

NU 7 DAGEN
PER WEEK
OPEN!



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

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 €6,25

Kaas / Ham & kaas (+0,50)

SWEETS

APPELTAART €4,75

met slagroom + €0,50

CHEESECAKE €5,50

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 €7,25
Belegen kaas met zongedroogde tomaat en uiencompote (v)

FOCACCIA GEGRILDE GROENTEN €9,25
buffel-mozarella en groene kruiden (v)

FOCACCIA GEROOKTE ZALM €9,75
met mierikswortel-mayonaise en bierslook

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

RUNDEVLEESKROKETTEN €9,50
op brood met mosterd

OESTERZWAMKROKETTEN €9,50
op brood met mosterd (vegan)

FREGOLA SALADE €9,75
met bleekselderij, appel, rozijnen, tomaat, geroosterde noten en appeldressing (vegan)

RIBOLLITA €9,75
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

AIDA'S BOOTHUIS MIMOSA €6,00
Cava, huisgemaakte hibiscus-siroop

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

MARGHERITA €12,75
Tomatensaus, mozzarella & basilicum (v)

NAPOLITANA €13,75
Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven & ansjovis

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

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

SNACKS vanaf 12:00

- ♦ Arancini: gefrituurde risottoballetjes met tomatensaus (v) €7,75
- ♦ Antipasti Misto €15,50
- ♦ Antipasti Misto Vegetarisch (v) €14,50
- ♦ Bitterballen met mosterd €7,50
- ♦ Vegan bitterballen met mosterd (vegan) €7,50
- ♦ Gefrituurde polenta met Parmezaan, hazelnoot dressing & tomatensaus (v) €6,75
- ♦ Brood met olijfolie (vegan) €4,25
- ♦ Burrata met gepofte tomaat, olijfolie en basilicum (v) €8,75
- ♦ Bruchette al pomodoro; toast met tomaat, knoflook, olijfolie en basilicum (vegan) €7,25





BOOTHUIS

NIEUW-WEST



vanaf 17:00

STARTERS

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

MAINS

- MELANZANE ALLA PARMIGIANA €16,25
Aubergine uit de oven met parmezaan & tomatensaus (v)
- RIBOLLITA €14,50
Gevulde Toscaanse soep met bonen en tomaat, geserveerd met brood (vegan)
- MOSSELEN €17,50
'Guazzetto di cozze': mosselen met tomaat en knoflook, geserveerd met brood
- BAVETTE €20,25
Met gremoulata, groene asperges en gepofte cherry tomaat

PIZZA

- MARINARA €10,75
Tomatensaus, knoflook en oregano (vegan)
- MARGHERITA €12,75
Tomatensaus, mozzarella en basilicum (v)
- DIAVOLA €16,75
Tomatensaus, mozzarella, ventricina (pittige salami) en peterselie
- ORTOLANA €16,25
Tomatensaus, aubergine, courgette, paprika, cherrtomaatjes, basilicum en knoflook olie (vegan)
- CINQUE FORMAGGI €16,50
Vijf verschillende kazen, rucola en cherrytomaatjes (v)
- TARTUFO €16,75
Tomatensaus, mozzarella, spianata tartufo (truffelsalami), truffel-creme en champignons
- PROSCIUTTO €16,75
Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola en Parmesaan
- CAPRICCIOSA €17,25
Tomatensaus, mozzarella, artisjok, prosciutto, gekookt ei, champignons en olijven (vegetarisch ook mogelijk)
- GAMBA €17,75
Mozzarella, courgette, gamba & cherrytomaatjes
- NAPOLETANA €13,75
Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven & ansjovis (vegetarisch ook mogelijk)



BOOTHUIS NIEUW-WEST — CHRISTOFFEL PLANTIJNGRACHT 4 — AMSTERDAM

PIN ONLY



BOOTHUIS

NIEUW-WEST



vanaf 17:00

PASTA

LINGUINE €18,50
met vongole, witte wijn en knoflook

RAVIOLI €17,50
Handgemaakt door Nico Pasta! Gevuld met aardappel, munt en pecorino, geserveerd met gebakken cherry-tomaat, knoflook en Parmesaan (v)

SIDES

- + Frites met mayonaise (v) €4,50
- + Side salad (vegan) €4,50
- + Gegrilde groenten (vegan) €5,75

KIDS

- ♦ Pasta met tomatensaus (v) €8,00

DESSERT

PANNA COTTA
met bessen compote en hazelnoot €6,75

TIRAMISU €6,75

AFFOGATO €4,75
Bolletje vanille ijs met espresso

BOLLETJE IJS €3,50
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 Wermoe pink vermoe, Cava, Campari

BONGIORNO LIMONCELLO €5,25

AMARO AVERNA €5,75
Siciliaanse kruiden likeur

LIQUORE AMARETTO ADRIATICO €6,25

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 (Biologisch) — 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.

FABRIZIO VELLA BIANCO €29,50

Catarratto / Field blend (Biologisch / ongefilterd) — Sicilië (IT)

Wijnmaker Fabrizio Vella wilt een zo'n puur mogelijke wijn maken. Daarom werkt hij biologisch en besloot hij de wijn niet te filteren. Het resulteert in deze verassend frisse wijn vol aroma's van citrus, bloemen en verse kruiden.

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

TORRE VINARIA €5,00 / €16,50 (0.5L) / €33,00 (1L)

Montepulciano (Biologisch) — Abruzzo (IT)

Montepulciano d'Abruzzo. Dat klinkt niet alleen magisch, zo smaakt het ook! Deze druif uit het hart van Italië zorgt voor rijke wijnen met zijdezachte tannine.

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 (Biologisch) — 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 (Biologisch) — 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 (Biologisch) — Veneto (IT)

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

