



PAVILJOEN LOEF

DRANKEN

› KOFFIE

Koffie	€ 2, ⁸⁰
Espresso	€ 2, ⁸⁰
Dubbele espresso	€ 4, ³⁰
Cappuccino	€ 3, ³⁰
Espresso macchiato	€ 3, ³⁰
Koffie verkeerd	€ 3, ⁹⁰
Latte macchiato	€ 3, ⁹⁰
Flat white	€ 4, ⁶⁰
Haver/soja/decafe	€ 0, ⁵⁰

› THEE

Kop verse Senza thee	€ 2, ⁸⁰
Potje verse Senza thee	€ 3, ⁷⁰
Verse munt/gember thee	€ 3, ⁸⁰

› SPECIAL COFFEE'S

Irish coffee	€ 7, ⁷⁰
Spanish coffee	€ 7, ⁷⁰
French coffee	€ 7, ⁷⁰

› FRISDRANKEN

Div frisdranken	€ 2, ⁸⁰
Batu Kombucha	€ 4, ²⁰
Appel- / perensap	€ 2, ⁸⁰
Verse jus	€ 3, ⁷⁰

› COCKTAILS

Haarlemse Gospel gin van Jopen met Fentimans craft tonic en citrus	€ 9, ⁹⁰
Haarlemse Gospel gin (B.A) Fentimans craft ginger ale, kaneel en gember	€ 9, ⁹⁰

› GULPENER BIEREN

Fluitje	€ 3, ²⁰
Vaasje	€ 3, ⁷⁰
Ur-weizen	€ 4, ⁴⁰
Wisseltap	€ 4, ⁴⁰
Biologisch blond 6,5%	€ 3, ⁹⁰
Biologisch Triplet 8,5%	€ 3, ⁹⁰
Gerardus Dubbel 7%	€ 3, ⁹⁰
Zwarte Ruiter 0.3% weizen of Pils	€ 3, ⁵⁰

› HAARLEMSE JOPEN BIEREN

Mooie Nel IPA van de tap 6,5%	€ 4, ⁶⁰
Blurred Lines Juicy IPA 6,5%	€ 5, ²⁰
Hop zij met ons Gluten Free IPA 6,5%	€ 5, ²⁰
Adriaan Wit 5%	€ 4, ⁷⁰
Jopen Nonnetje IPA 0,3%	€ 4, ⁷⁰

› DIVERSE BIEREN

Duvel/La Chouffe	€ 4, ²⁰
Amstel Radler 0.0 / 2.0	€ 3, ⁰⁰
Liefmans fruitesse	€ 3, ⁸⁰
Texelse Skuumkoppe	€ 3, ⁹⁰
Corona	€ 4, ⁴⁰



PAVILJOEN
LOEF

TAART

Appeltaart	€ 5
Cheesecake	€ 5, ⁵⁰
Worteltaart	€ 6
Sticky dadel karamel taart (vegan)	€ 6, ⁵⁰

BORREL 11.00 - 21.00 UUR

› BORRELPLANKEN

Borrelplank <i>met bitterballen, kipstukjes en kaasstengels</i>	€ 18
Vegaborrelplank <i>met falafel, kaasstengels en vegan bitterballen</i>	€ 18

› SNACKS

Bitterballen van de Bourgondiër	€ 8, ⁵⁰
Oma Bobs vegan bitterballen	€ 8, ⁵⁰
Kaasstengels	€ 8
Kara age (gekruide kipstukjes)	€ 8, ⁵⁰
Falafel	€ 8, ⁵⁰
Olijven	€ 3
Broodjes <i>met tzaziki en hummus</i>	€ 4, ⁵⁰

› NACHO'S

Nacho's <i>met kaas, jalapeno, salsa, creme fraiche, en guacamole</i>	€ 7, ⁵⁰
Vegan Nacho's <i>met kaas, jalapeno, salsa, chilisaus en guacamole</i>	€ 7, ⁵⁰



PAVILJOEN
LOEF

LUNCH 11.00 - 15.00 UUR

› BROODJES WIT OF BRUIN

Kroketten <i>vlees of vegan</i>	€ 9, ⁵⁰
Hummus gegrilde groenten	€ 9, ⁵⁰
Huisgemaakte makreelsalade	€ 9, ⁵⁰
Pita falafel	€ 9, ⁵⁰
Uitsmijter <i>met ham/kaas/tomaat/spek (+0,⁵⁰)</i>	€ 8, ⁵⁰

› SOEPEN

Veganistische tomatensoep	€ 5, ⁵⁰
Wisselende vegetarische seizoenssoep	€ 6, ⁵⁰

› SALADES

Choriatiki	€ 12, ⁷⁵
Geitenkaassalade	€ 14, ⁷⁵

› PITA TOSTI

Ham/kaas	€ 4, ⁵⁰
Ham/kaas/tomaat/oregano	€ 5, ⁵⁰
Geitenkaas	€ 6, ⁵⁰

› GERECHTEN

Mooie Nel burger <i>met tzaziki</i>	€ 12, ⁷⁵
12 uurtje; <i>soepje met broodje kroket</i>	€ 10
Kids menu; <i>frietjes, appelmoes, gekruide kip en salade</i>	€ 7, ⁵⁰



PAVILJOEN LOEF

DINER 17.00 - 21.00 UUR

› VOORAF

Broodjes met tsaziki en humus	€ 4, ⁵⁰
Veganistische tomatensoep	€ 5, ⁵⁰
Vegetarische seizoenssoep	€ 6, ⁵⁰
Geitenkaas uit de oven <i>met sjalotten en rucola</i>	€ 6
Smokey wortel wonton	€ 7, ⁵⁰
Marlijn sashimi	€ 9, ⁵⁰

› HOOFDGERECHTEN

Kipsaté: enkel of dubbel	€ 15, ⁵⁰ / 18, ⁵⁰
Mooie Nel burger <i>met tsaziki</i>	€ 15, ⁵⁰
Green Force burger (vega)	€ 14, ⁵⁰
Soya saté (vegan): enkel of dubbel	€ 14, ⁵⁰ / 18, ⁵⁰
Geitenkaas salade <i>met balsamico en gekarameliseerde sjalotjes</i>	€ 14, ⁵⁰
Wisselende vlees, vis en vegan special	Zie bordjes

› BIJGERECHTEN

Gegrilde seizoensgroenten	€ 5, ⁵⁰
Frietjes	€ 3, ⁵⁰
Choriatiki salade	€ 5

› DESSERTS

Appeltaart	€ 5
Wisselende Panna cotta	€ 6, ⁵⁰
Wisselende parfait	€ 6, ⁵⁰
Dessert special	€ div



PAVILJOEN
LOEF

WITTE WIJN

Glas (0,15l) / Fles

› CAMINA (huiswijn)

€ 4 / € 18,⁵⁰

Druif: Verdejo – Wijnhuis: Cristo de La Vega, Spanje (La Mancha)

› COS DE LA ROQUE

€ 22,⁵⁰

Lichtgele kleur, een levendige en aromatische neus. Licht exotisch, volop citrus (limoen, grapefruit). Frisse en rijpe aanzet in de mond. De wijn is levendig en verrassend lekker rond.

Druif: Colombard en Gros manseng – Wijnhuis: Domaine de Saint Lannes, Frankrijk (Cotes de Gascogne)

› VILLA BLANCHE

€ 27,⁵⁰

Een witte wijn gemaakt van de Chardonnay druif die zo mooi, vol en rond is dat eigenlijk elke wijnliefhebber deze witte wijn een keer gedronken moet hebben. De aroma's zijn expressief met fruit zoals abrikoos en perzik, noten, bloesem en anijs. De wijn heeft een goede balans in de smaak, hij is fris, fruitig en rond, met een heerlijke mineraliteit. 30% van de wijn heeft 3 maanden houtlagering gehad.

Druif: Chardonnay – Wijnhuis: Calmel & Joseph, Frankrijk (Languedoc)

› TOLLTRAUM (zoet)

€ 4 / € 17,⁵⁰

Zacht en zoet, een fruitige neus met aroma's van citrus.

Druif: Muller Thurgau – Wijnhuis: R. Fuchs, Duitsland (ZW Duitsland)

› PROSECCO

€ 24,⁷⁵

Aantrekkelijk fruitig, met een lichte geur van bloemen. De smaak is aansprekend, goed in balans en kent de voor de Prosecco druif typische lichte amandeltinten.

Druif: 100% Prosecco Bianco – Wijnhuis: Maurizio B. Martino, Italië (Veneto)

ROSÉ WIJN

Glas (0,15l) / Fles

› LA VOLIÈRE ROUGE

€ 4 / € 17,⁵⁰

Lichtvoetige, droge en vooral fruitige rosé. Ideaal als aperitief.

Druif: Grenache, Cinsault – Wijnhuis: Comtesse de Marion, Frankrijk (Languedoc)



RODE WIJN

Glas (0,15l) / Fles

› LA VOLIÈRE ROUGE (huiswijn) € 4 / € 17,⁵⁰

Druif: Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon – Wijnhuis: Comtesse de Marion, Frankrijk (Languedoc)

› MARQUES DE CASTILLA TINTO € 17,⁵⁰

Intense neus met rijp rood fruit en bessen, bramen en pruimen. Sappig rood fruit met een zachte aangename en intense afdronk.

Druif: blend van Tempranillo, Syrah, Merlot – Wijnhuis: Marques de Castilla (Cristo de la Vega), Spanje (La Mancha)

› SOGNO DEL SUD (biologisch) € 22,⁵⁰

Diep rode kleur, licht geurig met in de mond smaken als granaatappel en wilde aardbeien. De afdronk is zacht en soepel met lichte tannine. Deze wijn is biologisch gecertificeerd.

Druif: Nero d'Avola – Wijnhuis: Baglio Gibellina, Italië (Sicilië)

› PRIMITIVO DI MANDURIA DOC € 28,⁵⁰

Dit is een krachtige wijn met geconcentreerd fruit en tannines, met een zacht kruidig sap zonder een spoor van bitterheid. De kleur is diep robijnrood met aroma's van kersen, pruimen, kaneel en vanille. Een zachte harmonieuze wijn met een intense finale.

Druif: Primitivo – Wijnhuis: Conte di Campiano Sessantuno, Italië (Manduria)

› NIUS (biologisch) € 29,⁵⁰

Gul intens aroma van donkerrood fruit, viooltjes, pepertjes, chocola en specerijen. Fijne structuur, intens en complex, gebalanceerde tannine met een aanhoudende lange afdronk. De wijn heeft 14 maanden gerijpt in Frans eiken vaten.

Druif: Syrah – Wijnhuis: Matetic Wine Group, Chili (San Antonio Valley)