



PARK

CAFÉ-RESTAURANT

ONTBIJT – 10.00 tot 15.00

Ontbijtbuffet (ma/vr 7-10uur, za/zo 8-11uur)	21.5
Croissant met jam en roomboter	3.5
Boerenyoghurt met vers fruit en kokos granola	7.5
Omelet met champignon en toast	8
Shakshuka met spiegeleieren, Nduja (pittige worst uit Calabria) en paprika	9.5
Gepocheerde eieren met avocado, koriander op toast	10.5
Brioche met gerookte zalm en gepocheerd ei	12.5

TAART – 10.00 tot 23.00

Appelstrudel	5.5
Chocoladetaart	5.5
Karamel brownie	5.5
Blueberry muffin	3.5

LUNCH – 11.00 tot 16.00

Chef's choice: 'Duck & waffle' met ei & maple-syrup	15
Caesar salade met ei en Parmezaan (met kip +2.5)	11
Salade artisjok, baby spinazie en Pecorino	10.5
Pomodori tomatensoep (vegan)	5.5
Pompoensoep met kokosschuim (vegan)	7
Pappardelle met gestoofde hertenwang	17.5
PARK-burger met friet	15
Angus beef met cheddar en dressing van truffel mayonaise	
Parmigiana di melanzane, aubergine lasagne	16.5
KIDS: Pannenkoek, stroop en poedersuiker	4.5

BIJGERECHTEN – 11.00 tot 23.00

Huisgemaakte friet	4.5
Gefrituurde polenta met truffelmayo	4
Seizoensgroenten	5
Salade Mesclun	3.5

BROODJES wit/bruin – 11.00 tot 16.00

Flaguette boeren-truffel kaas	5.5
Flaguette hummus, gegrilde groenten(vegan)	6.5
Flaguette nagelhout (gedroogd rundvlees)	7.5
Flaguette gerookte zalm en komkommerpickles	9.5
Flaguette pulled chicken 'red curry'	7.5
Clubsandwich met gerookte kip en spek	9.5

WINTER SPECIAL – 11.00 tot 23.00

Kies om op te warmen voor ons verse pasteitje uit de oven met bospaddenstoelen ragout
7.5

WARME BROODJES – 11.00 tot 16.00

Focaccia Spianata Calabrese en Provolone	6
Focaccia Caprese; tomaat, mozzarella, pesto	6.5
2 rundvleeskroketen op zuurdesembrood	8.5
Croque madame met ham, gruyère, spiegelei op zuurdesembrood	7.5

SNACKS – 11.00 tot 23.00

Oesters, Fine de Claire (3, 6, 12 stuks)	10/ 18/ 32
Nootjes	3.5
Olijven	3.5
Brood met boter	4.5
Brood met hummus (vegan)	5.5
Kaastengels (7 stuks)	7
Bitterballen (6 stuks)	6
Vegetarische bitterballen (6 stuks)	7
Samosa's met mangochutney (9 stuks)	6
Pakora van bloemkool (vegan)	6.5
Pimientos de Padron (vegan)	7
Borrelplank (voor 2 pers.) Ossenvorst, kaas, diverse charcuterie soorten, bitterballen, brood Amsterdamse uien & pickles van Thull's	18

Heeft u een allergie of speciale dieet wensen, meldt het ons!

BOCCA KOFFIE & APRIL THEE

Americano/ Espresso	2.5
Dubbele espresso	3.5
Espresso macchiato	3
Cappuccino	3
Cafe latte/Latte macchiato/ Flat white	3.5
Warme chocolademelk (met slagroom +0.5)	3
Irish/ Italian/ Spanish coffee	9
Thee verschillende smaken : 'Classic green'/ 'Classic black'/ Earl Grey/ Kamille/ Jasmijnblad/ Gember & hibiscus	2.8
Verse muntthee/ Verse gemberthee	3.5

FRISDRANK, SAP & WATER

Pepsi Cola / Pepsi Max / Cassis / 7up	2.8
Russell & Co	3
<i>Bitter lemon /Tonic /Ginger ale /Ginger beer</i>	
Orangina	3
Ice Tea Sparkling / Ice Tea Green	2.8
Red Bull	4.5
Sourcy plat / bruisend 25cl	2.8
PARK plat / bruisend 75cl	5
Verse sinaasappelsap / grapefruitsap	5
Appelsap / tomatensap	3

TAPBIEREN

Heineken vaas 5%	3
Heineken pint 5%	5.5
Affligem Blond 6.8%	5.5
Wisseltap	5
Heineken 0.0%	3.5

FLESBIEREN

v. Vollenhoven 7.1% Stout	5
v. Vollenhoven 6.5% EIPA	5
Brouwerij 't IJ :	5.5
<i>IJwit 6.5%, Natte 6.5%, Zatte 8%, IPA 7%</i>	
Funky Falcon 5.2% Pale ale	5.5
Mannenliefde 6% Saison	5.5
Thai-thai 8% Triple	5.5
Gladjanus 5.2% White IPA	5
Bullebak 7.7% Weizen Triple	5
Lellebel 5.7% Blonde	5
Old Mout Cider 4.5% Passionfruit cider	4.5
Amstel Radler 2%	3.5

WITTE WIJNEN

Verdejo 'Glorieta' 2017	Glas/ Fles
<i>Bodegas piqueras, Almansa, Spanje</i> -Biologisch-	4.5 / 22.5
Pecorino 'Donna Orgilla' 2015	
<i>Fiorino, Le Marche, Italië</i> -Biologisch-	5 / 25
Chardonnay 'Dumanet' 2017	5.5 / 27.5
<i>Narbonnais, Languedoc, Frankrijk</i>	
Sauvignon Blanc 'Dolfly' 2017	6 / 30
<i>Marlborough, Nieuw Zeeland</i>	

ROSE WIJNEN

Pinot Grigio 'Blush' 2017	4.5/ 22.5
<i>Sacchetto, Veneto Italië</i>	
Côtes de Provence rosé 'Avec' 2016	6 / 30
<i>Cotes de Provence, Frankrijk</i>	

RODE WIJNEN

Pinot Noir 'Sideways' 2017	4.5 / 22.5
<i>De Wetshof Estate, Robertson, Zuid-Afrika</i>	
Syrah & Grenache 'La Tournee' 2017	5 / 25
<i>Ferraton, Rhône, Frankrijk</i>	
Primitivo Salento 2016	5.5 / 27.5
<i>Mocavero, Puglia, Italië</i>	
Malbec 'La Consulta' 2015	6 / 30
<i>Catena Zapata, Mendoza, Argentinië</i>	

MOUSSERENDE WIJNEN

Cremant d'Alsace Cuvee Prestige	6 / 30
<i>Kuehn, Elzas Frankrijk</i>	
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	12 / 72

G&T's

Tanqueray Russell & Co tonic, limoen	9
Tanqueray No. Ten Russell & Co tonic, grapefruit	11
Hendrick's Russell & Co tonic, komkommer	12
Bobby's gin Russell & Co tonic, sinaasappel, kruidnagel	12
The Botanist Russell & Co tonic, basilicum, munt & rozemarijn	12
Jinzu Russell & Co tonic, groene appel	11

COCKTAILS

Coquito Captain Morgan white rum, kokos melk, gecondenseerde melk & kaneel, kruidnagel & nootmuskaat mix	8.5
Bloody Mary Ketel One vodka, citroensap, tomatensap, Worcestershire sauce & Tabasco	11
PARK Negroni	12
<i>Tanqueray, Martini Rosso, Campari</i>	
Rum & Raisins Pampero 7 year old rum geinfuseerd met rozijnen & black walnut bitters	13
Bourbon Sour Bullit Bourbon, citroensap, eiwit & geflambeerde rozemarijn	12
Dark & Stormy Union 55 spiced rum, limoensap & gingerbeer	10.5
Sweet Passion Vanille vodka, butterscotch syrup, passievrucht puree & ananassap	11.5
The Diva Ketel one vodka, lychee likeur, rozensiroop, citroensap & eiwit	11.5
Nuts about you Frangelico, Kahlua, Chambard, framboos, room & chocolade schaafsel	11.5

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

High-Maintenance	6
<i>Seedlip garden 108herbal, Russell & Co tonic, basilicum, munt & rozemarijn</i>	
The Propaganda	7
<i>Seedlip grove 42, citroensap, aardbei, honing siroop & eiwit</i>	

SPECIAL REQUESTS ?

Een ruime selectie sterke dranken is beschikbaar in de bar. Ons team informeert u graag over drank-, wijn- en menukeuzes.

Heeft u een allergie of speciale dieet wensen, meldt het ons!