

STADSHAVEN BROUWERIJ

ALLERGIEËN OF SPECIALE WENSEN? LAATHETONS WETEN!

VOLG ONS   @STADSHAVENBROUWERIJ

BITES

Fearless frickles | 5,50 (VE)

Gefrituurde augurken in IPA bierbeslag met vegan ranch dressing. Een favoriet van het team! Probeer ze met onze IPA.

Pimientos de padron | 6,50 (VE)

Groene Spaanse pepers met gerookt zee zout en citroen.

Boquerones | 6,50

Ansjovis gemarineerd in azijn met olijfolie en citroen.

Bitterballen 8 stuks | 6,50

Geserveerd met onze koffie porter mosterd.

Vegan bitterballen 6 stuks | 6,50 (VE)

Veganistische versie van de bitterballen, geserveerd met onze koffie porter mosterd.

Buttermilk chicken wings | 6,50

Kippenvleugels gemarineerd in karnemelk van de Floating Farm en cajun boter, geserveerd met ranch dip.

Ceviche | 8,50

Zeebaars gemarineerd in leche de tigre, met wasabi chips.

Steak tartaar | 8,50

Rundertartaar met piccalilly, wortel en crostini.

Pata Negra | 10,50

Dun gesneden eikel-gevoede Iberico ham, geserveerd met Spaanse broodstokjes.

Kaasplank | 13,50

Een selectie van vier Nederlandse kazen; overjarig, Bastiaansen blauw, zwaluwgekewetter en gember geitenkaas. Samengesteld door onze vrienden van Booi Kaasmakers.

Somun brood | 7,00 (V)

Brood met hangop van de Floating Farm, houtskool geroosterde bieten en nori chips.

Nachos | 9,50 (V)

Met cheddarsaus, guacamole en limoen hangop. Optioneel: pulled pork | +3,50

Brood trio | 5,00 (V)

Flatbread, zuurdesem en bierbrood. Het bierbrood is gemaakt met ons bierbostel door onze vrienden van Jordy's Bakery. Dit trio wordt geserveerd met verse huisgemaakte tapenade, sumak boter en olijfolie.

TACOS | 5,50 per stuk | 15,00 Trio

Gerookte zwaardvis

Met tartaarsaus en dille.

Pulled pork

Met gerookte jalapeño mayonaise en gepekeld rode ui.

Gerookte paddenstoel (VE)

Met noten-chilli pasta en tomatillo crème.

PLANKEN OM TE DELEN

Stadshaven entrance plank 2 personen | 19,00

Pata Negra, steak tartaar, zwaardvis, somun brood en boquerones.

Vegan plank 2 personen | 18,00 (VE)

Pimientos de padron, gerookte paddenstoelen tacos, fearless frickles en mango chow.

HOOFDGERECHTEN

De Kraken | 21,50

Octopus tentakel uit de steenoven met een grove ratatouille, gerookte hangop en walnoot crumble.

Biersuggestie: Kraken Blond

Jerk Bloemkool | 16,50 (VE)

Op houtskool gegrild met een pittige Jamaicaanse jerk-saus.

Biersuggestie: Great White

Porkbelly Kimchi | 21,50

Langzaam gegaard in onze Ur-Pilsner en afgemaakt in de steenoven. Met huisgemaakte fruitige kimchi.

Biersuggestie: Stadshaven Ur-Pilsner

Fish & Chips | 18,50

Met IPA beslag bereide heek met dubbel gefrituurde friet.

Biersuggestie: Stadshaven IPA

Chicken Waffles | 16,50

Gerookte kippendijen op een zoete wafel met koolsla.

Biersuggestie: Great White

Picanha | 24,50

Houtskool gebraden staartstuk met een schorseneren crème en gerookte paddenstoelen.

Biersuggestie: Stadshaven Porter

1 kg Côte de Boeuf | 75,00

Dry aged voor 21 dagen. Geserveerd met gerookte boter en chimichurri.

Biersuggestie: Stadshaven Tripel

Brewery Burger | 16,50

Burger van 100% brisket, gerookt en gegrild op een brioche broodje van Jordy's Bakery. Geserveerd met pittige mango, ui compote, cheddar kaas, tomaat, little gem en burgersaus.

Biersuggestie: Kraken Blond

Double Jack stack | 15,50 (VE)

Gerookte pulled jackfruit, Jack Daniel's barbecuesaus, koolsla en een krokante frickle.

Biersuggestie: Stadshaven IPA

OM TE DELEN

Stadshaven main plank 2-3 personen | 75,00

Een selectie van onze hoofdgerechten, voor degenen die niet kunnen kiezen; de kraken, jerk bloemkool, porkbelly kimchi en teriyaki kip. Geserveerd met friet.

Walk the plank 4-5 personen | 145,00

Vergroot je Stadshaven main plank met 1 kg dry aged Côte de Boeuf.

BIJGERECHTEN | 4,50

Friet (V)

Dubbel gefrituurde friet van Friethoes, met IPA mayonaise.

Vegan optie beschikbaar.

Zoete aardappel puree (V)

Gepureerde zoete aardappel met gerookte zwarte knoflook en sumak boter.

Groene salade (VE)

Met cherry tomaten en Great White bierdressing.

Geroosterde bieten (V)

Langzaam op houtskool gegaarde bieten met hangop.

Mango chow (VE)

Vurige Jamaican style mango en habanero salade.

"Only for the fearless."

(V) Vegetarisch

(VE) Veganistisch