



BOOTHUIS

NIEUW-WEST



COOL DRINKS

HOMEMADE ICED TEA €4,50

Classic iced tea /
Hibiscus, munt, citroen & honing

HOMEMADE BIO LEMONADE €4,50

Vlierbloesem & limoen

VERSE SINAASAPPELSAP €4,50

FEVER TREE €4,50

Ginger ale / Ginger beer / Indian tonic / Sicilian lemonade

KRAANVOGEL KOMBUCHA €4,75

Framboos, munt, madame Jeanette /
Gember, passievrucht

FENTIMANS €4,50

Rose lemonade

SAN PELLEGRINO €4,50

Aranciata rossa / Pomelo

BIG TOM €4,50

Spiced tomatensap

SCHULP €3,25

Bio appelsap / Bio perensap

TONY CHOCOLONELY €3,25

Fairtrade chocolademelk

ONTBIJT

10:00 tot 16:00

GRANOLA €7,25

met cocos-yoghurt en vers fruit (vegan)

TOSTI €5,75

Kaas / Ham & kaas (+0,50)

SWEETS

APPELTAART €4,25

met slagroom + €0,50

CHEESECAKE €5,25

UPCOMING EVENTS

♦ VRIJDAG 5 MEI: VRIJHEIDSMAALTijd

♦ ZONDAG 28 MEI: 1 JAAR BOOTHUIS!

OP DE HOOGTE BLIJVEN?
VOLG ONS OP INSTAGRAM!



BOOTHUIS NIEUW-WEST — CHRISTOFFEL PLANTIJNGRACHT 4 — AMSTERDAM

PIN ONLY



BOOTHUIS

NIEUW-WEST



LUNCH

van 11:00 tot 16:00

FOCACCIA BELEGEN KAAS €6,75

Belegen kaas met zongedroogde tomaat en uiencompote (v)

FOCACCIA GEGRILDE GROENTEN €8,75

burrata en groene kruiden (v)

FOCACCIA GEROOKTE FOREL €9,50

met peperonatta

FOCACCIA SLOPPY JOE €8,75

Met vegetarische Bolognesesaus (v)

KALFSVLEESKROKETTEN €9,50

op brood met roomboter en mosterd

OESTERZWAMKROKETTEN €9,50

op brood met roomboter en mosterd (v)

FREGOLA SALADE €9,75

met bleekselderij, appel, rozijnen, pompoen,
geroosterde noten en appeldressing (vegan)

RIBOLLITA €9,50

Gevulde Toscaanse soep met bonen en tomaat (vegan)

BRUNCH COCKTAILS

BLOODY MARY €9,25

Big Tom tomatensap, vodka, Worcester sauce,
tabasco & citroen

MIMOSA €6,00

Cava, verse sinaasappelsap

ITALIAN GREYHOUND €10,25

Vodka, Campari, grapefruit, rietsuikersiroop

PIZZA's OVERDAG

weekend vanaf 13:00

doordeweeks vanaf 17:00

MARGHERITA €12,50

Tomatensaus, mozzarella & basilicum (v)

NAPOLITANA €13,50

Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven & ansjovis

PROSCIUTTO €15,75

Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola & Parmesaan

MARINARA €10,75

Tomatensaus, knoflook en oregano (vegan)

SNACKS

vanaf 13:00

♦ Arancini: gefrituurde risottoballetjes (v) €7,75

♦ Antipasti Misto €15,25

♦ Antipasti Misto Vegetarisch (v) €14,25

♦ Bitterballen met mosterd €7,50

♦ Vegetarische bitterballen met mosterd (v) €7,50

♦ Gefrituurde polenta met Parmezaan & tomatensaus (v) €6,75

♦ Brood met zeewier-boter (v) of olijfolie (v) €4,25

♦ Burrata met citroen dressing, pompoen

en gefrituurde salie €8,75



BOOTHUIS NIEUW-WEST — CHRISTOFFEL PLANTIJNGRACHT 4 — AMSTERDAM

PIN ONLY



BOOTHUIS

NIEUW-WEST

vanaf 17:00

STARTERS

- ♦ Antipasti misto €15,25
- ♦ Antipasti misto vegetarisch (v) €14,25
- ♦ Fregola salade met bleekselderij, appel, rozijnen, pompoen, geroosterde noten en appeldressing (vegan) €9,75
- ♦ Burrata met citroen dressing, pompoen en gefrituurde salie €8,75

MAINS

- MELANZANE ALLA PARMIGIANA €14,75
Aubergine uit de oven met parmezaan & tomatensaus (v)
- RIBOLLITA €14,50
Gevulde Toscaanse soep met bonen en tomaat, geserveerd met brood en sla (vegan)
- MOSSELEN €16,50
'Guazzetto di cozze': mosselen met tomaat en knoflook, geserveerd met brood en sla
- BAVETTE €17,50
Met gremoulata, merg en parmezaan, geserveerd met brood en sla

PIZZA

- MARINARA €10,75
Tomatensaus, knoflook en oregano (vegan)
- MARGHERITA €12,50
Tomatensaus, mozzarella & basilicum (v)
- DIAVOLA €16,75
Tomatensaus, mozzarella, ventricina (pittige salami), & peterselie
- CINQUE FORMAGGI €15,75
Vijf verschillende kazen, rucola, cherrytomaatjes (v)
- TARTUFO €16,75
Tomatensaus, mozzarella, spianata tartufo (truffelsalami) & champignons
- PROSCIUTTO €16,25
Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola & Parmesaan
- CAPRICCIOSA €16,75
Tomatensaus, mozzarella, artisjok, prosciutto, gekookt ei, champignons, rucola en olijven (vegetarisch ook mogelijk)
- GAMBA €16,75
Mozzarella, courgette, gamba & cherrytomaatjes
- NAPOLITANA €13,50
Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven & ansjovis (vegetarisch ook mogelijk)



BOOTHUIS

NIEUW-WEST



PASTA

PAPARDELLE €17,00
met wildzwijn en cavalo nero

PACCHERI €16,50
met paddestoelen, ricotta en munt (v)

SIDES

+ Frites met mayonaise (v) €4,50

+ Side salad (v) €3,75

+ Gegrilde groenten (v) €5,75

KIDS

♦ Pasta met tomatensaus (v) €8,00

DESSERT

PANNA COTTA €6,75

SABAYONE €7,25
met gepocheerde peer, gecarameliseerde walnoot
en Amarena kersen

TIRAMISU €6,75

AFFOGATO €4,50
Bolletje vanille ijs met espresso

BOLLETJE IJS €3,00
Vanille / Citroen / Aardbei / After Eight

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI €10,75
Vodka, Kahlúa, espresso doppio

NEGRONI SBAGLIATO €10,75
Willem's Wermoe pink vermoe, Cava, Campari

LIMONCELLO SOUR €10,25
Bongiorno limoncello, Bulleit Bourbon, eiwit, citroen

BONGIORNO LIMONCELLO €5,25

AMARO AVERNA €5,75
Siciliaanse kruiden likeur

GRAPPA DI MERLOT NONINO €6,00



BOOTHUIS NIEUW-WEST — CHRISTOFFEL PLANTIJNGRACHT 4 — AMSTERDAM

PIN ONLY



BOOTHUIS

NIEUW-WEST

WIT

TIERRA ALEGRE €5,00 / €16,50 (0.5L) / €33,00 (1L)
Sauvignon Blanc (BIO) — *Castilla* (SP)

Een super crisp Sauvignon met frisse tonen van limoen, vers gemaaid gras en passievrucht.

CORAZON DE LEON €5,50 / €18,00 (0.5L) / €36,00 (1L)
Verdejo — *Tierra de Castilla* (SP)

Dit is een verdejo met het hart op de juiste plek. Levendig fruit van citrus, gele appels en rijpe peren.

CAVE ALIGNAN "ICARE" €6,60 / €33,00
Chardonnay — *Côtes du Thongue* (FR)

Een houtgerijpte Chardonnay waar wijnmaker Alexander Krossa nog behoorlijk wat frisheid in heeft kunnen brengen. Proef Vanille, rijp tropisch fruit en beetje citrus.

SOTO MANRIQUE LA TRANSICION €6,60 / €33,00
Blend — *Cebreros* (SP) | *oranje* / *natuurwijn*
De Albillo real druif krijgt in deze wijn ondersteuning van de Chasselas, die we kennen uit Duitsland en de Palomino, een echte Sherry druif. Dit ongebruikelijke trio levert een verassend sappige, umami rijke oranje wijn.

ROSÉ

FERRY LACOMBE MIRA ROSÉ €5,90 / €29,50
Grenache — *Provence* (FR)

De Mira is een recent ontdekte ster in het universum. Deze rosé dankt haar naam daaraan en kan je dan ook met recht een rosé noemen met sterallures.

SABOROSO ROSADO €4,75 / €23,25
Castelao — *Sétubal* (PT)

Fris en licht kruidige rosé van een bijzondere druif. Uitermate geschikt voor rosé door z'n dunne schil en fruitige karakter.

*Al onze wijnen zijn met zorg uitgezocht
en ingedeeld op smaak, van licht naar vol.*

ROOD

TIERRA ALEGRE €4,75 / €15,75 (0.5L) / €31,50 (1L)
Tempranillo (BIO) — *Castilla* (SP)

Tempranillo is de nummer één druif van Spanje en vooral bekend van de wereldberoemde Rioja's. Deze temperamentvolle druif is hier redelijk getemd met zachte tonen van vanille en donker fruit.

LI MATTIANI €5,75 / €28,75
Negroamaro — *Puglia* (IT)

In de hak van de laars kan de zon genadeloos hard schijnen. De negroamaro druif voelt zich daar als een vis in het water aangezien het een ware zonzanbidder is. Proef daarom donker en zondoorstoofd fruit en specerijen.

PARAJES DEL VALLE €6,60 / €33,00
Monastrell (BIO) — *Jumilla* (SP)

Een bijna Pinot Noir-achtige Monastrell uit zuid Spanje. Bosgrond, bolle bramen en sappige kersen vliegen om je oren. Fantastisch om gekoeld te drinken!

PRIMA PIETRA APPASIMENTO €6,25 / €31,25
Merlot, *Corvina* (BIO) — *Verona* (IT)

Appasimento betekend dat je letterlijk de druiven uitdroogt. De merlot en corvina drogen dus in waardoor je een krachtigere en zwoelere wijn krijgt. Proef kersen, zoethout en chocolade.

SPARKLING

CAVA GOLD FIZZ BRUT €5,90 / 29,50
Macabeo, *Parellada* & *Xarello* — *Penedes* (SP)

Verleidelijke en mooie droge Cava met frisse tonen van Granny Smith & Grapefruit.

LA JARA SPUMANTE ROSATO €35,00
Pinot Grigio (BIO) — *Veneto* (IT)

Zachte en biologische blush Spumante. Sappige witte perzik en licht romige amandelen. Perfect for getting you in the mood.