

BOTANIQUE

BAR
CAFE
TROPIQUE



Diner

Voorgerechten

ook lekker om te delen

FOCACCIA (V) met aioli	half 4,95 heel 6,95
RISSETTISALADE (V)	10,95
za'atar, gerookte aubergine, little gem veloute, ingelegde komkommer	
* Côte Du Rhône - Xavier Vignon, Frankrijk 34,50	
DOPERWTEN FLAN (V)	9,95
komkommerbouillon, tuinbonentartaar	
* Sauvignon Blanc - Amalinda, Spanje 5,25 23,50	
COURGETTE CARPACCIO (V)	11,95
gepocheerd eitje, rucola, gefrituurde kappertjes, parmezaan	
* Silvaner - Weingut Rudolf May, Duitsland 7,50 37,50	
SOFTSHELL CRAB	13,95
knol-bananenpuree, yuzudressing, venkelsalade	
* Viognier - Les Vignerons de Florensac, Frankrijk 30	
BUIKSPEK	12,95
avocadokroket, chimchurri, gochujang mayo	
* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, Frankrijk 6,50 32,50	
PLANCHE BOTANIQUE (V) voor 2 personen	22,95
Buffalo bloemkool, olijven, zuur, padrón pepers met half zongedroogde tomaten, focaccia, baba ganoush	
* Verdejo - Hacienda De La Vega, Spanje 29,50	
CHARCUTERIE voor 2 personen	24,95
bresaola, ganzenworst, gerookte biefstuk, mosterd, zuur	
* Syrah/Grenache - Les Claus des Tourettes, Frankrijk 6,50 32,50	

Soep & salade

MOSTERD-SINAASAPPELSOEP (V)	8,95
oesterblad, croutons, atsina cress	
* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, Frankrijk 6,50 32,50	
PANZANELLA (V)	14,95
croutons, gekonfijte citroen, dragon dressing, carnaval tomaten, gefrituurde okra	
* Pinot Grigio - Vini La Quercia, Italië 5,75 28,50	

Pizza

uit de steenoven
supplement burrata +4,-

MARGHERITA (V)	12,95
tomaat, mozzarella, basilicum	
VERDURE (V)	15,95
tomaat, groene asperge, vegan mozzarella, gerookte amandel, spinazie, olijven	
FRUTTI DI MARE	16,95
tomaat, mozzarella, zeevruchten, ansjovis, kappertjes, rode peper	
DIAVOLA	15,95
tomaat, mozzarella, pikante salami, rode peper, basilicum	
TARTUFO	17,95
mozzarella, parmezaan, champignons, parmaham, rucola, truffelolie	

Hoofdgerechten

BULGUR LINZEN M'JADARRA (V)	17,95
groene tomatensalsa, peterselie-olie, bimi, pijnboompitten	
* Spätburgunder - biodynamique - Weingut Raddeck, Duitsland 32,50	
RAVIOLI (V)	16,95
groene asperge, artisjok, schuim van parmezaan, gerookte amandel	
* Soave - La Formica, Italië 37,50	
CORVINA	21,95
groene asperges, wilde rijst, cherrytomaten, zeekraal, edamame	
* Albariño - Terra de Asorei, Spanje 32,50	
POUSSIN	21,95
koolsla, zoete aardappelpuree	
* Viognier - Les Vignerons de Florensac, Frankrijk 30	
LAMB STEAK	22,95
baharat rode wijnsaus, pistache crumble, avocado-venkelmousseline, gebrande maïs	
* Rioja - Martinez Corta, Spanje 7,50 37,50	

Burgers

SMOKEY BURGER	17,95
angus beefburger, gerookte kaas, spek, gekarameliseerde uien, barbecuesaus, Frites uit Zuyd	
* Lagunitas IPA 6,2% 5,25 25,95	
BEYOND BURGER (V)	17,95
Beyond Meat burger, little gem, tomaat, rode ui, harissa ketchup, ras el hanoutmayo, zoete aardappel friet	
* Thai Thai spicy tripe Oedipus 4,3% 5,25	

Bijgerechten

maak je gerecht compleet

ZOETE AARDAPPEL FRIET (V) 6,95	6,95
met ras el hanout mayonaise	
Frites uit Zuyd (V) 5,95	5,95
met mayonaise	
GEGRILDE GROENE ASPERGES (V) 7,95	7,95
met parmezaan	
PANZANELLA (V) 7,95	7,95
met croutons, gekonfijte citroen, dragondressing, carnaval tomaten, gefrituurde okra	
GROENE SALADE (V) 5,95	5,95
met waterkers, parmezaan, walnoot, dressing van kappertjes	
HASSELBACK (V) 5,95	5,95
met rozemarijn, knoflookolie	

Desserts

TACO VAN BLAUWE MAIS (V).....	7,95
chocolade jackfruit, zoete avocadocrème, ananas, rood fruitsaus, fruit pico del gallo	
PASSIEVRUCHT KOKOS PANNA COTTA (V).....	8,95
açai gelei, watermeloen perziksaus, tuile met sesam en rode peper, quinoacracker	
CRÈME BRÛLÉE (V).....	7,95
met vanille	
FROMAGES (V).....	12,95
kazen van Kef, crackers, compote	
* Ruby port- Quinta do infantado, Portugal 5,50	
ESPRESSO MARTINI	11,95
vodka, Kahlua, espresso	

* wijnsuggestie

(V) vegan (V) vegetarisch

Allergieën? Laat het ons weten!

BAR BOTANIQUE

FB | Insta : barbotaniqueamsterdam

BARBANIQUE

CAFE
TROPIQUE



Dinner

Starters

also nice to share

FOCACCIA (V) with aioli	half 4,95 whole 6,95
RISSETTI SALAD (V)	10,95
za'atar, smoked eggplant, little gem velouté, pickled cucumber * Côte Du Rhône - Xavier Vignon, France 34,50	
PEAS FLAN (V)	9,95
Cucumber bouillon, broad bean tartare * Sauvignon Blanc - Amalinda, Spain 5,25 23,50	
ZUCHINNI CARPACCIO (V)	11,95
poached egg, fried capers, rucola, parmesan cheese * Silvaner - Weingut Rudolf May, Germany 7,50 37,50	
SOFTSHELL CRAB	13,95
turnip banana mash, yuzu dressing, fennel salad * Viognier - Les Vignerons de Florensac, France 30	
PORK BELLY	12,95
avocado croquette, chimchurri, gochujang mayonnaise * Chardonnay - Domaine St. Hilaire, France 6,50 32,50	
PLANCHE BOTANIQUE (V) for 2 persons	22,95
Buffalo cauliflower, olives, pickles, padrón peppers with half sundried tomato, focaccia, baba ganoush * Verdejo - Hacienda De La Vega, Spain 29,50	
CHARCUTERIE for 2 persons	24,95
bresaola, goose sausage, smoked steak, pickles, mustard * Syrah/Grenache - Les Claus des Tourettes, France 6,50 32,50	

Soup & salad

MUSTARD-ORANGE SOUP (V)	8,95
oyster leaf, croutons, atsina cress * Chardonnay - Domaine St. Hilaire, France 6,50 32,50	
PANZANELLA (V)	14,95
croutons, candied lemon, dragon dressing, carnival tomatoes, fried okra * Pinot Grigio - Vini La Quercia, Italy 5,50 27,50	

Pizza

from the brick oven
supplement burrata +4,-

MARGHERITA (V)	12,95
tomato, mozzarella, basil	
VERDURE (V)	15,95
tomato, vegan mozzarella, green asparagus, spinach, olives, smoked almonds	
FRUITTI DI MARE	16,95
tomato, mozzarella, seafood, anchovies, capers, red pepper	
DIAVOLA	15,95
tomato, mozzarella, spicy salami, red pepper, basil	
TARTUFO	17,95
mozzarella, parmesan cheese, mushrooms, Parma ham, rocket salad, truffle oil	

Mains

BULGUR LENTILS M'JADARRA (V)	17,95
green tomato salsa, parsley oil, bimi, pine nuts * Spätburgunder - biodynamique - Weingut Raddeck, Germany 32,50	
RAVIOLI (V)	16,95
green asparagus, foam of parmesan, artichoke, smoked almond * Soave - La Formica, Italy 37,50	
CORVINA	21,95
green asparagus, wild rice, cherry tomatoes, samphire, edamame * Albariño - Terra de Asorei, Spain 32,50	
POUSSIN	21,95
cabbage salad, sweet potato mash * Viognier - Les Vignerons de Florensac, France 30	
LAMB STEAK	22,95
baharat red wine sauce, pistache crumble, fennel mousseline, baked corn * Rioja - Martinez Corta, Spain 7,50 37,50	

Burgers

SMOKEY BURGER	17,95
angus beef burger, smoked cheese, bacon, caramalized onion, barbecue sauce, Frites uit Zuyd * Lagunitas IPA 6,2% 5,25 25,95	
BEYOND BURGER (V)	17,95
Beyond Meat burger, little gem, tomato, red onion, harissa ketchup, ras el hanout mayo, sweet potato fries * Thai Thai spicy tripel - Oedipus 4,3% 5,25	

Sides

complete your dish

SWEET POTATO FRIES (V)	6,95
with ras el hanout mayonnaise	
FRIES FROM ZUYD (V)	5,95
with mayonnaise	
GRILLED GREEN ASPARAGUS (V)	7,95
with parmesan	
PANZANELLA (V)	7,95
with croutons, candied lemon, dragon dressing, carnival tomatoes, fried okra	
GREEN SALAD (V)	5,95
with watercress, parmesan, walnut, caper dressing	
HASSELBACK (V)	5,95
with rosemary and garlic oil	

Desserts

BLUE CORN TACO (V)	7,95
chocolate jackfruit, sweet avocado crème, pineapple, red fruit sauce, fruit pico del gallo	
PASSIONFRUIT COCONUT PANNA COTTA (V)	8,95
açai jelly, watermelon peach sauce, tuile with sesame and red pepper, quinoa cracker	
CRÈME BRÛLÉE (V)	7,95
met vanille	
FROMAGES (V)	12,95
cheeses from Fromagerie Kef, crackers, compote * Ruby port- Quinta do infantado, Portugal 5,50	
ESPRESSO MARTINI	11,95
vodka, Kahlua, espresso	

* wine suggestion

(V) vegan (V) vegetarian

Allergies? Let us know!

BAR BOTANIQUE

FB | Insta : barbotaniqueamsterdam