

KOOKABURRA

BEACH

ALLERGENENKAART



GLUTEN



SCHAALDIEREN



EI



VIS



PINDA'S



SOJA



MELK



NOTEN



SELDERIJ



MOSTERD



SESAMZAAD



ZWAVELDIOXIDE



LUPINE






WEEKDIEREN

ONTBIJT LUNCH

Tot 12.00 uur
12.00 tot 16.00 uur

BIO YOGHURTBOWL vers fruit – huisgemaakte granola  9.50

ACAI BOWL  13.50

KOOKA ONTBIJT PANNENKOEK   
 Spek en ahornsiroop 11.00
 Natureel met boter en suiker 9.50
 + fruit 3.50
 + slagroom 1.50

BROODJE ZALMRILLETTE    14.50
 Bio zeewier broodje - rillette van zalm - gemarineerd in soja -
 verse gember - ahornsiroop - chilipeper

BROODJE CASHEW KIP   13.50
 Wit bio broodje - gebakken kip - Thaise kruiden - sausje van
 cashew en kokosmelk

BROODJE WARME GEITENKAAS    13.50
 Bruine bio zuurdesem bol - warme geitenkaas - notenpesto -
 Johannesbroodsiroop

BROODJE PADDENSTOELEN & BALSAMICO  7.50
 Bio donker vloer desembrood - gebakken wisselende verse paddenstoelen -
 creme van balsamicoazijn - *Vegan*

SALADE ASPERGE & GEITENKAAS    19.50
 Cherrytomaatjes - groene asperges - geitenkaas - walnotenpesto -
 romaine sla - babyspinazie - gemarineerde rode biet - groentekiem

SALADE CHICKEN & CHILIFLAKES   18.50
 Huisgemaakte kip cashew marinade met kokosmelk - bosui -
 taugé - chilliflakes

VERSE WISSELENDE DAGSOEP 10.50
 Altijd vegan, bio & huisgemaakt - bio bolletje

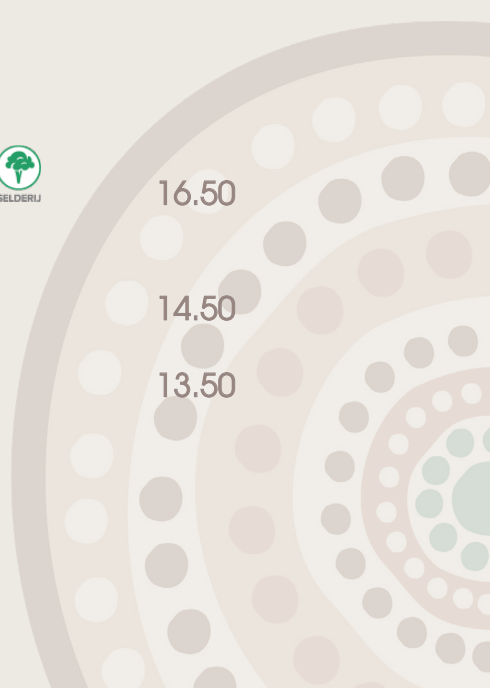
KROKETTEN

Bio desem vloerbrood - 2 kroketten

Garnalenkroket met limoenmayo       
  16.50

Rundvleeskroket met grove mosterd     14.50

Groentekroket met zoet pittige chilisaus    13.50



BROOD MET DIPS Bio broodjes - wisselende huisgemaakte dips	6.50
 	
GEBAKKEN STEURGARNALEN Knoflook - ui - Spaanse peper	17.50
	
ZALM RILLETTE Bio brood - cornichon - olijven	12.50
  	
GEMARINEERDE KASTANJECHAMPIGNONS Soja - knoflook - peterselie	7.50
	
GAMBA PIRI PIRI Bio broodje - Spaanse peper - knoflook	11.50
 	
NACHO'S Bonensalsa - jalapeños - crème fraîche - cheddar	12.95
	
GEHAKTBALLETJES 5 stuks - huisgemaakte marinade	10.50
 	
IBERICO CHORIZO In rode wijn - tomatensalsa - bio broodje	10.50
BITTERBALLEN van Grootmeester - 6, 12 of 18 stuks	8.50-15.50-22.50
    	
KARAAGE CHICKEN 3, 6 of 9 stuks	5.75-10.50-13.50
 	
OLIJVEN Rode peper - knoflook - verse kruiden	6.50
GEROOKTE AMANDELEN	6.00
	
BORRELNOOTJES	5.00
 	
KOOKAPLANK	19.50
Bitterballen - loempia's - kerriesamosa's - karaage kip - uienringen	
     	

SHARED DINER

17.00 tot 20.30 uur

KLEINE GERECHTJES, LEKKER OM TE DELEN

CAMEMBERT UIT DE OVEN Sausje van ingelegde gember - verse salie - bio brood	14.50
  GLUTEN MELK	
GAMBA'S XL Twee wilde gamba - in de schil - zeekraal- cherrytomaat - chilipeper - knoflook - Spaanse peper	15.00
 SCHAALDIEREN	
GEVULDE POLENTA Uit de oven - wilde spinazie - tomaten coulis - <i>Vegan</i>	11.50
GEGRILDE IBERICO FINGERS 4 stuks - pittige BBQ saus - sesam - bosui	14.50
  SOJA SESAMZAAD	
FRIED RICE Gewoon lekker; een bakje rijst met groenten!	9.50
 SOJA	
THAISE OSSENHAAS SATÉ Twee stokjes - nam pla - gebakken ui	13.50
MINI KOOKABURGERS Twee 100% beef burgers - brioche - augurk - ui - tomaat - spek - cheddar - homemade saus	16.00
   GLUTEN EI MELK	
GNOCCI Amandelsaus - groene asperges - <i>Vegan</i>	12.50
  GLUTEN NOTEN	
COURGETTE SPAGHETTI PISTACHE Vegan room - verse knoflook - tuinkers - <i>Vegan</i>	13.50
 NOTEN	
ZOETE AARDAPPEL FRIETJES Parmezaanse kaas - truffelmayo	12.50
  GLUTEN EI	
GEGRILDE BOSPEEN 8 stuks - huisgemaakte kruidenolie - <i>Vegan</i>	7.50
GEBAKKEN APPEL Huisgemaakt - bolletje vanille ijs	9.50
 MELK	
LAVA BROWNIE Coulis van rood fruit - slagroom - bolletje vanille ijs	9.50
  GLUTEN MELK	

