

cocktails

Vraag ook naar
onze dranken- en
wijnkaart

all time classics 12.00

PORNSTAR MARTINI Absolut Vanilla Vodka, passion fruit purée and passion fruit syrup, served with a shot glass of Loggia Prosecco DOC

ESPRESSO MARTINI Absolut Vodka, Kahlua, Frangelico and a fresh shot of espresso

COSMOPOLITAN Absolut Citron Vodka, Cointreau, Fresh Lime Juice, Cranberry Juice

PALOMA La Herencia de Sánchez Espadín Mezcal, lime and Fever Tree Pink Grapefruit Soda

CLASSIC MOJITO Havana Club 3y, lime, mint, sugar and sparkling water

PASSIONFRUIT MOJITO Havana Club 3y, lime, mint, passion fruit, sparkling water

DARK AND STORMY Havana Club 7y, lime and Fever Tree ginger beer

CUBA LIBRE Havana Club Especial, lime and Coca Cola

CLASSIC CAIPIRINHA Santo Grau Cachaça, lime and sugar

NEGRONI Beefeater Gin, Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth and Campari

BOULEVARDIER Woodford Reserve Bourbon, Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth, Campari

SIP
BACK
AND
RELAX

spritz it up met Loggia Prosecco + bruiswater

ITALICUS SPRITZ Italicus 9.50

LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet Rosé 8.50

APEROL SPRITZ Aperol 8.50

LIMONCELLO SPRITZ Bongiorno Limoncello 8.50

SAINT GERMAIN SPRITZ Saint Germain Elderflower Liqueur 8.50
OR a whole carafé of 1 ltr 35.00

Bold's finest 12.50

IDA MEETS FRIDA Chambord, Beefeater Gin, fresh lime juice, watermelon syrup

PINK GENTLEMAN Absolut Vanilla Vodka, Lillet Rosé, Aperol, fresh lime juice, pink grapefruit syrup

UPTOWN BOLD DISTRICT Four Roses Bourbon, Limoncello, lime and Fever Tree Pink Grapefruit soda

MR. TEA Absolut Vodka, Aperol, Licor 43, lime, passion fruit purée, lemon tea syrup

TIME TO TRAVEL Beefeater Gin, St. Germain elderflower liqueur, basil, grapefruit, fresh lime juice and Fever Tree Mediterranean tonic

APERINHA Aperol, Santo Grau Cachaça, lime, passionfruit syrup

ALICE IN NETHERLANDS V2C Dutch Dry Gin, St. Germain elderflower liqueur, Italicus bergamot liqueur, fresh lime juice, Fever Tree Pink Grapefruit soda

SQUARE PANTS Absolut Vodka, passion fruit purée, almond syrup, basil, Fever Tree ginger beer

BOLD AND INFAMOUS Beefeater Gin, Italicus bergamot liqueur, Aperol, fresh lime juice, sugar

mule kick met Fever Tree ginger beer, vers limoensap + bitters

MOSCOW MULE Absolut Vodka 12.00

LONDON MULE Beefeater Gin 12.00

SPANISH MULE Licor 43 12.00

MEXICAN MULE La Herencia de Sánchez Espadín Mezcal 13.50

MAASTRICHT MULE Marv Vodka 13.00

ABSOLUT MULE Absolut Elyx Premium Vodka 13.50

B0%ld Alcoholvrij 8.50

LOMA PA' MI Lyre's Agave Blanco, fresh lime juice, Fever Tree pink grapefruit soda

NOJITO Fever Tree ginger ale, mint, lime, sugar

PASSIONATA passion fruit purée, almond syrup, basil and Fever Tree ginger beer

TRIP TO ITALY Lyre's Amaretti, Sicilian Lemonade, Almond

You
made
it to
the
top.



lunch

12:00 – 15:00

sandwiches

13:50

RENDANG BUN gestoomde broodjes, rendang, atjar, gefrituurde uitjes, pinda, koriander

EGG BUN brioche brood, ham, Parmezaan, spiegelei, avocado, tomaat, komkommer, sla, basilicummayonaise

SPICY BOLD BENEDICT brioche brood, gepocheerd ei, zalm, sambal Hollandaise

MEXICAN CHICKEN SALAD pita brood, Mexicaanse kip, komkommer, tomaat, sla, avocado, koriander, gebakken uitjes

TOFU in STICKY SAUCE 🍃 pita brood, tofu, citroengras, komkommer, sla, koriander, gebakken uitjes, atjar, pinda, sesam mix

salades

16.00

CAESAR SALAD baby gems, ansjovis, ei, kippendij, Parmezaan, croutons, krokante kippenhuid, olijvenpoeder

SALAD QUINOA 🍃 met limoen-gember dressing, baby gems, quinoa, kool, wortel, Thaise basilicum, koriander, lente ui, gebakken uitjes, pindas

PINK SALAD 🍃 baby gems, couscous, gemarineerde groenten, bieten hoemoes, granaatappel, sla, notenmix, rozijn, kruidenmix

soep

10.00

MISO SOUP met **GYOZA KIP** of **GROENTEN** 🍃 of **GARNALEN** miso, kombu, noedels, Aziatische groenten, sesam mix, gefrituurde uitjes, lente ui

burgers

16.00

BEEF BURGER brioche brood, hamburger, tomaat, sla, komkommer, cheddar kaas, rode ui, basilicum mayonaise

FALAFEL BURGER 🍃 brioche brood, falafel burger, tomaat, komkommer, sla, rode ui, feta, tzatziki

flatbread

9.50

EGG BHURJI 🍃 roerei, kaas, tomaat, ui, garam masala, koriander, gebakken uitjes, sesamzaad

GREEK CHICKEN SALAD kipsalade, sla, rode ui, feta, tzatziki, olijven poeder, granaatappel

PULLED EGGPLANT SHAWARMA 🍃 aubergine, sla, rode ui, feta, tzatziki, gefrituurde uitjes, granaatappel

zoet

12:00 – 17:00

SWEET of the WEEK

6.00

MANGO MERINGUE & WITTE CHOCOLADE

6.00

RASPBERRY MOUSSE 🍃
vegan / glutenvrij

6.00

YUM!

It's never too early for dessert.

12:00 – 21:00

bites all day

6 BOURGONDIËR BITTERBALLEN
met mosterd

8.00

2 VEGGIE LOEMPJA'S 🍃
met chilisaus

6.00

PADRON PEPPERS 🍃 zeezout

5.50

CLASSIC NACHOS 🍃 chilisaus, kaas, jalapeno & koriander

8.50

BRIOCHE & DIPS 🍃 brioche brood met limoenboter, bieten hoemoes & tzatziki

13.50

KARA AGE kip, chilisaus

7.50

FRIET UIT ZUYD RENDANG
rendang, basilicum mayonaise, koriander, gebakken uitjes & pinda

10.00

FRIET UIT ZUYD PARMESAN 🍃
tomatenpoeder, basilicum mayonaise & Parmezaanse kaas

9.50

FRIET UIT ZUYD MISO 🍃
miso mayonaise, atjar, gebakken uitjes, sesam mix

9.50

FRIET UIT ZUYD SRIRACHA 🍃
sriracha mayonaise, koriander, lente-ui, gebakken uitjes & chili

9.50

late night WEEKEND SPECIALS

tot 23:00 op **VRIJDAG** en **ZATERDAG**

6 BOURGONDIËR BITTERBALLEN
met mosterd

8.00

2 VEGGIE LOEMPJA'S 🍃
met chilisaus

6.00

FRIET UIT ZUYD 🍃
met basilicum mayonaise

9.00

KARA AGE
kip, chilisaus

7.50

diner

17:00 – 21:00

voorgerechten

AGE-GYOZA dumplings gevuld met kip, Aziatische salade, wasabi mayonaise

11.00

GROENTEN PÂTÉ 🍃 feta, rucola, noten en zaden mix, mini pita

11.00

SATSUMA-AGE gefrituurde viskoekjes, komkommersalade, soja & chilisaus

11.00

MISO SOUP met **GYOZA KIP** of **GROENTEN** 🍃 of **GARNALEN** miso, kombu, noedels, Aziatische groenten mix, sesam mix, gefrituurde uitjes, lente ui

10.00

BRIOCHE met **BOTER** 🍃
brioche brood met limoenboter

5.00

BRIOCHE & DIPS 🍃
brioche brood met limoenboter, bieten hoemoes & tzatziki

13.50

bijgerechten

NASI JAGUNG 🍃 basmati rijst, mais, ei, koriander, limoen, pinda's

7.50

PAD THAI NOODLES 🍃 rijst noodles, sojasaus, tamarind, koriander, limoen, pinda's

9.50

GROENE SALADE 🍃

6.00

FRIET UIT ZUYD RENDANG
rendang, basilicum mayonaise, koriander, gebakken uitjes & pinda

10.00

FRIET UIT ZUYD PARMESAN 🍃
tomatenpoeder, basilicum mayonaise & Parmezaanse kaas

9.50

FRIET UIT ZUYD MISO 🍃
miso mayonaise, atjar, gebakken uitjes, sesam mix

9.50

FRIET UIT ZUYD SRIRACHA 🍃
sriracha mayonaise, koriander, lente-ui, gebakken uitjes & chili

9.50

Extra ketchup / basilicum mayonaise

1.00

desserts

17:00 – 23:00

9.50

SWEET of the WEEK 🍃 met vanille ijs, cookie crumble, witte chocolade schuim, witte chocolade saus

MANGO MERINGUE & WITTE CHOCOLADE 🍃
met vanille ijs, cookie crumble, witte chocolade schuim, witte chocolade saus

FRAMBOZENMOUSSE met **LIMOENSBET** 🍃
witte chocolade schuim, witte chocolade saus, vegan / glutenvrij

DAME BLANCHE TARTELETTE 🍃 cookie crumble, witte chocolade schuim, witte chocolade saus

hoofdgerechten

CAESAR SALAD baby gems, ansjovis, ei, kippendij, Parmezaan, croutons, krokante kippenhuid, olijvenpoeder

16.00

SALAD QUINOA 🍃 met limoen-gember dressing, quinoa, baby gems, kool, wortel, Thaise basilicum, koriander, lente ui, gebakken uitjes, pinda's

16.00

PINK SALAD 🍃 couscous, baby gems, gemarineerde groenten, bieten hoemoes, granaatappel, sla, notenmix, rozijn, kruidenmix

16.00

MISO SOUP met **GYOZA KIP** of **GROENTEN** 🍃 of **GARNALEN** miso, kombu, noodle, Aziatische groenten mix, sesam mix, gefrituurde uitjes, lente ui

16.00

BONELESS RIBS met **PICO DE GALLO**
Mezcal geglazuurde varkensribben, rode uien, tomaat, koriander, komkommer

17.00

RIB EYE met **GOCHUJANG BBQ SAUS**
Aziatische kool salade & BBQ-saus

17.00

CHICKEN SKEWER souvlaki style met tzatziki dip, kippendij, souvlaki kruiden mix, yoghurt, komkommer, tomaat, oregano

17.00

SATÉ UDANG garnalen, chili, citroengras, tomaten, lente ui, koriander

17.00

RED MULLET met **OI MUCHIM** 🍃
rode mul, sambal Hollandaise, Koreaanse komkommer salade

17.00

EGGPLANT 🍃 met sticky limoengras saus, aubergine, Vietnamese groenten salade, lente ui, sesam mix, koriander

17.00

PEARL BARLEY RISOTTO 🍃
rucola, citroen, burratine, kruiden mix

17.00

GREEN BOLD CURRY geserveerd met rijst met **KIP** of **TOFU** 🍃 of **GARNALEN** kokosmelk, groene peper, basilicum, aubergine, citroengras

17.00

BEEF BURGER brioche brood, hamburger, tomaat, sla, komkommer, cheddar kaas, rode ui, basilicum mayonaise

16.00

FALAFEL BURGER 🍃 brioche brood, falafel burger, tomaat, komkommer, sla, rode ui, feta, tzatziki

16.00

**LATE NIGHT
SNACK
ATTACK**

21:00 – 23:00

Bekijk ook onze weekend specials!

← ← ← ← ←

NACHOS met roomkaas & chilisaus

5.00

BOLD NOOTJES 🍃

4.00

zoete **POPCORN** 🍃

4.00

🍃 = Vegetarisch Liever vegan? Vraag het ons! Allergiën? Laat het weten aan onze bediening