc – 11.95
Lance Nero d'Avola Sicilia – 17.50
Legendary Pinot Grigio – 11.95
Vinus Merlot Reserve – 19.50
Legendary Pinot Noir – 11.95
MoetChandon Impérial – 34.95

WE ALSO PROVIDE CATERING SERVICE - WWW.TRAITEURLIV.NL