

GLASWERK®

Wine • Beer • Food • Friends

WITTE WIJN

Tres Cigüeñas verdejo • Spanje biologisch, fris, citrus	€ 4,00
Didier Joubert chardonnay-viognier • Frankrijk bloemig, romig, amandel	€ 4,75
Masi Passo Blanco pinot grigio-torrentes • Argentinië biologisch, peer, perzik	€ 5,25
Buiten Blanc sauvignon-chenin blanc • Zuid-Afrika kruisbes, meloen, groene peper	€ 5,25
Jackson Shelter Bay sauvignon blanc • Nieuw-Zeeland stuivend, tropisch fruit, meloen	€ 6,00

ROSÉ WIJN

Fratelli Zuliani pinot grigio • Italië verfrissend, aardbei, rode kers	€ 4,25
La Promenade Côtes de Provence • Frankrijk bleke zalmroze kleur, framboos, aardbei	€ 6,00

RODE WIJN

Finca Constanca Montado tempranillo • Spanje aardbei, pruimen, kruidig	€ 4,00
3 stones pinot noir • Nieuw-Zeeland rood fruit, kruidig, zachte tannines	€ 4,50
Didier Joubert grenache-syrah-mourvèdre • Frankrijk stevig, kruidig, zwarte peper	€ 4,75
Beronia Rioja • Spanje robuust, vanille, zwarte bessen	€ 5,25
Buitenverwachting Meifort cabernet blend-merlot • Zuid Afrika rode kersen, vanille, tabak	€ 7,00

BIEREN

TAP	
Kornuit poppenpilsje 20cl	€ 2,20
Kornuit 33cl	€ 3,00
Peroni	€ 3,50
Grimbergen Blond	€ 3,50
Grolsch Weizen	€ 3,50
FLES	
Kompaan Hopped blond	€ 4,00
Corona	€ 3,50
Texel skuumkoppe	€ 3,80
Meantime IPA	€ 4,00
Grolsch Radler 0.0	€ 3,00
Grolsch 0.0	€ 3,00

COCKTAILS

Hermit Gin aromatic tonic•granaatappel•'Ladies only'	€ 10,00
Copperhead Gin botanical tonic•sinaasappel	€ 10,00
Sex and the City new style cava•lillet•rozenblaadjes	€ 8,50
Licor Balón 43 soda water•sinaasappel	€ 8,50

BUBBELS

Vilarnau Cava Brut citroen, groene appel, anijs	€ 6,50
Masi Moxxé limoen, bloemig, fruitig	€ 8,50

GLASWERK®

Wine • Beer • Food • Friends

LUNCH te bestellen van 12.00 - 16.00 uur

LUNCHGERECHTEN

Salade coquille Gemarineerde knolgroente • zuurdesem toast • karnemelk vinaigrette	€ 16,00
Salade parelhoen Aardpeer • paddenstoelen • kruiden •	€ 14,00
Steamed bun Buikspek • ketjap • zoet zure groente •	€ 11,00
Brioche sandwich Rundertartaar • rookvlees • mayonaise • eendenlever	€ 12,00
Egg benedict Fregola • tuinerwt • asperge • hollandaise • truffel	€ 10,00

CHEFS LUNCHMENU

Laat u verrassen door Chef Bas met een twee of drie gangenlunchmenu inclusief koffie | thee met friandises. U kunt aangeven of u vegetarisch, alleen vlees of vis wenst.

2 gangen lunchmenu	22,50		wijnen	11 euro
3 gangen lunchmenu	29,50		wijnen	17 euro

Borrel te bestellen van 12.00 - 19.00 uur

BORRELGERECHTEN

Zeeuwse creuses per 2 stuks	
naturel • 5 euro	€ 5,00
karnemelk • groene kruiden	€ 6,00
beurre blanc • haring kuit	€ 8,00
Gordal spaanse olijven	€ 3,00
Zalm	€ 6,00
mierikswortel • komkommer • zuurdesem toast	
Charcuterie 80 gram met brooddeeg crackers	
paleta sierra del jamon • iberico	€ 12,00
cecina de leon • gerookt rund	€ 6,00
serrano • duroc	€ 6,00
Crackers	€ 3,00
brooddeeg crackers • pompoendip	
Brood	€ 3,00
zuurdesem van desemenzo • gezouten boter	
Oesterzwam bitterballen (6)	€ 6,00
bitterballen van de haagsche zwam druivenmost mosterd	
Bitterballen (8)	€ 6,00
Mosterd	

Borrelplanken te bestellen vanaf 12.00 - 19.00 uur

BORRELPLANK

Glaswerk borrelplank 'land'
brooddeeg cracker met pompoen dip
Belotti • Serrano ham • Pecorino
Rotterdamsche oude kaas

twee personen	€ 15,00
vier personen	€ 25,00

Glaswerk borrelplank 'zee'
oesters naturel • brooddeeg cracker
gerookte mosselen 'Smoker House Amsterdam'
gerookte zalm 'Smoker House Amsterdam'

twee personen	€ 15,00
vier personen	€ 25,00