

GIN & TONIC

- Damrak - 11**
Damrak Gin, Russell & Co tonic, sinaasappel
- Botanist - 12.5**
Botanist Gin, Russell & Co tonic, sinaasappel, jeneverbes
- Hermit - 13.5**
Hermit Gin, Russell & Co tonic, grapefruit, zeekraal
- Sir Edmond - 12.5**
Sir Edmond Gin, Russell & Co tonic, sinaasappel, kaneel
- Hendrick's - 12.5**
Hendrick's Gin, Russell & Co tonic, komkommer
- Bobby's - 12**
Bobby's Gin, Russell & Co tonic, sinaasappel, kruidnagel
- The Stillery - 9.5**
The Stillery Gin, Rusell & Co tonic, limoen
- Copperhead - 14**
Copperhead Gin, Rusell & Co tonic, sinaasappel, koriander
- Marula Pomegranate - 14**
Marula Pomegranate Gin, Rusell & Co tonic, jeneverbes, granaatappel

COCKTAILS

- Bloody Mary - 11**
The Stillery vodka, citroensap, tabasco, Angostura, tomatensap
- Espresso Martini - 9**
The Stillery vodka, Licor 43 Baristo, espresso
- Dark & Stormy - 11**
Union 55 rum, limoensap, Russell & Co ginger beer
- Rum Old Fashioned - 8.5**
Brugal Anejo, chocolade bitters, oranje bitters
- Dutch 75 - 12**
The Stillery gin, grapefruitsap, citroensap, prosecco
- Sweet Passion - 9**
The Stillery vodka, passievruucht, vanille, limoensap
- Get Figgy With It - 9.5**
Willem's Wermoed, vijgen, citroensap, munt
- Sweet & Sage - 11**
Don Julio Reposado, agave, limoensap, salie

NON-ALCOHOLISCHE COCKTAILS

- Bitter Honey - 9**
Seedlip spiced, citroensap, honing, rozemarijn, tonic
- The Virgin & the Blueberries - 9**
Seedlip Grove, bosbessen, lavendel, limoensap



SNACKS

- Nootjes - 3.5**
- Olijven - 3.5**
- Brood met boter - 3**
- Brood met hummus - 4.5**
- Pimientos de Padrón - 7**
- Huisgemaakte friet - 5**
met mayonaise
- Zoete aardappel friet - 5.5**
met truffelmayonaise
- Korean spiced chicken wings - 6.5**
(5 stuks)
- Samosa's met mangochutney - 6.5**
(9 stuks)
- Kaastengels - 7**
Old Amsterdam (7 stuks)
- Bitterballen - 6.5**
(6 stuks)
- Vegetarische bitterballen - 7**
(6 stuks)
- Jackfruit bitterballen - 8**
(6 stuks)
- Borrelplank (2 pers) - 18**
ossenworst, kaas, diverse charcuterie soorten, bitterballen, brood, Amsterdamse uien en pickles van Thull's
- Vega borrelplank (2 pers) - 19**
Nederlandse kaas, pickles van Thull's, vega bitterballen, brood met hummus, pimientos de padron, gefrituurde bimi en crudite

BURGERS

- PARK burger - 16**
met cheddar en truffelmayonaise, geserveerd op een pretzel met huisgemaakte friet en mayonaise
- Vega PARK burger - 18.5**
oesterzwamburger op zuurdesembrood met zoete aardappelfriet en truffelmayonaise

TAART

- Appelstrudel - 5.5**
- Chocoladetaart - 5.5**
- Mokka cheesecake - 5.5**
- Karamel brownie - 5.5**
- Citroen maanzaad muffin - 3.5**
- Passievruuchtentaart - 7.5**

KINDERMENU

- Soep - 5.5**
van Pomodori tomaat en paprika
- Pannenkoek - 4.5**
met stroop en poedersuiker
- Maïskip - 11.5**
met huisgemaakte friet en salade

KOFFIE

- Koffie/Espresso - 2.5
- Dubbele espresso - 3.5
- Espresso macchiato - 3
- Cappuccino - 3
(met haver-, soya- of amandelmelk +0.5)
- Irish/Italian/Spanish coffee - 9
- Cafe latte/Latte macchiato/Flat white - 3.5
- Warme chocolademelk - 3
(met slagroom +0.5)
- Thee - 3
Smaken: classic green/classic black/
earl grey/kamille/jasmijnblad/hibiscus
- Verse muntthee/Verse gemberthee - 3.5

FRIS

- Sourcy plat/bruisend 25cl - 2.9
- PARK plat/bruisend 75cl - 5
- Appelsap/tomatensap - 3
- Orangina - 3.3
- Pepsi Cola/Pepsi Max/Cassis/7up - 2.9
- Russell & Co - 3.9
Bitter lemon/Tonic/Ginger ale/Ginger beer
- Ice Tea sparkling/Ice Tea Green - 3.3
- Verse sinaasappelsap/grapefruitsap - 5
- Limonade 100% natuurlijk - 3
Smaken: vlierbloesem/citroen/gember-sereh

BIEREN OP FLES

- Brouwerij 't IJ | Natte | 6.5% - 5.5
- Brouwerij 't IJ | Zatte | 8% - 5.5
- Bird | Rumoerige roodborst | 5.8% - 5.5
- Bird | Fuutfieuw | 4.6% - 5.5
- Eeuwige jeugd | Lellebel | 5.7% - 5.5
- Eeuwige jeugd | Bullebak | 7.7% - 5.5
- v. Vollenhoven | East Indies Pale Ale | 6.5% - 5.5
- v. Vollenhoven | Extra stout | 7.1% - 5.5
- Lowlander | White ale | 4.5% - 5.5
- Lowlander | IPA | 6% - 5.5
- Old Mout cider | 4.5% - 5
- Brand Weizen | 0.0% - 3.5
- Brand IPA | 0.0% - 3.5

TAP BIEREN

- Heineken | 5% - 2.8/ 3/ 5.5
- Affligem Blond | 6.8% - 5
- Wisseltap - 4.5
- Heineken | 0.0% - 3.5

WIT

- Colombard, Ugni Blanc 'Domaine de Guillaman'** - 4.5/ 22.5
Sud-Ouest, Frankrijk | Fruitig, zacht opwekkende zuren
- Verdicchio 'Stefano Antonucci'** - 5/ 25
De Marken, Italië | Frisse zuren, mineralen
- Chardonnay 'Dumanet'** - 5.5/ 27.5
Languedoc Roussillon, Frankrijk | Rijk, tropisch fruit en vanille
- Sauvignon Blanc 'Dolfly'** - 6/ 30
Malborough, Nieuw Zeeland | Elegant, exotisch fruit, grapefruit, rijk en vol
- Pinot Grigio 'La Prendina'** - 6.5/ 32.5
Lombardije, Italië | Gebalanceerd, elegant, veel aroma's

ROOD

- Merlot-Cabernet Sauvignon 'Narbonais'** - 4.5/ 22.5
Languedoc Roussillon, Frankrijk | Frambozen, sappig fruit, zwarte bessen en vanille
- Primitivo 'Mocavero'** - 5/ 25
Puglia, Italië | Kersen, pruimen, krentjes, zwoel en kruidig
- Tempranillo Graciano 'Bodegas Valdemar'** - 5.5/ 27.5
Rioja, Spanje | Complexe aroma's, donker fruit en lange afdronk
- Montepulciano d'Abruzzo 'Velenosi'** - 6/ 30
De Marken, Italië | Soepele tannines, rood fruit, kruidige afdronk
- Spattburgunder 'St. Remigius'** - 6.5/ 32.5
Baden, Duitsland | Strak, lichte tannine rood fruitig (licht gekoeld)

ROSÉ

- Pinot Grigio 'Sacchetto'** - 4.5/ 22.5
Veneto, Italië | Fris, fruitig en droog
- Syrah 'Bis By Biscaye'** - 5.5/ 27.5
Languedoc Roussillon, Frankrijk | Vol, fruitig, droog

MOUSSEREND

- Prosecco | Chardonnay, Pinot Bianco 'La Delizia'** - 6/ 30
Friuli, Italië | Bloemen, toast, perzik en citrus, fijne mousse
- Cava | Macabeo, Xarel Lo, Parelada 'Raventos' 2016** - 7/ 39
Penedes, Catalonië, Spanje | Elegant, fijn, opwekkend, toast en noten