



BOOTHUIS

NIEUW-WEST



COOL DRINKS

HOMEMADE ICED TEA €4,50

- Classic English breakfast & lemon
- 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
- Pink grapefruit

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

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
buffel-mozarella en groene kruiden (v)

FOCACCIA GEROOKTE FOREL €9,50
met peperonatta

FOCACCIA SLOPPY JOE €8,75
Met vegetarische Bolognesesaus (v)

RUNDEVLEESKROKETTEN €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, tomaat,
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 €6,25
Cava, verse sinaasappelsap

AIDA'S BOOTHUIS MIMOSA €6,25
Cava, home-made hibiscus-siroop

PIZZA's OVERDAG doordeweeks vanaf 17:00 weekend vanaf 13:00

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

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

PROSCIUTTO €16,75
Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola & Parmesaan

MARINARA €10,75
Tomatensaus, knoflook en oregano (vegan)

SNACKS vanaf 13:00

- ◆ Arancini: gefrituurde risottoballetjes
met tomatensaus (v) €7,75
- ◆ Antipasti Misto €15,50
- ◆ Antipasti Misto Vegetarisch (v) €14,50
- ◆ Bitterballen met mosterd €7,50
- ◆ Vegetarische bitterballen met mosterd (v) €7,50
- ◆ Gefrituurde polenta met Parmezaan, hazelnoot dressing
& tomatensaus (v) €6,75
- ◆ Brood met olijfolie (v) €4,25
- ◆ Burrata met coeur de boeuf tomaat,
olijfolie en basilicum (vegan) €8,75





BOOTHUIS

NIEUW-WEST

vanaf 17:00

STARTERS

- ◆ Antipasti misto €15,50
- ◆ Antipasti misto vegetarisch (v) €14,50
- ◆ Fregola salade met bleekselderij, appel, rozijnen, tomaat, geroosterde noten en appeldressing (vegan) €9,75
- ◆ Burrata met gepofte tomaat, olijfolie en basilicum (vegan) €8,75

MAINS

- MELANZANE ALLA PARMIGIANA** €15,50
Aubergine uit de oven met parmezaan & tomatensaus (v)
- RIBOLLITA** €14,50
Gevulde Toscaanse soep met bonen en tomaat, geserveerd met brood (vegan)
- MOSSELEN** €16,75
'Guazzetto di cozze': mosselen met tomaat en knoflook, geserveerd met brood
- BAVETTE** €19,50
Met gremoulata, merg en gepofte cherry tomaat

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** €16,75
Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola & Parmesaan
- CAPRICCIOSA** €16,75
Tomatensaus, mozzarella, artisjok, prosciutto, gekookt ei, champignons en olijven (vegetarisch ook mogelijk)
- GAMBA** €17,25
Mozzarella, courgette, gamba & cherrytomaatjes
- NAPOLETANA** €13,50
Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven & ansjovis (vegetarisch ook mogelijk)



BOOTHUIS

NIEUW-WEST

PASTA

LINGUINE €18,25
met vongole, witte wijn en knoflook

RAVIOLI €17,25
met ricotta, spinazie, tomatensaus en Parmesaan (v)

SIDES

+ Frites met mayonaise (v) €4,50

+ Side salad (v) €4,50

+ Gegrilde groenten (v) €5,75

KIDS

♦ Pasta met tomatensaus (v) €8,00

DESSERT

PANNA COTTA
met bessen compote en hazelnoot €6,75

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

PORNSTAR MARTINI €10,25
by de Cocktail Club. Vodka, passievrucht
en vanille

NEGRONI SBAGLIATO €10,75
Willem's Wermoed pink vermouth, Cava, Campari

BONGIORNO LIMONCELLO €5,25

AMARO AVERNA €5,75
Siciliaanse kruiden likeur

GRAPPA DI MERLOT NONINO €6,00



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.

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 zonzonaanbidder 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 betekent 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.



GIN TONIC

TANQUERAY G&T €10,50

Tanqueray London Dry Gin,
Fever Tree Indian tonic, limoen

HENDRICK'S G&T €11,50

Hendrick's gin, Fever Tree Indian tonic,
komkommer

GORDON'S SICILIAN
LEMON G&T €9,75

Gordons Sicilian lemon gin, Fever Tree Indian
Tonic, citroen

GORDON'S 0% G&T €7,75

Gordons alcohol-free gin,
Fever Tree Indian tonic, limoen

SPRITZ

APEROL SPRITZ €9,25

Aperol, Cava, sparkling water, sinaasappel

LIMONCELLO SPRITZ €9,75

Bongiorno Limoncello, Cava,
bruis water, citroen

PINK VERMOUTH SPRITZ €9,75

Willem's Wermoed Pink vermouth,
Fever Tree Indian tonic

GINGER SPRITZ 0% €6,75

Gingery tropical ginger juice,
sparkling water, limoen, verse gember



VOOR ONZE WIJNEN
VERWIJZEN WIJ U GRAAG
NAAR DE DINER KAART!



WIFI: Boothuis_Wifi_24 | Pass: mooiweer2022!



BOOTHUIS

CHRISTOFFEL PLANTIJNGRACHT 4 — AMSTERDAM



COOL DRINKS

◆ HOMEMADE ICED TEA €4,50

- Hibiscus, gember, munt & honing
- Classic; English breakfast & citroen

◆ HOMEMADE BIO LEMONADE €4,50

- Vlierbloesem & limoen

◆ VERSE SINAASAPPELSAP €4,50

◆ KRAANVOGEL KOMBUCHA €4,75

- Framboos, munt & madame jeanette
- Gember & passievrucht

◆ FEVER TREE €4,50

- Ginger ale • Ginger beer • Indian tonic
- Sicilian lemonade • Pink grapefruit

◆ FENTIMANS €4,50

- Rose Lemonade

◆ SAN PELLEGRINO €4,50

- Aranciata rossa

◆ BIG TOM €4,50

- Spiced tomatensap

◆ SCHULP €3,25

- Bio appelsap • Bio perensap

◆ TONY CHOCOLONELY €3,25

- Fair trade chocolademelk



BIER OP TAP

Heineken | Pilsner (5%) €3,25 / €3,50 / €6,50
Oedipus | Mannenliefde | Saison (6%) €5,50
Texels | Skuumkoppe | Tarwebier (6%) €5,25
Brouwerij 't IJ | IJWit | Witbier (6.5%) €5,25

BIER IN FLES

OEDIPUS

- Gaia | I.P.A. (7%) €5,50
- Pais Tropical | Tropical I.P.A. (4.5%) €5,50
- Thai Thai | Triple (8%) €5,50

BRAND | Weizen (5%) €4,50

ITALIAN BEERS

- Birra Moretti | Pale Lager (4.8%) €4,25
- Ichnusa | Ongefilterde lager (4.7%) €4,25
- Birra Peroni | Chill Lemon | Radler (2%) €4,25

TWO CHEFS BREWING

- White Mamba | Witbier (5%) €5,50
- Funky Falcon | Pale Ale (5.2%) €5,50

BREUGEM | Zoentje | Blond (6.2%) €4,75

BROUWERIJ 'T IJ

- Calypso | Session I.P.A. (4%) €5,25

NO / LOW ALCOHOL

- Heineken 0.0% | Pilsner (0%) €3,75
- Brouwerij 't IJ | Vrijwit (0.5%) €4,25
- Jopen | Non IPA (0.3%) €4,25

SNACKS

- ♦ 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 olijfolie (vegan) €4,25
- ♦ Bruschette al pomodoro; toast met tomaat, knoflook, olijfolie en basilicum (vegan) €6,75
- ♦ Burrata met gepofte tomaat (v) €8,75



COCKTAILS

DE HARDLOPER €11,25

Kraanvogel kombucha (framboos & madamme Jeanette), mezcal, limoen, passievruchtsiroop

PORNSTAR MARTINI €10,50

By de Cocktail Club! Vodka, passievrucht, vanille

CLASSIC MULE €9,75

Vodka, Fever Tree ginger beer, limoen, munt

DARK 'N' STORMY €10,25

Havana Club Anejo 7 rum, Fever Tree ginger beer, Angostura bitters, limoen

EMPOTRADOR TONIC €9,75

Empotrador tropical white rum, Fever Tree Indian Tonic, grapefruit

LALA PALOMA €10,25

LALA Tequila, Fever Tree pink grapefruit

MIMOSA €6,25

Cava, verse sinaasappelsap

AIDA'S BOOTHUIS MIMOSA €6,25

Cava, home-made hibiscus syrup

PINK NEGRONI €10,75

Willem's Wermoed Pink vermouth, Campari, Tanqueray London dry gin

NEGRONI SBAGLIATO €10,75

Willem's Wermoed vermouth, Campari, Cava

ESPRESSO MARTINI €10,75

Vodka, Kahlúa & espresso doppio

AFTER DINNER DRINKS

BONGIORNO LIMONCELLO €5,25

AMARO AVERNA €5,75

Siciliaanse kruiden likeur

GRAPPA DI MERLOT NONINO €6,00

LIQUORE AMARETTO ADRIATICO €6,25