

# LUNCH 11.30 - 16.00

<b>Focaccia</b> <i>met San Daniele ham, burrata, tomaat, basilicum &amp; balsamico siroop</i> <i>with prosciutto di San Daniele, burrata, tomatoes, basil &amp; balsamic glaze</i>	12
<b>Scarlett's Club sandwich</b> <i>Spek, sla, tomaat, kip, ei &amp; spicy mayo</i> <i>Bacon, lettuce, tomato, chicken, egg &amp; spicy mayo</i>	13.5
<b>Huisgemaakte garnalenkroketten op toast</b> <i>met citroen mayo &amp; gefrituurde peterselie</i> <i>Homemade shrimp croquettes on toast with lemon mayo &amp; fried parsley</i>	11
<b>Ciabatta met gegrilde groenten, provolone &amp; geroosterde knoflook-mosterd saus</b> <b>V</b> <i>Ciabatta with grilled vegetables, provolone &amp; roasted garlic-mustard sauce</i>	11
<b>Flatbread roll kip gyros (huisgemaakt)</b> <i>met tzatziki, mosterd, tomaat, ui &amp; friet</i> <i>Flatbread roll chicken gyros (homemade) with tzatziki, mustard, tomato, onion &amp; fries</i>	12.5
<b>Flatbread roll met homemade falafel</b> <b>VEGAN</b> <i>met rodekool zoetzuur, ui, mango saus &amp; friet</i> <i>Flatbread roll with homemade falafel, pickled red cabbage, onion, mango sauce &amp; fries</i>	12.5
<b>Bagel tuna melt</b> <i>Tonijnsalade, cheddar, gekookt ei, mayo &amp; sla</i> <i>Tuna salad, cheddar, egg, mayo &amp; lettuce</i>	12.5
<b>Ruben sandwich</b> <i>Huisgemaakte corned beef, Zwitserse kaas &amp; Thousand Island saus</i> <i>Homemade corned beef, Swiss cheese &amp; Thousand Island dressing</i>	12.5
<b>Avocado chicken salad</b> <i>Romaine sla, avocado, gegrilde kip, paprika &amp; croutons</i> <i>Romaine lettuce, avocado, grilled chicken, bell pepper &amp; croutons</i>	14.5
<b>Marokkaanse salade</b> <b>V</b> <i>met couscous, gezouten citroen, gebakken Halloumi, kikkererwten, rozijnen &amp; amandelen</i> <i>Moroccan salad with couscous, salted lemon, fried Halloumi, chickpeas, raisins &amp; almonds</i> <i>Voeg kip toe / Add chicken + 3.5</i>	14.5
<b>Soep van het moment / Soup of the moment (day price)</b>	<b>dagprijs</b>
<b>Homemade vegan burger</b> <b>VEGAN</b> <i>Zwarte bonen-miso burger met ingelegde witte kool, chipotle mayo, koriander-limoen saus &amp; een puntzakje friet</i> <i>Black bean-miso burger with pickled white cabbage, chipotle mayo, coriander-lime sauce &amp; fries</i>	17.5
<b>Angus beef burger</b> <i>met cheddar, gekarameliseerde ui, augurk, zoetzuur rode kool, chipotle blauwbes saus &amp; een puntzakje friet</i> <i>with cheddar, caramelised onion, pickles, pickled red cabbage, chipotle blueberry sauce &amp; fries</i> <i>Extra: gebakken ei / fried egg + 1.5 / bacon + 1</i>	18.5
<b>Flammkuchen 'Alsace'</b> <i>met crème fraîche, rode ui, spek &amp; kaas</i> <i>with crème fraiche, red onion, bacon &amp; cheese</i>	13
<b>Flammkuchen van de week</b> <i>Flammkuchen of the week</i>	13

**Weekspecial: zie specials op het klipbord!**  
*Week special: see specials on the clipboard!*

## SIDES

<b>Gemengde salade / Mixed salad</b> <b>VEGAN</b>	5
<b>Geroosterde bloemkool met sultana's, amandelen &amp; tahini saus</b> <b>VEGAN</b> <i>Roasted cauliflower with sultanas, almonds &amp; tahini sauce</i>	6
<b>Verse friet van 'Friethoes' met mayo / Fresh fries with mayo</b> <b>V</b>	5.9
<b>Zoete aardappel friet met Parmezaanse kaas &amp; truffel mayo</b> <b>V</b> <i>Sweet potato fries with Parmesan cheese &amp; truffle mayo</i>	6.5

## DESSERTS

<b>Tiramisu</b> <b>V</b>	8
<b>Drunken Affogato</b> <b>V</b> <i>Espresso, Amarula &amp; een bolletje vanille roomijs</i> <i>Espresso, Amarula &amp; vanilla ice cream</i>	7
<b>Portokaló pitta</b> <b>V</b> <i>Griekse sinaasappel taart met honing siroop &amp; vanille roomijs</i> <i>Greek orange cake with honey &amp; vanilla ice cream</i>	9
<b>Taart uit de vitrine met een bolletje ijs &amp; slagroom</b> <b>V</b> <i>Cake from the showcase with a scoop of ice cream &amp; whipped cream</i>	7
<b>Pavlova</b> <b>V</b> <i>met vanille mascarpone, sinaasappel marmelade, pistache &amp; karamel saus</i> <i>Pavlova with vanilla mascarpone, orange marmalade, pistachio &amp; karamel sauce</i>	8
<b>2 huisgemaakte chocolade truffels</b> <b>V</b> <i>2 homemade chocolate truffles</i>	5.5

# BITES 11.30 - 21.30

<b>Miss Scarlett's charcuterie plank voor twee</b> <i>Grote plank met een mix van Italiaanse charcuterie, prosciutto &amp; brood</i> <i>A large board of Italian charcuterie, prosciutto &amp; bread - good for two</i>	19.5
<b>Prosciutto Plank</b> <i>Plank met prosciutto San Daniele 18mnd gerijpt-eigen import</i> <i>Board with prosciutto San Daniele aged 18 mths-own import</i>	11
<b>Scarlett's homemade focaccia &amp; flatbread</b> <b>VEGAN</b> <i>met tapenade &amp; hummus</i> <i>Homemade focaccia &amp; flatbread with tapenade &amp; hummus</i>	11
<b>Warm bittergarnituur - 15 / 30 stuks</b> <i>(ook vegetarisch verkrijgbaar)</i> <i>Mixed hot 'bittergarnituur' - 15 / 30 pieces (vegetarian option also available)</i>	17 / 32
<b>Nacho's met gesmolten kaas, salsa, limoen crème fraîche &amp; guacamole</b> <b>V</b> <i>with melted cheese, salsa, lime crème fraiche &amp; guacamole</i>	11.5
<b>Mini loempia's (kip of Vega) met chili saus - 8 stuks</b> <i>Mini spring rolls (chicken or vegetarian) with chilli sauce - 8 pieces</i>	8
<b>Hollandse vlees bitterballen met mosterd - 6 stuks</b> <i>Dutch beef 'bitterballen' with mustard - 6 pieces</i>	8
<b>Paddenstoelen bitterballen met truffel mayo - 5 stuks</b> <b>VEGAN</b> <i>Mushroom 'bitterballen' with truffle mayo - 5 pieces</i>	8.5
<b>Homemade börek met feta, sesam &amp; honing</b> <b>V</b> <i>Homemade börek with feta, sesame &amp; honey</i>	8
<b>Kaastengels met chili saus - 6 stuks</b> <b>V</b> <i>Cheese fingers with chilli sauce - 6 pieces</i>	8
<b>Tatsuta chicken met chili saus - 5 stuks</b> <i>Tatsuta chicken with chilli sauce - 5 pieces</i>	9
<b>Nootjes mix</b> <b>VEGAN</b> <i>Mix of nuts</i>	5
<b>Griekse olijven</b> <b>VEGAN</b> <i>Greek olives</i>	5
<b>Hummus met flatbread</b> <b>VEGAN</b> <i>Hummus served with flatbread</i>	8

Wij werken bij voorkeur met lokale en duurzame producenten en producten.

Only card payments accepted

Miss Scarlett free Wi-Fi password: MissWi-Fi4free