

Menukaart

STOKBROOD

- | | |
|---|--------|
| 1. Ham, kaas of salami
(ham, cheese or salami) | € 6,50 |
| 2. Rosbief, tonijnsalade, gezond of warmvlees
(roast beef, tuna salad, healthy or roasted pork meat) | € 8,50 |
| 3. Gerookte zalm
(smoked salmon) | € 9,00 |

LUXE ITALIAANSE BROODJES

- | | |
|--|---------|
| 4. Jonge, oude kaas, gorgonzola
(Young, old cheese, gorgonzola) | € 7,00 |
| 5. Tonijnsalade met kaas uit de oven
(Tuna salad with melted cheese) | € 7,00 |
| 6. Mozzarella met gedroogde tomaat, pijnboompitten en pesto
(Mozzarella with tomato, basil kernels and pesto) | € 8,00 |
| 7. Mozzarella met salami en cocktailpeper
(Mozzarella with salami and green pepper) | € 8,00 |
| 8. CLUB SANDWICH
wit geroosterd brood met gerookte kip, kaas, spek, tomaat, salade en chips
(Club sandwich, white toasted bread with smoked chicken, cheese, bacon, tomato, salad and chips) | € 11,50 |

BRUIN BOERENLANDBROOD

- | | |
|---|--------|
| 9. Gerookte kip met honingmosterdsaus, avocado en tomatenrelish
(smoked chicken, with honeymustardsauce, avocado and tomatorelish) | € 9,00 |
| 10. Gerookte zalm met avocado en creamcheese
(smoke salmon with avocado, creamcheese and bacon) | € 9,00 |

UITSMIJTERS

- | | |
|---|--------|
| 11. Naturel
(Natural) | € 7,50 |
| 12. Ham of kaas
(Ham or cheese) | € 8,00 |
| 13. Ham en kaas
(Ham and cheese) | € 8,50 |
| 14. Rosbief of spek
(Roast beef or bacon) | € 9,00 |

OMLETTEN

15. Naturel (Natural)	€ 8,00
16. Ham of kaas (Ham or cheese)	€ 8,50
17. Champignons (Mushrooms)	€ 9,00
18. Ham en kaas (Ham and cheese)	€ 9,00
19. Boerenomelet (Vegetables, ham and mushrooms)	€ 10,00
20. Courgette met parmezaanse kaas en tomaat (Courgette with parmegian cheese and tomato)	€ 10,00

PANNENKOEKEN

21. Naturel (Natural)	€ 7,50
22. Ham, kaas of gember (Ham, cheese or ginger)	€ 9,00
23. Krenten, appel of spek (Currants or apple or bacon)	€ 9,00
24. Ananas, banaan of ijs (Pine apple, banana or ice cream)	€ 9,00
25. Slagroom of fruitcocktail (Whipped cream or fruit coctail)	€ 9,00
26. Chocoladesaus (Chocolate sauce)	€ 9,00
27. 'De Passage' champignons, paprika, kaas en salami (Mushrooms with paprika, onions, cheese and salami)	€ 10,00

LUNCH GERECHTEN

28. Hamburger met gemengde salade en frites (Hamburger with salad and frites)	€ 12,00
29. Kipsaté met gemengde salade en frites of brood (Sate ajam with salad and fries or bread)	€ 12,50
30. 2 Krokette met gemengde salade en frites of brood (2 Meat croquettes with salad and fried or bread)	€ 12,50
31. Huisgemaakte Bal gehakt met tomaatsaus en frites of brood (Home made meat ball with tomato and fries or bread)	€ 12,50
32. Drumstick met gemengde salade en frites (Chicken from the grill with salad and frites)	€ 12,00
33. Parmigiana di Melanzane Ovenschotel van gegrilde aubergine, mozzarella, tomaat en parmezaanse kaas (Ovendish made of grilled eggplant, mozzarella, tomato and parmegian cheese)	€ 13,00

34. Spare ribs met frites en salade € 13,50
35. Gefrituurde vis met frites € 15,00
(Fish and chips)
36. Rookworst met augurken, zuurkool, mosterd en roomkaas € 10,50
(Smoked sausage with gherkin, sauerkraut, mustard and cream cheese)

SOEPEN

37. Dagsoep met stokbrood € 6,50
(Today's soup)
38. Tomatencremè soep met stokbrood € 6,50
(Tomatocream soup with bread)
39. Vissoep € 7,50
(Fish soup)

VOORGERECHTEN

40. Gemengde salade € 8,50
verschillende soorten sla met komkommer, tomaat, Pijnboompitten en olijven
(Mixed salad: different kind of lettuce with cucumber, tomato, kernels and olives)
42. Caesar salade € 12,50
Gerookte kip, krokante spekjes, anjovis, caesardressing en parmezaanse kaas
(Chicken salad: different kind of lettuce, toast and cream butter)
43. Salade met gamba's € 14,00
Met verschillende soorten sla, stokbrood en grote Gegrilde garnalen
(Grilled Jumbo shrimps salad with different kind of lettuce and French bread)
44. Salade met gefrituurde pijlinktvis € 13,00
(Fried calamaris with salad)
45. Salade met mozzarella € 12,50
tomaat, rucola, verschillende soorten sla, olijven, basilicumazijn en olijfolie
(Mozzarella salad: Tomato, rucola, different kind of lettuce, olives basicilicum-vinegar and olive oil)
46. Salade van gerookte zalm € 13,00
Met zure room, rode ui, kappertjes en bieslook.
(Salad with smoked salmon, sauercream, red unions, capres and chive)
47. Salade Nicoise € 12,50
(Tonijn en rode ui (Tuna and red unions)

PASTA'S

48. Spaghetti met Gegrilde groente, knoflook en olijfolie € 13,50
(Spaghetti with Grilled vegetables, garlic and oliveoil)
49. Spaghetti Bolognese € 13,50
Spaghetti met gehakt, tomatensaus en parmezaanse kaas
(minced meat, tomato sauce and parmesan)
50. Spaghetti Carbonara € 13,50

Spaghetti met roomsaus ei en spek
(Spaghetti with cremesauce egg and bacon)

51. Spaghetti met pesto en parmezaanse kaas € 14,00
(Spaghetti with pesto and parmegiano)

52. Spaghetti Gamba's, knoflook, olijfolie en spaanse pepers € 16,50
(Spaghetti with large shrimps, garlic, oliveoil and sp.peppers)

53. Lasagna € 14,50
Lasagna met sla en stokbrood
(Lasagna with salad & bread)

TAGLIATELLE

54. Tagliatelle met witte wijn en champignonroomsaus € 14,50
(Tagliatelle with white wine and mushroomssauce)

55. Tagliatelle met zalm, witte wijn en roomsaus € 14,50
(Tagliatelle with salmon, white wine and cream sauce)

VLEESGERECHTEN

56. Steak "De Passage" (180 gram) met asperges, spek en uien € 20,00
(Steak with asparagus, bacon and union)

57. Entrecôte (180 gram) met een klassieke pepersaus € 20,00
(Sirloin steak with a classic peppersauce)

58. Ribeye met kruidenboter (180 gram) € 20,00
(Ribeye with herb-butter)

59. Wienerschnitzel met citroen € 16,00
(Escallop al Vienna way with lemon)

60. Cordon Blue gevuld met ham, kaas, spek en een champignonsaus. € 19,00
(Cordon Blue with ham and cheese, bacon and mushroomsauce)

61. Griekse barbecue verschillende soorten vlees op traditonele wijze bereid met tzatziki € 24,00
(Greek barbecue with different kinds of meat trationally prepared with tzatzikisauce)

62. Lamskotelet met portsaus, salie en munt € 19,00
(Lambchops with portsaus, sage and mintleaves)

63. Kipfilet met champignonsaus € 18,00
(Chickfilet with mushroomsauce)

VISGERECHTEN

64. Mosselpannetje in witte wijn geserveerd met stokbrood en salade € 18,50
(Mussels in a pot, white wine, served with french bread and salad)

65. Tilapia filet uit de oven met olijfolie, knoflook, olijven en witte wijn € 19,00
(Tilapia filet from the oven with olive oil, garlic, olives and white wine)

66. Gegrilde zalm met Hollandaise saus € 18,00
(Grilled salmon with Hollandaise sauce)

67. Gamba's à la Plancha: Gegrilde Garnalen met knoflook, peterselie € 20,00
(Grilled Jumbo shrimps: garlic and white wine marinated)

68. Gamba's Piri Piri (7 stuks) met paprika, rode ui en kruidenboter € 20,00

(Big shrimps (7 pieces) with paprika , red onion and herb butter)

69. Slibtong (3 stuks) met citroen, peterselie, boter en sla € 19,50
(fish (3 pieces) with lemon, parsley, butter and salad)

VEGETARISCHE GERECHTEN

70. "De Passage" € 16,00
Ovenschotel gemaakt van courgette, aubergine, champignons, uien, tomaat-roomsaus, gegratineerd met kaas en geserveerd met rijst en salade
(Oven dish of courgette, eggplant, mushrooms, onions, tomato, and cream sauce with cheese, served with rice and salad)

71. Falafel met een pitabroodje, sla, tzatziki en sambal geserveerd met rijst € 13,00
(Falafel with pita bread, salad, tzatziki and sambal served with rice)

KINDERMENU

72. Hamburger met frites, appelmoes en een kinderijsje € 8,50
(Hamburger with French fries, apple-sauce and a small ice-cream)

73. Drumsticks met frites, appelmoes en een kinderijsje € 8,50
(Drumsticks with fries, apple sauce and a small ice-cream)

NAGERECHTEN

74. Creme Brulee € 6,00
(Creme brulee)

75. Tiramisu € 6,00

76. Coupe Dame Blanche € 6,00

77. Coupe fraise (vanilleijs met verse aardbeien en slagroom) € 6,00
(Coupe fraise (vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream))

78. Mousse au Chocolate € 6,00

79. IJs met fruit en slagroom € 8,00
(Ice cream with fruit and whipped cream)

GARNITUUR

80. Bitterballen, vlammetjes, kaas & chorizo (2 personen) € 12,00
(Hot snacks, cheese & chorizo, 2 persons)

81. Bitterballen van Dobben 6 stuks € 4,50
(Hot snacks, 6 pieces)

82. Olijven € 4,00
(Olives)

83. Crostini € 5,00

EXTRA'S

Mayonaise of Tomatenketchup € 0,50
(Mayonaise or ketchup)

Mandje stokbrood € 2,50
(French bread)

Met kruidenboter (French bread with herbutter)	€ 3,00
Met Tapenade (French bread with Tapenade)	€ 3,50

KOFFIE

KOFFIE caramel, butterscotch, tiramisu + 0,40	€ 2,40
Grote Koffie (Large)	€ 4,50
Espresso	€ 2,40
Thee (Tea)	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Grote appuccino (Large)	€ 4,50
Warm chocolade (slagroom + € 0,50) (Hot choc. with whipped cream)	€ 3,50
Iced Cappuccino	€ 3,50
Mokka koffie	€ 4,50
Panna Montata	€ 3,00
Espresso Machiato	€ 2,50
Irish coffee (Irish Whiskey)	€ 8,00
French coffe (Grand manier)	€ 8,00
Spanish coffe (Tia Maria)	€ 8,00
Mexican coffe (Kahlua)	€ 8,00
Belmond coffee (Cognac)	€ 8,00

GEBAK / PIE

Appelgebak Huisgemaakt (Homemade Apple pie)	€ 3,50
Appelgebak met slagroom (Apple pie with whipped cream)	€ 4,00
Chocolade gebak (Chocolate pie)	€ 4,50
Tiramisu	€ 6,00

FRISDRANKEN / DRINK

Frisdrank klein (small)	€ 2,50
Frisdrank Groot (Large)	€ 4,50
VERSE SAPPEN	
Verse Jus d orange Klein (Fresh Orange juice)	€ 3,00
Verse Jus d orange Groot (Large)	€ 5,50
Mango Klein	€ 3,00
Mango Groot (Large)	€ 5,50
BIER / BEER HEINEKEN	
Klein (small)	€ 2,50
Pint	€ 5,50
Diverse flesjes bier v.a.	€ 3,50
Corona	€ 4,50
Desperados	€ 4,50
BREEZERS	
Lime, Citrus, Orange, Cranberry of Pineapple	€ 4,50
GEDISTILLEERD	
Hollands gedistilleerd (Dutch destillated)	€ 3,00
Buitenlands likeuren € 4,50 (Foreign liqueurs)	
Whisky v.a.	€ 5,00
Franse Cognac v.a.	€ 5,00
APERITIEVEN	
Sherry, Martini	€ 3,50
Port	€ 3,50
Campari	€ 4,50
COCKTAILS	
Tropical 'De Passage' (Passoa, malibu & fresh orange juice)	€ 7,00
Margarita Tequila, triple sec & fresh citroen juice	€ 7,00
Aloha Wodka, blue curacao & fresh orange juice	€ 7,00
Strawberry Margarita	€ 7,00

Tequila, triple sec & fresh strawberry juice
Blue Hawaii € 7,00
Malibu, Blue curacao, pineapple juice

SHOOTERS

B 52 € 5,00
Bailey's, kahlua & cointreau
Melon € 5,00
Wodka, melon liqueur & fresh orange juice

NONALCOHOL COCKTAILS

Frosted Berry € 5,00
Strawberry, milk, vanilla ice cream and cinnamon
Tropical orange € 5,00
Orange, coconut, apple and pineapple juice
Virgin colada € 5,00
Coconut milk, pineapple juice and lime juice

RODE WIJN / RED WINE

Valpolicella, Italië, Zenato 2003 / Per glas € 4,00/ Halve fles € 9,50/ Fles € 18,50
(Full red wine, Smooth and harmonious)

Cantina Zaccagnini Montepulciano, Italië, 2003/ Per glas € 5,00/ Fles € 22,50

Lasendal Capcanes Montsant 2004/ Fles € 25,00
Woodbridge California, Californië, 2001/ Fles € 28,00

WITTE WIJN / WHITE WINE

Souve Classico Italië Zenato/ Per glas € 4,50/ Halve fles € 9,50/ Fles € 18,00

Moelleux Bordeaux, Frankrijk/ Fles € 18,50
Menetou-Salon, Domaine Chavet/ Halve fles € 16,50/ Fles € 30,00

Chablis, Domain Daniel Bampt/ Halve fles € 17,50/ Fles € 31,00

ROSE

Bardolino Chiaretto Zenato Italie/ Fles € 18,00
(A lovely French summer wine with lots of fruit like strawberry and raspberry)

MOUSSERENDE WIJN

Massottina Frizante Italie/ Fles € 23,00

CHAMPAGNE

Andre Clouet/ Halve fles € 38,00/ Fles € 60,00

Moët & Chandon Brut/ Fles € 80,00

De Passage
Cafè Restaurant anno 1905

Nieuwendijk 224 1012 MX Amsterdam

T +31 (0)20 624 84 39 - F +31 (0)20 427 47 24 - E info@de-passage.com