

RESTAURANT & BAR

COLIJN

Specials

Sliptong

*Sliptong met braadjus,
verse friet en salade*

€ 29.⁵⁰ p.p.



€ 27.- p.p.

IN ONS CAFÉ

Traditionele kaasfondue

(minimaal 2 personen)

*Een dampende pot gesmolten kaas,
rijk en romig, gecombineerd met
knapperig brood, verse groenten
en tortilla chips en olijven.*

*Een warm moment om te lachen,
te genieten en om samen te delen.*

Reserveren:

**020 - 82 28 651 of
vraag onze bediening.**

wraps & sandwiches

Verkrijgbaar tot 17:00 uur

WRAP MET OOSTERSE KIP 14,50

Wrap, pulled chicken, wokgroenten, ingelegde komkommer en hoisinsaus

HEALTHY WRAP 14,50

Wrap, avocadocrème, tomatensalsa, babyspinazie en falafel

CARPACCIO 14,50

Donker oerbrood, vers gesneden rundercarpaccio, parmigiano, pijnboompitten en truffelmayonaise. Ook op wit oerbrood mogelijk

KRABSALADE 13,50

Donker oerbrood, krabsalade, avocado, radijs en ingelegde komkommer. Ook op wit oerbrood mogelijk

CLUBSANDWICH KLASSIEK 16,50

Getoast brood, ijsbergsla, kaas, gebakken ei, bacon, kiprollade, tomaat, verse frietjes, truffel Parmezaan

CLUBSANDWICH ZALM KLASSIEK 16,50

Getoast brood, gerookte zalm, crème fraîche, rode ui, kappertjes en verse frietjes, truffel Parmezaan

BURRATA 14,00

Burrata, cherry tomaten, watermeloen dressing en donker oerbrood on the side. Ook op wit oerbrood mogelijk

VLEES VAN HET MOMENT *Vraag onze bediening* 24,50

Met braadjus en brood

UITSMIJTER 13,50

3 gebakken eieren op donker oerbrood, garnituur naar keuze (bacon, ham, kaas of tomaat)

KALFSKROKETTEN 12,50

2 kroketten op donker oerbrood, boter en mosterd. Ook op wit oerbrood mogelijk

VEGA KROKETTEN 12,50

2 vega kroketten op donker oerbrood, boter en mosterd. Ook op wit oerbrood mogelijk

12 UURTJE 14,50

Chef's choice soepje, kalfskroket op donker oerbrood, een gebakken eitje op witbrood, boter en mosterd

**NAAST BOVENSTAANDE LUNCHGERECHTEN KUNT U OOK EEN KEUZE MAKEN
UIT ONZE VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN.**

proeverij menu

Chef's choice

(minimaal 2 personen)

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Een selectie van onze voorgerechten

PROEVERIJ VAN HOOFDGERECHTEN

Een selectie van onze hoofdgerechten en verse friet

PROEVERIJ VAN NAGERECHTEN

Een selectie van onze nagerechten

53,50 PP

sharing is caring

*Wat is er romantischer
dan samen eten te delen!*

VISPLATEAU

49,00

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

SUPPLEMENT: 2 Fine de Claire oesters 8,00

CÔTE DE BOEUF

65,00

Om samen te delen: 500 gr. côte de boeuf, groene gegrilde asperges,
bonne femme garnituur (=combinatie van doperwten, spekjes en aardappel),
rode wijnsaus, pepersaus en verse friet

salades

Healthy & Fresh

SALADE NIÇOISE

24,50

Botersla, vers gegrilde tonijn, zachtgekookt eitje, krieltjes,
olijven en haricots verts

CAESAR SALADE KIP

24,50

Gemengde salade, krokante kip, bacon, croutons,
ansjovis en parmigiano

SUPPLEMENT: Gamba's 6,00

COLIJN AAN ZEE SALADE

24,50

Mesclun salade, venkel, tomaat, radijs, wakame, tonijntartaar,
gerookte zalm, rivierkreeft en hollandse garnaal

voorgerechten

Start with something special

VERSGEBAKKEN BROOD 6,50

Met kruidenboter, Colijndip en aioli

OESTERS 24,00

Half dozijn dagverse oesters met klassiek garnituur

VISTRIO 21,50

50 gr. ambachtelijk gerookte zalm van Joost, 50 gr. Hollandse garnalen en rivierkreeftjes met whiskysaus, 50 gr. duurzaam gerookte paling en toast

S U P P L E M E N T : 2 Fine de Claire oesters 8,00

HUISGEMAAKTE UIENSOEP 9,50

Klassieke uiensoep met gegratineerde kaascrouton

CHEF'S CHOICE SOEP 8,50

Wisselende soep van de dag

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 17,50

Hollandse garnalen en rivierkreeftjes met whiskysaus, ijsbergsla, mandarijn en groene appel

CARPACCIO 14,50

Vers gesneden rundercarpaccio, pesto, truffelmayonaise, parmigiano, pijnboompitten en bieslook

KNOLSELDERIJ CARPACCIO (VEGAN) 14,50

Flinterdun gesneden knolselderij, pijnboompitten, granaatappel, Parmigiano, olijfolie, balsamico en rucola

STEAK TARTAAR KLASSIEK 14,50

Vers gedraaide rundertartaar, bieslook, sjalot, cornichon, kappertjes, eidooier, Tabasco en worcestersaus (alle garnituren worden apart geserveerd)

TONIJNTARTAAR 15,50

Tonijntartaar aangemaakt met olijfolie, citroensap, bieslook. Op een bedje van wakame, soyagel, wasabi mayonaise en wasabi kroepoek

GAMBA'S PIL PIL 15,00

Gamba's, rode peper, knoflook, paprika in olie en brood

BURRATA 14,00

Burrata, cherrytomaat, watermeloendressing en krokante basilicum

VITELLO TONNATO 14,50

Dungesneden kalfsmuis, tonijnmayonaise, rucola en kappertjes

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN 16,50 PP

(minimaal 2 personen) Een selectie van onze voorgerechten

hoofdgerechten

à la Carte

STEAK TARTAAR KLASSIEK 23,50

Vers gedraaide rundertartaar, bieslook, sjalot, cornichon, kappertjes, eidooier, Tabasco, worcestersaus en verse friet (alle garnituren worden apart geserveerd)

VIS VAN DE MARKT *Vraag onze bediening* 24,50

Wisselend mooi stukje vis van de markt en bijpassend garnituur

TERIYAKI ZALMFILET 26,50

Gebakken zalmfilet afgelakt met teriyaki, venkel, beukenzwam, crème van knolselderij en wasabi mayonaise

VLEES VAN HET MOMENT *Vraag onze bediening* 24,50

Wisselend mooi stukje vlees van het moment en bijpassend garnituur

TOURNEDOS 34,50

180 gr. tournedos, gegrilde courgette, aubergine en bonne femme garnituur (=combinatie van doperwten, spekjes en aardappel)

BONELESS RIBS 24,50

200 gr. perfect gegaarde spareribs zonder bot, koolsla en verse friet

VEGAN CHICKEN BURGER 21,50

Miami no chicken burger op een Hamburger bol met avocadocrème, gekonfijte ui, jalapeño peper, tomaat en verse friet

BURGERMEESTER 23,50

Huisgemaakte Hamburger van rund, bacon, cheddar, gekonfijte ui, burgersaus en verse friet

SATÉ-200 GR. 22,50

Gegrilde kippendij, Indonesische pindasaus, zoetzuur, cassave en verse friet

NIEUW: KIPSATÉ VEGAN 22,50

Vegan saté, Indonesische pindasaus, zoetzuur, cassave en verse friet

CRISPY CHICKEN 23,50

Kipfilet met krokante korst, gnocchi met groene groenten, champignons, room, cherry tomaat en Parmagiano

THAISE GROENE CURRY *Ook vegan mogelijk* 23,00

Thaise curry met kip, kokos, champignons, courgette, paprika en rijst

MET GAMBA'S i.p.v. kip + 2,00

GNOCCHI BURRATA *Kan ook vega/vegan* 25,50

Zachte deegkussenjes van aardappel met groene groenten, champignons, gepofte knoflook, kruidenolie, cherry tomaat en burrata

COLIJN POPULAIR (300 GRAM) 28,50

Een combinatie van de twee meest populaire vleesgerechten van Colijn. Boneless ribs, saté van kippendijen, Indonesische pindasaus, koolsla en friet

PROEVERIJ VAN HOOFDGERECHTEN 27,50 PP

(minimaal 2 personen) Een selectie van onze hoofdgerechten

salades

Healthy & Fresh

SALADE NIÇOISE	24,50
-----------------------	--------------

Botersla, vers gegrilde tonijn, zachtgekookt eitje, krieltjes, olijven en haricots verts

CAESAR SALADE KIP	24,50
--------------------------	--------------

Gemengde salade, krokante kip, bacon, croutons, ansjovis en parmigiano

SUPPLEMENT: Gamba's 6,00

COLIJN AAN ZEE SALADE	24,50
------------------------------	--------------

Mesclun salade, venkel, tomaat, radijs, wakame, tonijntartaar, gerookte zalm, rivierkreeft en hollandse garnaal

bijgerechten

Voor de extra trek

SEIZOENSGROENTEN	6,00
-------------------------	-------------

VERSE FRIET	6,00
--------------------	-------------

GEBAKKEN CHAMPIGNONS	6,00
-----------------------------	-------------

GEBAKKEN AARDAPPELS	6,00
----------------------------	-------------

FRISSE SALADE	5,00
----------------------	-------------

MAISKOLF	6,00
-----------------	-------------

Verse maiskolf, boter en zeezout

BONNE FEMME KLASSIEK	7,50
-----------------------------	-------------

Aardappelgarnituur, spek en doperwtjes

kids gerechten

Tot 12 jaar

KIDS RIBS	12,50
------------------	--------------

Ribs zonder bot en friet

KIDS NUGGETS	12,50
---------------------	--------------

Kipnuggets, koolsla en friet

KIDS POFFERTJES	9,50
------------------------	-------------

Poffertjes, boter, suikerstroop en poedersuiker

desserts

Sweet or Savory

SCROPPINO	9,50
<i>Huisgemaakte cocktail van citroensorbetijs, cava en vodka</i>	
TIRAMISU	11,50
<i>Huisgemaakte tiramisu en huisgedraaid oreo ijs</i>	
CRÈME BRÛLÉE	9,50
<i>Klassieke vanille crème brûlée geserveerd met huisgedraaid karamel zeezout roomijs</i>	
KAASPLANKJE	14,50
<i>Vier soorten kaas, notenbrood en vijgen compote</i>	
BOLLETJE HUISGEDRAAID IJS	v.a. 3,50
<i>Karamel zeezout ijs, Oreo ijs, aardbeiensorbet, vanille ijs, citroen sorbet ijs</i>	
CHEESECAKE	11,50
<i>Huisgemaakte cheesecake van witte chocola, rood fruit en aardbeiensorbet ijs</i>	
APPELTAART	9,50
<i>Warme huisgemaakte appeltaart met vanilleijs en slagroom</i>	
CHOCOLADETAART	12,50
<i>Van Koolhaas Banket</i>	
DAME BLANCHE	9,50
<i>Huisgedraaid vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom</i>	
ADVOCAATJE	9,50
<i>Lekker ouderwets advocaatje met slagroom, boerenjongens en vanille ijs</i>	
AFFOGATO SPECIALE	9,50
<i>Espresso, vanille-ijs en Colijn likeur (kan ook zonder likeur)</i>	
GRAND DESSERT	13,50 PP
<i>(minimaal 2 personen)</i>	

koffie specials

A hug in a mug

SPANISH COFFEE	9,50
<i>Koffie, Tia Maria en slagroom</i>	
IRISH COFFEE	9,50
<i>Koffie, Ierse whisky, basterdsuiker en slagroom</i>	
CALYPSO COFFEE	9,50
<i>Koffie, Tia Maria, donkere basterdsuiker en slagroom</i>	
BAILEY'S COFFEE	9,50
<i>Koffie, Bailey's en slagroom</i>	
KOFFIE COLIJN	9,50
<i>Geheim recept met slagroom</i>	
KOFFIE COMPLEET	7,50
<i>Koffie naar keuze en een selectie van kleine zoete lekkernijen</i>	
FRAPPUCCINO	8,50
<i>Huisgemaakte ijskoffie, room en een vleugje mocca</i>	