

SOUPS

SOEP VAN DE CHEF 8.5

BISQUE D'HOMARD 10.5

rivierkreeft

BREAD

BOER BAS 7.5

wit of bruin // belegen kaas // cashewnoten // honing mosterd

CROQUE MONSIEUR 8.5

truffel // bechamel // gruyère kaas
extra gebakken eitje 1.5

KROKETTEN 2 STUKS

wit of bruin

rundvlees 10.5

vegetarisch 10.5

garnalen // limoenmayonaise // krokante peterselie 13.5

CLUBS

NOOSA'S CLUB VIS 14.5

gerookte zalm // little gem // gamba // limoenmayonaise // emping // ei

NOOSA'S CLUB VLEES 14.5

gerookte kipfilet // bacon // kerriemayonaise // little gem // emping // ei

NOOSA'S CLUB VEGA(N) 14.5

gegrilde halloumi // zoetzuur van komkommer // yoghurt dressing // notencrunch // avocadodip

SALADS

CHÈVRE CHAUD 15.5

brioche // bacon // cashewnoten // krokant spek // groene appel

JAPANSE UDON NOEDELS 16.5

kalfsmuis // edamame boontjes // krokante ui // sesam soja dressing

QUINOA 15.5

avocado // gepocheerd ei // notencrunch // yoghurt dressing // gegrilde halloumi

ALL TIME FAVORITES

FLATBREAD CARPACCIO 14

truffel dip // parmezaan // pijnboomspitten // rucola // bacon crumble
extra ganzenleverkrullen + 4

FLATBREAD GEROOKTE ZALM 14

little gem // kappertjes // rode ui // limoenmayonaise // edamame

NOOSA'S CHEESESTEAK 14.5

kalfsmuis // jalapeño mayonaise // cheddar // gefrituurde uienringen

NOOSA'S BENEDICT 14

brioche // gepocheerde eieren // hollandaisesaus // kruidenolie
keuze uit zalm, spek of halloumi
extra ingrediënt + 1.5

VEGAN BURGER 15.5

little gem // pickles // vegan cheddar

NOOSA'S BURGER 16.5

australian grain fed // bacon // little gem // bbq saus

BURGER VAN DE MAAND (MAANDPRIJS)

VEGAN SATE 15.5

tempeh // atjar // emping

SATE VAN KIPPENDIEN 17.5

atjar // emping

ALL DAY BREAKFAST from 10:00

BANANENBROOD 4.5

cashewboter

SMOOTHIE BOWL 9.5

rood fruit // banaan // yoghurt // vers fruit // granola

AMERICAN PANCAKES 9.5

maple syrup // mascarpone // rood fruit