



C A F É

VIOTTA



MENU

ZOET SWEET

Croissant	3, ⁰⁰
Croissant roomboter jam	5, ⁰⁰
Croissant butter jam	
Pastel de Nata	3, ²⁵
2 Macarons Lil's Pastry & Sweets	4, ²⁵
Brownie	4, ²⁵
Bananenbrood noten	5, ⁰⁰
Banana bread nuts	
Tartelette mini	4, ¹⁰

Gebak van Holtkamp

Appeltaart met slagroom	6, ²⁵
Apple cake with whipped cream	
Citroen-meringuetart	6, ²⁵
Lemon meringue cake	
Taart van de maand	6, ²⁵
Cake of the month	

SAPPEN JUICES

Tomatensap Tomato juice	4, ⁷⁵
Biologische appelsap	4, ⁷⁵
Organic apple juice	
Biologische appel/cranberrysap	4, ⁷⁵
Organic apple/cranberry juice	
Verse jus d'orange Fresh orange juice	4, ⁷⁵

FRISDRANKEN COLD DRINKS

75cl 25cl

Acqua Panna / San Pellegrino	8, ⁰⁰ 4, ⁰⁰
San Pellegrino Limonata 20cl	4, ²⁵
San Pellegrino Aranciata Rossa 20cl	4, ²⁵
San Pellegrino Gingerbeer 20cl	4, ²⁵
San Pellegrino Acqua tonica citrus 20cl	4, ²⁵
Diverse frisdranken 20cl	3, ⁷⁵
Various soft drinks 20cl	
Crodino	6, ⁵⁰
Huisgemaakte ijsthee	4, ⁵⁰
Homemade ice tea	

KOFFIE BIOLOGISCH, VAN VERDI

COFFEE ORGANIC, FROM VERDI

Koffie/Americano	Coffee/Americano	4, ²⁵
Espresso/Ristretto		3, ⁷⁵
Dubbele espresso	Double espresso	5, ⁰⁰
Cortado		4, ⁰⁰
Espresso Macchiato		4, ⁰⁰
Cappuccino		4, ⁵⁰
Koffie verkeerd	White coffee	4, ⁵⁰
Latte Macchiato		4, ⁵⁰
Flat White		5, ⁰⁰
Soja-/haver-/kokosmelk		0, ⁵⁵
Soya/oat/coconut milk		
Chai Latte		5, ⁰⁰
Dirty Chai Latte		7, ⁰⁰
Warme chocolademelk	Hot chocolate	4, ⁷⁵
Slagroom	Whipped cream	1, ⁰⁰

THEE SELECTIE VAN 'TRENDINGTEA'

TEA SELECTION FROM 'TRENDINGTEA'

Classic Earl Grey	3, ⁷⁵
Forest Fruit	3, ⁷⁵
Mint & Hibiscus	3, ⁷⁵
African Rooibos	3, ⁷⁵
Ginger & Lemon	3, ⁷⁵
Verse munt- of gemberthee	4, ⁷⁵
Fresh mint or ginger tea	

LUNCH

12:00 - 15:00

- Soep van de dag** Soup of the day 9,⁰⁰
- Dahl** 9,⁵⁰
linzensoep | papadum | mangochutney | crème fraîche
lentil soup | papadum | mango chutney | crème fraîche
- Broodje rode bietenhummus** 12,⁵⁰
Red beetroot hummus sandwich
geroosterde gele biet | dukkah
roasted yellow beet | dukkah
- Broodje "filet americain" van zalm** 13,⁵⁰
Salmon "filet Americain" sandwich
huisgerookte zalm | gekookt ei | kappertjes | cornichons
smoked salmon | boiled egg | capers | cornichons
- Brioche limoenkip** 14,⁰⁰
Lime chicken brioche
avocado | pancetta | chipotlesaus
avocado | pancetta | chipotle sauce
- Croque monsieur** Grilled cheese sandwich 13,⁵⁰
ham | kaas | béchamelsaus | Gruyère | groene salade
ham | cheese | béchamel sauce | Gruyère | green salad
- Thaise salade** Thai salad 16,⁰⁰
met huisgemaakte viskoekjes with homemade fish cakes
- Gerookte linzensalade** 14,⁵⁰
Smoked lentil salad
pompoen | geitenkaas | pecannotene
pumpkin | goatcheese | pecan nuts

VOOR GERECHTEN STARTERS

17:30 - 20:00

- Soep van de dag** Soup of the day 9,⁰⁰
- Dahl** 9,⁵⁰
linzensoep | papadum | mangochutney | crème fraîche
lentil soup | papadum | mango chutney | crème fraîche
- Beef tataki** 16,⁵⁰
ponzudressing | wasabicroème en wasabikroepoek
ponzu dressing | wasabi cream | wasabi kroepoek
- Witte bonen crème** 15,⁵⁰
White bean spread
geroosterde paprika | olijven | bosui | focaccia
roasted pepper | olives | spring onion | focaccia
- "Hotdoctopus"** 16,⁵⁰
zoetzure groente | koriandercrème
pickled vegetables | coriander spread

HOOFD GERECHTEN MAIN COURSES

17:30 - 20:00

Gekonfijte eendenbout 26,⁰⁰

Duck confit

romige zuurkool | aardappel-Gruyèretaart
creamy sauerkraut | potato Gruyère pie

Melanzane 22,⁰⁰

aubergine | mozzarella | Parmezaan | tomaat
eggplant | mozzarella | Parmesan | tomato

Runderburger Beef burger 21,⁵⁰

cheddar | bacon | roseval | huisgemaakte burgersaus |
groene salade
cheddar | crispy bacon | homemade burger sauce | roseval |
green salad

Zoete aardappelburger 19,⁵⁰

Sweet potato burger

komkommer-muntsaus | roseval | groene salade
cucumber - mint sauce | roseval | green salad

Vis van de dag Catch of the day 26,⁰⁰

Quiche Lorraine Quiche Lorraine 18,⁵⁰

met groene salade with green salad

Vegetarische quiche Vegetarian quiche 18,⁵⁰

aardpeer | snijbiet | olijven | feta | groene salade
sunroot | chard | olives | feta | green salad

BIJGERECHTEN SIDES

Roseval aardappeltjes Roseval potatoes 8,⁰⁰

met aioli with aioli

Brood Bread 8,⁰⁰

met dips with dips

Groene salade Green salad 6,⁵⁰

DESSERTS DESSERTS

17:30 - 20:00

Trifle 10,⁵⁰

van hangop | stoofpeertjes | pecannoten
strained yogurt | "stoofpeertjes" | pecan nuts

Sticky toffee pudding 9,⁵⁰

met vanillesaus with vanilla sauce

Kaasplateau met vijgenchutney 16,⁰⁰

Three cheeses with fig chutney

WIJN WINE

MOUSSEREND SPARKLING

Mistinguett Cava Brut BLO Organic
Penedès, Spanje

glass bottle
9,00 45,00

Moët & Chandon Brut Impérial 75cl
Champagne, Frankrijk

82,50

Moët & Chandon Brut Impérial 20cl
Champagne, Frankrijk

22,50

WIT WHITE

Maison Didier Joubert
Chardonnay Viognier | Languedoc, Frankrijk

glass bottle
7,75 41,00

Ermita Veracruz
Verdejo | Rueda, Spanje

7,75 41,00

Masi
Pinot Grigio | Veneto, Italië

7,75 41,00

ROOD RED

Umani Ronchi Montipagano
Montepulciano | d'Abruzzo, Italië

glass bottle
8,00 43,50

Maison Didier Joubert
Pinot Noir | Languedoc, Frankrijk

8,00 43,50

PietraPura
Primitivo | Puglia, Italië

8,00 43,50

ROSÉ

Gentry
Grenache | Languedoc, Frankrijk

glass bottle
6,50 36,00

BIJ DE BORREL WITH DRINKS

15:00 - 17:30

Gemengde borrelplank Mixed platter

kaas | vlees | vega

cheese | meat | vegetarian

21,00

Vega borrelplank Vegetarian platter

diverse vega gerechtjes

various vegetarian bites

19,00

Kaasplateau Cheese platter

3 soorten, met vijgenchutney

three cheeses, with fig chutney

16,00

Kaas en worst Cheese and sausage

9,00

Muzieknotjes Mixed nuts

van Gotjé 100 gram

4,75

BIEREN OP FLES

BOTTLED BEERS

Heineken 30cl	4, ⁷⁵
Heineken 0.0%	4, ⁷⁵

BROUWERIJ 'T IJ

Natte	7, ⁷⁵
Biologische dubbel, zacht donker bier 6,5%	
Organic double, soft dark beer 6.5%	

Zatte	7, ⁷⁵
Biologische tripel, stevig goudgeel bier 8%	
Organic triple, strong golden yellow beer 8%	

Blondie	7, ⁷⁵
Fris blond, smaakvol bier 5,8%	
Fresh Blonde 5.8%	

IJwit	7, ⁷⁵
Witbier, troebel 6,5%	
Wheat beer 6.5%	

IPA	7, ⁷⁵
Donkerblond bier met hoppig karakter 6,5%	
Dark blonde beer with hoppy character 6.5%	

Vrijwit	7, ⁷⁵
Witbier 0,5%	
White beer 0.5%	

STERK

LIQUORS

IN THE MIX

Bobby's dry gin & Acqua Tonica	14, ⁰⁰
Aperol Spritz	12, ⁰⁰
Bacardi & cola	12, ⁰⁰
Mimosa	10, ⁰⁰
Espresso Martini	11, ⁰⁰

PORT & SHERRY

Port Kopke Ruby White	7, ⁰⁰
Sherry Tio Pepe Fino	7, ⁰⁰
Campari	7, ⁰⁰

GEDISTILLEERD DISTILLED

Rutte Jonge Jenever	5, ²⁵
Rutte Oude Jenever / Korenwijn	5, ⁷⁵
Belvedere Pure Vodka	7, ⁵⁰
Johnnie Walker Whisky red label	8, ⁰⁰
Jameson Irish Whiskey	8, ⁰⁰
Hennessy V.S. Cognac	8, ⁵⁰
Drambuie	7, ⁵⁰



In Viotta wordt gewerkt met producten uit de regio en ingrediënten van het seizoen. Daar waar mogelijk biologisch en met zo min mogelijk CO2 uitstoot.

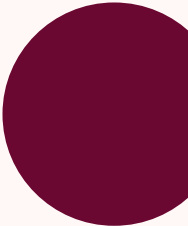
We informeren u graag over onze hygiëne, gerechten en allergenen.

Veilig genieten bereiken we samen!

Viotta works with regional products and seasonal ingredients. Organic where possible and with as little CO2 emissions as possible.

Feel free to ask us about our hygiene practices or about our dishes and any potential allergens.

Team up to enjoy safely!



C A F É
VIOTTA