

SNACKS & BITES

Nacho's met jackfruit (V) Nacho's uit de steenoven met pulled jackfruit, cheddar, tomatensalsa en limoen hangop van de Floating Farm	15
Nacho's met pulled pork Nacho's uit de steenoven met gerookte pulled pork, cheddar, tomatensalsa en limoen hangop van de Floating Farm	17
Bitterballen 6 rundvlees of Cas&Kas (VE) bitterballen geserveerd met Porter mosterd	8,5
Fearless Frickles (VE) Krokant gefrituurde augurken in IPA bierbeslag met vegan ranch saus	6,5
Pimientos de Padrón (VE) Spaanse groene pepers met zeezout en gerookte amandel	9,5
Boquerones In azijn gemarineerde anjovis met olijfolie en citroen	6,5
Ribfingers Heerlijke boneless ribs met bockbier BBQ saus	10,5
Cornfingers (VE) Maïswedges van de grill met Bockbier BBQ saus	8,5
Crispy chicken bites 4 pittige krokante kipbites	9,5
Loaded zoete aardappelfrietjes (V) Zoete aardappelfriet met aioli van zwarte knoflook, parmezaan en bosui.	8
Frietjes (V) Geserveerd met IPA bier mayonaise	5,5
Gemarineerde olijven (V) Olijven met knoflook en Italiaanse kruiden	5,5

BIER VAN DE TAP

Sailors' Lager 4.9% Een verfrissende Craft Lager met zachte bitterheid, licht bloemig hop aroma en een subtiele hints van citrus	3,9
Devil's Fruit 3,8% Verfrissend fruitbier met kersen, frambozen en zwarte bessen, zoet met een licht zuurtje.	4,5
Great White 5.3% Fris witbier met tarwesmaak en extra fruittonen door grapefruit en sinaasappel	4,9
Octopus Blond 6.0% Moutige smaak met een subtiele bitterheid met een twist van bloedsinaasappel en kiwibes	5,3
Redhead Ale 5.8% Licht geroosterde moutige Red Ale, met de smaken van limoen en lychee	5,3
Moray IPA 5.5% Een citrusachtige, hoppige Indian Pale Ale met zachte bitterheid, subtiel verrijkt door carambola en tangerine	5,5
Piranha Tripel 8.0% Gevaarlijk doordrinkbare Tripel met moutige tonen en een twist van kumquats, mango en chilipepers	6,3
Porter 5.6% Moutig en geroosterd donkerkleurig bier met aroma's van koffie, karamel en chocolade	5,3

ALCOHOLARM BIER

Octopus Blond 0.4% fles Alcoholarme versie van onze legendarische Octopus Blond	5
Moray IPA 0.4% fles Alcoholarme versie van onze heerlijke Moray IPA	5



MENU
NEDERLANDS

Vraag onze crew naar de seizoensbieren.

VOORGERECHT

Broodplank 2 pers. (V) Met kruidenboter en hummus geserveerd.	7,5
Pompoensoep (VE) Pompoensoep met kerrieroom (VE), geroosterde kikkererwten en koriander.	7
Wonton Chicken Wonton met pulled chicken, oosterse salade en sesamdressing.	9,5
Rilette van makreel Rilette van makreel met ingelegde rettich en bieslookmayonaise.	9,5
Runderpastrami Dungesneden pastrami met pesto van boerenkool en chutney van rode ui.	10,5
Zalm & Biet In rode biet gepekeld zalm met avocado, groene appel en een creme van yuzu.	10,5
Vegan "coquille" van King Boleet (VE) Paddenstoelen "coquille" met wakame, teriyaki en wasabikroepoek.	8,5

Voorgerechten to share

Chef's plank 2 pers. Een selectie van favoriete snacks en voorgerechten van de chef, perfect voor twee personen.	35
--	----

Hoofdgerechten to share

Grill Special van de Chef 2 pers. Geserveerd met een frisse salade en friet.	dagprijs
--	----------

HOOFDGERECHT

Stadshaven Burger 100% beefburger geserveerd met pulled pork, uienringen, koolsla, cheddar.	19
No Meat Burger (VE) Vegan burger op basis van biet en wortel met pulled jackfruit en uienringen.	19
Bavette Geserveerd met salsa verde.	25
Varkenswang Gestoomde varkenswang geserveerd met zuurkoolsalade en jus van Redhead Ale & mosterd.	21
Doradefilet Doradefilet met geroosterde wortel en vinaigrette van passievrucht.	22
Gebakken garnalen Gebakken garnalen met komkommer, bamboescheuten en saus van gember en chili.	20,5
Steak van knolselderij (VE) Gegrilde knolselderij met baba ganoush, labneh en geroosterde tuinbonen.	18,5

SIDES

Frietjes (V) Geserveerd met IPA bier mayonaise.	5,5
Loaded zoete aardappelfrietjes (V) Zoete aardappelfriet met aioli van zwarte knoflook, parmezaan en bosui.	8
Frisse gemengde salade (VE) Gemengde salade en rauwkost.	6
Gebakken paddenstoelen (V) Gebakken paddenstoelen met truffel, parmezaan en peterselie.	7,5

DESSERT

Pavlova goes Nuts Meringue met creme van Nutella en geroosterde noten.	8,5
Oreo Parfait Parfait van Oreo met bierkaramel en een coulis van peer.	8,5
Gepocheerde Ananas In bier gepocheerde ananas geserveerd met spekkoeke en Citroensorbetijs.	9,5
Kaasplank 4 soorten kaas met kletzenbrood en vijgenchutney.	13,5

LUNCH

Op vrijdag t/m zondag tot 16.00 uur

Avocado Salade (V) Salade van avocado, groene appel en yuzudressing. Extra gepekeld zalm.	12,5 + 4
Oosterse Salade Salade van taugé, bosui, paprika en tomaat met pulled chicken en sesamdressing.	12,5
Toast Makreel Toast van zuurdesembrood met makreelrilette, salade en bieslookmayonaise.	10
Toast Pastrami Toast van zuurdesembrood met pastrami, salade, boerenkoolpesto en rode uienchutney.	10
Classic Burger 100% beefburger met sla, tomaat, augurk en cheddar.	14
No Meat Burger (VE) Vegan burger op basis van biet en wortel met sla, tomaat en augurk.	14

(V) Vegetarisch (VE) Veganistisch

Allergieën of speciale wensen? Laat het ons weten!