BOOTHUIS
NIEUW-WEST

COOL DRINKS

HOMEMADE ICED TEA €3,75
Hibiscus, munt, citroen & honing

HOMEMADE BIO LEMONADE €3,75
Vlierbloesem & limoen

VERSE SINAASAPPELSAP €4,00

FEVER TREE €4,25
Ginger ale / Ginger beer / Indian tonic / Sicilian lemonade

KRAANVOGEL KOMBUCHA €4,25
Framboos, munt, madame Jeanette /
Gember, passievrucht

FENTIMANS €4,25
Rose lemonade

SAN PELLEGRINO €4,25
Aranciata rossa / Pomelo

BIG TOM €4,25
Spiced tomatensap

SCHULP €3,25
Bio appelsap / Bio perensap

ONTBIJT 10:00 tot 16:00

GRANOLA €7,25
met cocos-yoghurt en vers fruit (vegan)

OVERNIGHT OATS €6,75
met bosvruchten (vegan)

TOSTI €5,75
Kaas / Ham & kaas (+0,50)

SWEETS

APPELTAART €4,25
met slagroom + €0,50

CHEESECAKE €5,25

IJSJES

IJSBAART AARDBEI (vegan) €2,00

IJSBAART APPELTJE / PEER (vegan) €1,50

IJSBAART BLAUWE BES / CHEESECAKE €3,50

IJSBAART CHOCO COOKIE DOUGH €3,50

IJSBAART (CUP) TIRAMISU SWIRL (vegan) €3,50

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 €8,75
op brood met roomboter en mosterd

OESTERZWAMKROKETTEN €8,75
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 €8,75
Big Tom tomatensap, vodka, Worcester sauce,
tabasco & citroen

MIMOSA €6,00
Cava, verse sinaasappelsap

PIZZA's OVERDAG

weekend vanaf 13:00
doordeweeks vanaf 15:00

MARGHERITA €12,50
Tomatensaus, mozzarella & basilicum (v)

NAPOLITANA €13,50
Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven & ansjovis

PROSCIUTTO €15,75
Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola & Parmesaan

SNACKS vanaf 13:00

- Arancini: gefrituurde risottoballetjes (v) €7,75
- Antipasti Misto €13,25
- Antipasti Misto Vegetarisch (v) €12,25
- Bitterballen met mosterd €7,25
- Vegetarische bitterballen met mosterd (v) €7,25
- Gefrituurde polenta met Parmezaan & tomatensaus (v) €6,50
- Brood met zeewier-boter (v) of olijfolie (v) €3,75
- Burrata met citroen dressing, pompoen
  en gefrituurde salie €8,75

PIN ONLY

BOOTHUIS
NIEUW-WEST

vanaf 17:00

STARTERS

✦ Antipasti misto €14,25

✦ Antipasti misto vegetarisch (v) €13,25

✦ 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)

GUAZZETTO DI COZZE €16,50
Mosselen met tomaat en knoflook, geserveerd met brood en sla

BAVETTE €17,00
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 €16,50
Tomatensaus, mozzarella, ventricina (pittige salami), & peterselie

CINQUE FORMAGGI €15,75
Vijf verschillende kazen, rucola, cherrytomaatjes (v)

TARTUFO €16,50
Tomatensaus, mozzarella, spianata tartufo (truffelsalami) & champignons

PROSCIUTTO €15,75
Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola & Parmesaan

CAPRICCIOSA €16,75
Tomatensaus, mozzarella, artisjok, prosciutto, gekookt ei, champignons, rucola en olijven (vegetarisch ook mogelijk)

GAMBA €15,75
Mozzarella, courgette, gamba & cherrytomaatjes

NAPOLITANA €13,50
Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven & ansjovis (vegetarisch ook mogelijk)

PIN ONLY

BOOTHUIS
NIEUW-WEST

PASTA

PAPARDELLE €17,00
met wildzwijn en cavalo nero

PACCHERI €16,00
met paddestoelen, ricotta en munt (v)

SIDES

✚ Frites met mayonaise (v) €4,25

✚ Aardappelen uit de oven

met knoflook en rozemarijn (v) €4,25

✚ Side salad (v) €3,75

✚ Gegrilde groenten (v) €5,75

KIDS

✦ Pasta met tomatensaus (v) €8,00

DESSERT

PANNA COTTA €6,75

SABAYONE €6,75
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 €10,50
Vodka, Kahlúa, espresso doppio

PINK NEGRONI €10,75
Willem's Wermoed pink vermouth, Tanqueray London dry gin, Campari

LIMONCELLO SOUR €10,00
Bongiorno limoncello, Bulleit Bourbon, eiwit, citroen

BONGIORNO LIMONCELLO €5,00

AMARO AVERNA €5,75
Siciliaanse kruiden likeur

GRAPPA DI MERLOT NONINO €6,00

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 €4,50 / €15,00 (0.5L) / €30,00 (1L)
Tempranillo (BIO) — *Castilla* (SP)
Tempranillo is de nummer één druif van Spanje en vooral bekend van de wereldberoemde Rioja's. Deze temperament-volle 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 zonaanbidder 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.

PIN ONLY

BOOTHUIS
NIEUW-WEST

COOL DRINKS

HOMEMADE ICED TEA €3,75
Hibiscus, mint, lemon & honey

HOMEMADE BIO LEMONADE €3,75
Elderflower & lime

FRESH ORANGE JUICE €4,00

FEVER TREE €4,25
Ginger ale / Ginger beer / Indian tonic / Sicilian lemonade

KRAANVOGEL KOMBUCHA €4,25
Raspberry, mint, madame Jeanette /
Apricot, white peach, hibiscus

FENTIMANS €4,25
Rose lemonade

SAN PELLEGRINO €4,25
Aranciata rossa / Pomelo

BIG TOM €4,25
Spiced tomato juice

SCHULP €3,00
Bio apple juice / Bio pear juice

BREAKFAST (10:00 until 16.00)

GRANOLA €7,25
with coco-yoghurt & fresh fruit (vegan)

OVERNIGHT OATS €6,75
with forrest fruit (vegan)

CROISSANTS €3,50
with butter and jam

TOSTI €5,50
Cheese (v) / Ham & cheese (+0,50)

SWEETS

APPLE PIE €4,25
with whipped cream + €0,50

CHEESECAKE €5,25

ICE CREAM

IJSBAART STRAWBERRY (vegan) €2,00

IJSBAART APPLE / PEAR (vegan) €1,50

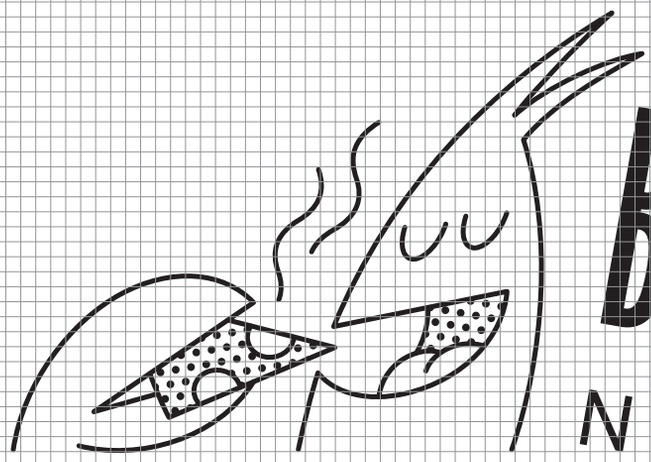
IJSBAART BLUEBERRY / CHEESECAKE €3,50

IJSBAART CHOCO COOKIE DOUGH €3,50

IJSBAART (CUP) TIRAMISU SWIRL (vegan) €3,50

BOOTHUIS NIEUW-WEST — CHRISTOFFEL PLANTIJNGRACHT 4 — AMSTERDAM

PIN ONLY



BOOTHUIS
NIEUW-WEST

LUNCH (from 11.00 until 16.00)

FOCACCIA CHEESE €6,75
Dutch cheese with sun-dried tomato & caramelised onion (v)

FOCACCIA GRILLED VEGETABLES €8,75
With stracciatella di bufala & green herbs (v)

FOCACCIA SMOKED TROUT €9,50
With peperonatta

FOCACCIA SLOPPY JOE €8,75
With vegetarian Bolognese sauce (v)

VEAL CROQUETTES €8,75
With bread, butter & mustard

OYSTER MUSHROOM CROQUETTES €8,75
With bread, butter & mustard (v)

FREGOLA SALAD €9,75
With celery, apple, raisins, pumpkin, roasted nuts
and apple dressing (vegan)

RIBOLLITA €9,50
Tuscan bean soup with tomato (vegan)

BRUNCH COCKTAILS

BLOODY MARY €8,75
Big Tom tomato juice, vodka, Worcester sauce,
tabasco & lemon

MIMOSA €6,00
Cava, fresh orange juice

DAYTIME PIZZA's

Weekends from 13:00
Weekdays from 15:00

MARGHERITA €12,50
Tomato sauce, mozzarella & basil (v)

NAPOLITANA €13,50
Tomato sauce, mozzarella, capers, olives & anchovies
(vegetarian version possible)

PROSCIUTTO €15,75
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket lettuce
& Parmesan

SNACKS (from 12:00)

- Arancini: fried risotto balls (v) €7,75
- Antipasti Misto €14,25
- Vegetarian Antipasti Misto (v) €13,25
- Bitterballen with mustard €7,25
- Vegetarian bitterballen with mustard (v) €7,25
- Fried polenta with Parmesan & tomato sauce (v) €6,50
- Bread with seaweed butter (v) or olive oil (v) €3,75
- Burrata with lemon dressing, pumpkin and fried sage €8,75

PIN ONLY

BOOTHUIS
NIEUW-WEST

(from 17.00)

STARTERS

✦ Antipasti misto €13,25

✦ Antipasti misto vegetarian (v) €12,25

✦ With celery, apple, raisins, pumpkin, roasted nuts and apple dressing (vegan) €9,75

✦ Burrata with lemon dressing, pumpkin and fried sage €8,75

MAINS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA €14,75
Aubergine out of the oven with Parmesan and tomato sauce (v)

RIBOLLITA €14,50
Tuscan bean soup with tomato, served with bread and salad (vegan)

GUAZZETTO DI COZZE €16,50
Mussels with tomato and garlic, served with bread and salad

FLANK STEAK €17,00
With gremoulata, marrow and parmesan, served with bread and salad

PIZZA

MARINARA €10,75
Tomato sauce, garlic & oregano (vegan)

MARGHERITA €12,50
Tomato sauce, mozzarella & basil (v)

DIAVOLA €16,50
Tomato sauce, mozzarella, ventricina (spicy salami), & parsley

CINQUE FORMAGGI €15,75
Five cheeses, rocket lettuce, cherry tomatoes (v)

TARTUFO €16,50
Tomato sauce, mozzarella, spianata tartufo (truffle salami) & mushrooms

PROSCIUTTO €15,75
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket lettuce & Parmesan

CAPRICCIOSA €16,75
Tomato sauce, mozzarella, artichoke, prosciutto, egg, mushrooms, rocket lettuce & olives (vegetarian version possible)

GAMBA €15,75
Mozzarella, courgette, gamba & cherry tomatoes

NAPOLITANA €13,50
Tomato sauce, mozzarella, capers, olives & anchovies (vegetarian version possible)

PIN ONLY

BOOTHUIS
NIEUW-WEST

PASTA

PAPARDELLE €17,00
with wild boar and cavalo nero

PACCHERI €16,00
with mushrooms, ricotta and mint (v)

SIDES

✚ Fries with mayonaise €4,25

✚ Roasted potatoes with garlic and rosemary €4,25

✚ Side salad €3,75

✚ Grilled vegetables €5,75

KIDS

✦ Pasta with tomato sauce €8,00

DESSERT

PANNA COTTA €6,75
With strawberries

SABAYONE €6,75
with poached pear, caramalised walnut and amarena cherries

CLASSIC TIRAMISU €6,75

AFFOGATO €4,50
Scoop of vanilla ice cream with espresso

SCOOP OF ICE CREAM €3
Vanilla / lemon / strawberry / After Eight

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI €10,50
Vodka, Kahlúa, espresso doppio

PINK NEGRONI €10,75
Willem's Wermoed pink vermouth, Tanqueray London dry gin, Campari

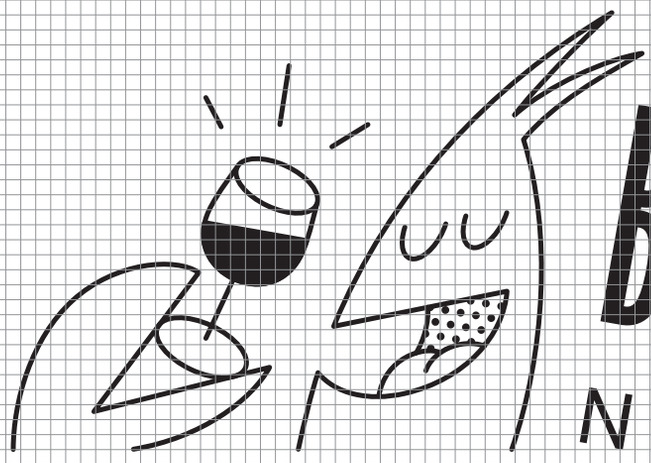
LIMONCELLO SOUR €10,00
Bongiorno limoncello, Bulleit Bourbon, egg white, lemon

BONGIORNO LIMONCELLO €5,00

AMARO AVERNA €5,75
Siciliaanse kruiden likeur

GRAPPA DI MERLOT NONINO €6,00

PIN ONLY



BOOTHUIS
NIEUW-WEST

WHITE

TIERRA ALEGRE €5,00 / €16,50 (0.5L) / €33,00 (1L)
Sauvignon Blanc (BIO) — *Castilla* (SP)
A super crisp Sauvignon with fresh notes of lime, freshly cut grass and passion fruit.

CORAZON DE LEON €5,50 / €18,00 (0.5L) / €36,00 (1L)
Verdejo — Tierra de Castilla (SP)
This is a verdejo with its heart in the right place. Vibrant fruit of citrus, yellow apples and ripe pears.

CAVE ALIGNAN "ICARE" €6,60 / €33,00
Chardonnay — Côtes du Thongue (FR)
A wood-aged Chardonnay. Winemaker Alexander Krossa was able to bring in quite a bit of freshness. Taste Vanilla, ripe tropical fruit and a little citrus.

SOTO MANRIQUE LA TRANSICION €6,60 / €33,00
Blend — Cebreros (SP) | *orange / raw*
The Albillo real grape is supported in this wine by the Chasselas, which is known from Germany and the Palomino, a real Sherry grape. This unusual trio delivers a surprisingly juicy, umami rich orange wine.

ROSÉ

FERRY LACOMBE MIRA ROSÉ €5,90 / €29,50
Grenache — Provence (FR)
This spicy and fresh rosé is made just outside the French Provence. It is named after the recently discovered star 'Mira.'

SABOROSO ROSADO €4,75 / €23,25
Castelao — Sétubal (PT)
Fresh and slightly spicy rosé from a very special grape. Extremely suitable for rosé due to its thin skin and fruity character.

All our wines are carefully selected and ranged from light to robust.

RED

TIERRA ALEGRE €4,50 / €15,00 (0.5L) / €30,00 (1L)
Tempranillo (BIO) — *Castilla* (SP)
Tempranillo is the number one grape in Spain and best known for the world famous Riojas. Taste soft notes of vanilla and dark fruit.

LI MATTIANI €5,75 / €28,75
Negroamaro — Puglia (IT)
The sun shines mercilessly in the Puglia area.
The Negroamaro grape feels right at home there in this heat. Taste dark and sun-baked fruits and spices.

PARAJES DEL VALLE €6,60 / €33,00
Monastrell (BIO) — *Jumilla* (SP)
An almost Pinot Noir-like Monastrell from the south Spain. Round blackberries and juicy cherries. Fantastic to drink chilled!

PRIMA PIETRA APPASIMENTO €6,25 / €31,25
Merlot, Corvina (BIO) — *Verona (IT)*
Appasimento literally means that you dry out the grapes. The merlot and corvina thus dry up, resulting in a more powerful and sultry wine. Taste cherries, liquorice and chocolate.

SPARKLING

CAVA GOLD FIZZ BRUT €5,90 / 29,50
Macabeo, Parellada & Xarello — Penedes (SP)
Beautiful dry Cava with fresh notes of Granny Smith & Grapefruit.

LA JARA SPUMANTE ROSATO €35,00
Pinot Grigio (BIO) — *Veneto* (IT)
Soft and organic blush Spumante. Juicy white peach and slightly creamy almonds. Perfect for getting you in the mood.

PIN ONLY