

COFFEE & TEA

TAKE AWAY

Coffee: caffè Diemme from Padova Italy - Scarlett's import

Lungo / black coffee	3.1	Americano	3.3
Espresso	2.9	Cortado	3.3
Espresso macchiato	3.3	Latte macchiato	4.1
Cappuccino	3.8	Cafe latte	3.8
Doppio	4	Flat white	4.6
Iced latte	4.6	Matcha latte	4.3
Oat milk	0.5	Extra coffee shot	1.2
Whipped cream	1	Decaf	0.5
Vanilla / caramel	0.5	Popcorn	0.5
Chocolate cookie	0.5		

Chai latte	4.3
Hot chocolate	3.9
Vegan hot chocolate	4.4

Mocha: hot chocolate with a coffee shot 4.6

Irish / Spanish / French / Italian coffee 11.6

CITEA LOOSE LEAF TEA

English Breakfast / Earl Grey / Amsterdam Blend / Jasmine /
Ginger & Lemon / Wake Up Tea (bio) / Chamomile /
Summer Berries 3.3

Fresh mint tea 3.6

Fresh ginger tea 3.6

LUNCH 11.30 - 16.00

TAKE AWAY

Focaccia 12.5
met San Daniele ham, burrata, tomaat, basilicum & balsamico siroop
with prosciutto di San Daniele, burrata, tomatoes, basil & balsamic glaze

Scarlett's Club sandwich 14
Spek, sla, tomaat, kip, ei & spicy mayo
Bacon, lettuce, tomato, chicken, egg & spicy mayo

Huisgemaakte garnalenkroketten op toast 11.5
met citroen mayo & gefrituurde peterselie
Homemade shrimp croquettes on toast with lemon mayo & fried parsley

Ciabatta met gegrilde groenten, provolone **V** 11.5
& geroosterde knoflook-mosterd saus
Ciabatta with grilled vegetables, provolone & roasted garlic-mustard sauce

Flatbread roll kip gyros (huisgemaakt) 13
met tzatziki, mosterd, tomaat, ui & friet
Flatbread roll chicken gyros (homemade) with tzatziki, mustard, tomato, onion & fries

Flatbread roll met homemade falafel **VEGAN** 13
met rodekool zoetzuur, ui, mango saus & friet
Flatbread roll with homemade falafel, pickled red cabbage, onion, mango sauce & fries

Bagel tuna melt 13
Tonijnsalade, cheddar, gekookt ei, mayo & sla
Tuna salad, cheddar, egg, mayo & lettuce

Ruben sandwich 13
Huisgemaakte corned beef, Zwitserse kaas & Thousand Island saus
Homemade corned beef, Swiss cheese & Thousand Island dressing

Avocado chicken salad 15
Romaine sla, avocado, gegrilde kip, paprika & croutons
Romaine lettuce, avocado, grilled chicken, bell pepper & croutons

Marokkaanse salade **V** 15
met couscous, gezouten citroen, gebakken Halloumi, kikkererwten, rozijnen & amandelen
Moroccan salad with couscous, salted lemon, fried Halloumi, chickpeas, raisins & almonds
Voeg kip toe / Add chicken + 3.5

Homemade vegan burger **VEGAN** 18
Zwarte bonen-miso burger met ingelegde witte kool, chipotle mayo, koriander-limoen saus & een puntzakje friet
Black bean-miso burger with pickled white cabbage, chipotle mayo, coriander-lime sauce & fries

Angus beef burger 19
met cheddar, gekarameliseerde ui, augurk, zoetzuur rode kool, chipotle blauwbes saus & een puntzakje friet
with cheddar, caramelised onion, pickles, pickled red cabbage, chipotle blueberry sauce & fries
Extra: gebakken ei / fried egg + 1.5 / bacon + 1

Flammkuchen 'Alsace' 13.5
met crème fraîche, rode ui, spek & kaas
with crème fraîche, red onion, bacon & cheese

Flammkuchen van de week 13.5
Flammkuchen of the week

Weekspecial: zie specials op het klipbord!

Week special: see specials on the clipboard!

DINNER 17.00 - 21.30

TAKE AWAY

STARTERS

Scarlett's homemade focaccia & flatbread met tapenade **VEGAN** 11.5
& hummus
Scarlett's homemade focaccia & flatbread with tapenade & hummus

Bao buns met char siu pulled pork of pulled chicken - 2 stuks 13
Bao buns with char siu pulled pork or pulled chicken - 2 pieces

Beef taco's (2) 14.5
Met pulled beef, tomato salsa, guacamole & zoetzuur rode kool
With pulled beef, tomato salsa, guacamole & pickled red cabbage

Avocado chicken salad 15
Romaine sla, avocado, gegrilde kip, paprika & croutons
Romaine lettuce, avocado, grilled chicken, bell pepper & croutons

Marokkaanse salade **V** 15
met couscous, gezouten citroen, gebakken Halloumi, kikkererwten, rozijnen & amandelen
Moroccan salad with couscous, salted lemon, fried Halloumi, chickpeas, raisins & almonds

Voeg kip toe / Add chicken + 3.5

MAINS

Dish of the week dagprijs
Zie ons special menu
See our special menu

Lam schenkel 28.5
met saffraan rijstcake & salade
Lamb shank with saffron ricecake & side salad

Laila's Marokkaanse kip 27.5
met geroosterde amandelen, olijven & brood
Laila's Moroccan spring chicken with roasted almonds, olives & bread

Vis van het moment / Catch of the moment dagprijs

Gemistá **V** 22.5
Paprika en tomaat gevuld met rijst, groenten, dille & tzatziki
Bell pepper and tomato filled with rice, vegetables, dill & tzatziki

Homemade vegan burger **VEGAN** 18
Zwarte bonen-miso burger met ingelegde witte kool, chipotle mayo, koriander-limoen saus & een puntzakje friet
Black bean-miso burger with pickled white cabbage, chipotle mayo, coriander-lime sauce & fries

Angus beef burger 19
met cheddar, gekarameliseerde ui, augurk, zoetzuur rode kool, chipotle blauwbes saus & een puntzakje friet
with cheddar, caramelised onion, pickles, pickled red cabbage, chipotle blueberry sauce & fries
Extra: gebakken ei / fried egg + 1.5 / bacon + 1

Flammkuchen 'Alsace' 13.5
met crème fraîche, rode ui, spek & kaas
with crème fraîche, red onion, bacon & cheese

Flammkuchen van de week 13.5
Flammkuchen of the week

SIDES

Gemengde salade / Mixed salad **VEGAN** 5.5

Geroosterde bloemkool met sultana's, amandelen & tahini saus **VEGAN** 6.5
Roasted cauliflower with sultanas, almonds & tahini sauce

Verse friet van 'Friethoes' met mayo / Fresh fries with mayo **V** 6.4

Zoete aardappel friet met Parmezaanse kaas & truffel mayo **V** 7
Sweet potato fries with Parmesan cheese & truffle mayo

DESSERTS

Portokaló pitta **V** 7
Griekse sinaasappel taart met honing siroop
Greek orange cake with honey

Taart uit de vitrine **V** 5
Cake from the showcase

2 huisgemaakte chocolade truffels **V** 6
2 homemade chocolate truffles

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

Only card payments accepted

miss
Scarlett