

RESTAURANT & BAR

COLIJN

Fijn bij Colijn

AMSTELVEEN

smoothies

PURPLE HEART 7,50

Yoghurt, peer, banaan, blauwe bessen en honing

LADY IN RED 7,50

Yoghurt, aardbei, framboos, braam, limoen, honing en munt

GREEN MACHINE 7,50

Kiwi, spinazie, broccoli, banaan, ananas en groene appel

MELLOW YELLOW 7,50

Sinaasappelsap, banaan, ananas, mango en dadels

gebak

CHEESECAKE 6,50

Huisgemaakte cheesecake van witte chocolade en rood fruit

APPELTAART 6,50

Huisgemaakte appeltaart met slagroom

TAART VAN DE DAG VANAF 6,00

Wisselende taart van de dag

koffie specials

SPANISH COFFEE 9,50

Koffie, Tia Maria en slagroom

IRISH COFFEE 9,50

Koffie, Ierse whisky, basterdsuiker en slagroom

CALYPSO COFFEE 9,50

Koffie, Tia Maria, donkere basterdsuiker en slagroom

BAILEY'S COFFEE 9,50

Koffie, Bailey's en slagroom

KOFFIE COLIJN 9,50

Geheim recept met slagroom

KOFFIE COMPLEET 7,50

Koffie naar keuze, met een selectie van kleine zoete lekkernijen

FRAPPUCCINO 8,50

Huisgemaakte ijskoffie met room en een vleugje mocca

bites
cocktails
smoothies
gebak
koffie
specials



In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker. Wij helpen u graag.

follow us on instagram: @restaurantcolijn

cocktails

PINA COLADA 10,50

Een creamy cocktail van coconut rum, ananas en een vleugje vanille

APEROL SPRITZ 9,50

Aperol, ijsblokjes, prosecco en een scheutje bruiswater, afgetopt met een schijfje sinaasappel

SCROPPINO 8,50

Romige ijsdrank van vodka, citroensorbet en prosecco

PORNSTAR MARTINI 11,00

Een elegante cocktail vol passie met vodka, passievrucht en vanille

PORNSTAR MARTINI 0.0 11,00

ESPRESSO MARTINI 11,00

De perfecte after dinner cocktail met een kick. Een cocktail met vodka, koffie en koffielikeur

MOJITO 10,50

Heerlijke cocktail om de avond mee te beginnen. Een cocktail met rum, verse munt, limoen, suikerwater en spuitwater

MOJITO 0.0 10,50

COLIJN SOPHISTICATED 10,50

Voor iedereen die eens wat anders wil. Een cocktail met vodka, pandan, aloë vera en passievrucht

AMARETTO SOUR 10,50

De perfecte balans tussen zoet, zuur en bitter. Een cocktail met amandel, citroen en bitters

STRAWBERRY DAIQUIRI 10,50

Een explosie van aardbei voor een instant zomergevoel. Een bevroren cocktail met aardbei, rum en limoen

NEGRONI 12,50

Bekend als Italiaanse aperitief. Een sterke, bittere cocktail met gin, vermouthe en bitters

bites

PLANKJE BROOD 6,00

GROENTEDIPPERS 6,00

Komkommer, paprika en wortelsticks, geserveerd met een frisse dip

KROKANTE GARNALEN 8,50

4 krokante garnalen geserveerd met een pittige saus

TARTAAR TASTERS 8,50

2 Tonijn en 2 steak tartaar tasters geserveerd met truffelmayonaise

KAASSTENGELS 8,50

6 kaasstengels geserveerd met een frisse dip

MARINATED CHICKEN 9,50

4 stuks kippendij met teriyaki en chilisaus, wakame en krokante ui

BITTERBALLEN 9,50

8 bourgondische draadjesvlees bitterballen geserveerd met mosterd

BITTERBALLEN VEGAN 8,50

8 vegan bitterballen geserveerd met mosterd

YAKITORI 9,50

6 Japans gemarineerde kipspiesjes met krokante ui en bieslook

CALAMARIS 8,50

Pijlinktvisringen met knolfloksaus en citroen (specialiteit van de chef)

DUCKSPRINGROLLS 9,50

6 handgerolde ambachtelijke springrolls met een vulling van eend, geserveerd met hoisinsaus

COLIJN PLATEAU 35,00

Een selectie van bovenstaande gerechten

OESTERS 24,00

Half dozijn Fine de Claire oesters geserveerd met rode wijnazijn en sjalotjes

NACHOS 9,50

Geserveerd met gesmolten kaas, jalapeños, guacamole en crème fraîche

VISPLATEAU 45,00

Ambachtelijk gerookte zalm van Joost, Hollandse garnalen en rivierkreeft met whiskysaus, duurzaam gerookte paling, krabsalade, calamaris van pijlinktvis (specialiteit van de chef) geserveerd met toast

SUPPLEMENT: 2 Fine de Claire oesters 8,00