

BEERS ♥ BITES
ANGIE'S
KITCHEN

Lunch

TOT 17:00 UUR

PAIN BLANC OF PAIN NOIR

RODE BIETEN HUMMUS 8,95

Gegrilde halloumi, rucola, pepita's

BEET ROOT HUMMUS

Grilled halloumi, rucola, pepita's

AVOCADO TOAST 8,95

Smashed avocado, gepocheerd ei, spinazie en chilivlokken
+ zalm 3,- • + spek 1,50

AVOCADO TOAST

Smashed avocado, poached egg, spinach and chili flakes
+ zalm 3,- • +bacon 1,50

CLUBSANDWICH BLT KIP 9,50

Huisgemaakte mayonaise, spek, tomaat, kip

CLUBSANDWICH BLT CHICKEN

Home made mayonaise, bacon, tomato, chicken

GEROOKTE MAKREEL 8,95

Peulvruchten, dille, gekookt ei

SMOKED MACKEREL

Legumes, dille, boiled egg

BOSPADDENSTOELEN TOAST 9,50

Kruidenmayonaise, spinazie, pecorino

FOREST MUSHROOMS TOAST

Herbs mayonaise, spinach, pecorino

QUICHE 8,95

Gerookte zalm, groene asperge, dille

QUICHE

Smoked salmon, green aspergus, dille

*Glutenvrij brood + 1,50

High Tea 19,50

3 verschillende broodjes
4 verschillende zoetigheden
Onbeperkt thee
Prosecco + 3,50

Hollandse specialiteiten

EIERGERECHTEN 7,50

EGG DISHES

Uitsmijter	Tomaat, ui 0,50 p.i
Sunny side up	Kaas, ham, spek 1,50 p.i
Omelet	Avocado, spinazie 1,50 p.i
Roerei	Paddenstoelen 1,50 p.i
Scrambled	Zalm 3,00

ANGIE'S UITSMIJTER 11,50

Runder Carpaccio, kappertjes, uien,
pijnboompitten, oude Haagsche kaas

Beef Carpaccio, capers, onion, pinenuts, old The Hague cheese

PANNENKOEKEN 6,50

Stroop en poedersuiker

PANCAKES

Syrup and sugar

HAAGSCHE KROKETTEN 4,50/8,50

1 of 2 kroketten op brood met mosterd

THE HAGUE CROQUETTES

1 or 2 croquettes with bread and mustard

SOEP VAN HET SEIZOEN 6

Met brood en boter

SOUP OF THE SEASON

With bread and butter

Piadini

ITALIAANS PLAT BROOD

ITALIAN FLAT BREAD

CAPRESE 8,50

Mozzarella, tomaat, pesto
Mozzarella, tomato, pesto
Serranoham + 1,00

TUNA MELT 9

Tonijn, cheddar, tomaat, pesto
Tuna, cheddar, tomato, pesto

MEXICAN CHICKEN 9

Kippendij, mozzarella, cheddar, jalapenos, crème fraîche,
guacamole, tomatensalsa
Chickenthigh, mozzarella, cheddar, jalapenos, crème fraîche, guacamole, tomatosalsa

Salades

SALADS

CEASAR SALADE 15

Gegrilde kip of gerookte zalm, ansjovis, olijven, croutons, gekookt ei, tomaten

Grilled chicken or smoked salmon, anchovies, olives, croutons, boiled egg, tomato

POMPOEN/PUMPKIN 15

Parel couscous, geroosterde pompoen, feta, harissa, gemarineerde tomaten

Pearl couscous, roasted pumpkin, feta, harissa, marinated tomato

EENDENBORST/DUCKBREAST 15

Gerookte eendenborst, vijgen, walnoten, rode ui compote

Smoked duckbreast, figs, walnuts, red onion compote

Bites/Starters

KNOFLOOKKAASBROOD 5,50

Garlic cheese bread

STOKBROOD KRUIDENBOTER EN AIOLI 5,50

Bread garlic butter and aioli

FLAMMKUCHEN 7,95

Crème fraîche, spek, ui

Crème fraîche, bacon, onion

STICKY RIBS Sweet or spicy 8,95

BORRELPLANKJE 10

Oude Haagsche kaas, olijven, nootjes

DUTCHPLATTER

Old the Hague cheese, olives, nuts

BRUSCHETTA 7,50

HAAGSCHE BITTERBALLEN 6 stuks 6,50

THE HAGUE BITTERBALLS 6 PIECES

HAAGSCH BITTERGARNITUUR 7,50

6 stuks, rundvleesbitterbal, kaas/jalapenos, geitenkaas

THE HAGUE FRIED BITES

6 pieces, beef bitterbal, cheese/jalapenos, goatcheese

SPAANSE KNOFLOOKGARNALEN 9,50

Met brood

SPANISCH GARLIC GAMBAS

With bread

INTKVISRINGEN 8,50

Gefrituurd met knoflooksaus

CALAMARIS

Fried with garlic sauce

ANGIE'S NACHOS 8,50

Emmenthaler, cheddar, guacamole, crème fraîche, tomatensalsa

Emmenthaler, cheddar, guacamole, crème fraîche, tomatosalsa

VRIENDENPLANK 15,- P.P.

Mix van onze kaart, vanaf 2 personen

SNACKPLATTER

Mix of bites

CHARCUTERIE 15,- P.P.

4 verschillende soorten vleeswaren en 4 soorten kaas, notenbrood, appelstroop, vanaf 2 personen

4 different types of meat and cheese, nut bread, applesyrup

RUNDERCARPACCIO 10,50

Basilicum dressing, rode ui, kappertjes, pijnboompitten, oude Haagsche kaas

BEEFCARPACCIO

Basildressing, red onion, capers, pinenuts, old the hague cheese

GEROOKTE HEILBOT 9,50

Zoete aardappel rösti, zwarte knoflook mayo, amandelschaafsel

SMOKED HALIBUT

Sweet potato rösti, black garlic mayo, almond shavings

CAMEMBERT 8,95

Uit de oven met toast

CAMEMBERT

From the oven with toast

TRIO ZALM 9,50

Zalm tartaar, gebakken zalm, gerookte zalm, mousseline van aardappel en truffel, rode ui compote

TRIO SALMON

Salmon tartare, baked salmon, smoked salmon, potato mousseline and truffle, red onion compote

GEROOKTE EENDENBORST 9,50

Zuurkoolsalade, vijgen, balsamicostroop

SMOKED DUCKBREAST

Sauerkraut salad, figs, balsamic syrup

Hamburgers

BURGERS

ANGIE'S BURGER 17,50

100% rundvlees, spek, kaas, gebakken ei,
huisgemaakte mayonaise, sla, tomaat, gebakken ui

100% beef, bacon, cheese, egg, home made mayo,
lettuce, tomato, baked onion

CHICKEN BURGER 17,50

100% kipfilet, feta, sla, tomaat, ui, rode biet hummus

100% chickenbreast, feta, lettuce, tomato, onion, beetroot hummus

**ONZE ANGIE'S BURGER WORDT MEDIUM GESERVEERD
WE SERVE OUR ANGIE'S BURGER MEDIUM**

**ALLE BURGERS WORDEN GESERVEERD MET FRITES
WE SERVE ALL BURGERS WITH FRITES**

To share

PICANHA (FREYGAARD) 49,50

Finland, runder staartstuk, aardappelgarnituur,
groene groente, kruidenboter

Finland, potato garnish, green greens, herbs butter

BAVETTE (PALMESTEYN) 49,50

Nederland, aardappelgarnituur,
groene groente, gepofte knoflookjus

Holland, potato garnish, green greens, puffed garlic gravy

High Beer High Wine

5-GANGEN DINER 59

met 5 bijpassende wijntjes of biertjes

SURPRISE MENU

Laat u verrassen door de chef met een:

3,4 of 5 gangen verrassingsmenu 32,50, 34,50 of 37,50

Hoofdgerechten

MAINCOURSE

BLACK ANGUS STEAK 21,50

200 gram, aardappelgarnituur, groene groente,
bospaddenstoelen truffelsaus

200 gram, potato garnish, vegetables,
forest mushroom truffle sauce

EENDENBORST 21,50

Aardappelgarnituur, groene groenten, sinaasappel-tijmsaus

DUCKBREAST

Potato garnish, vegetables, orange-tijm sauce

SPARE RIBS 19,50

Zoet of pittig, knoflooksaus, salade, frites

Sweet or spicy, garlic sauce, salad, fries

MIXED GRILL 19,50

4 verschillende soorten vlees, knoflooksaus, salade, frites

4 different kind of meat, garlicsauce, salad, fries

WIENER SCHNITZEL 19,50

100% Kalfsvlees, citroen, salade, frites

100% veal, lemon, salad, fries

TRUFFEL RISOTTO 20

Bospaddenstoelen, truffel, parmezaan, rucola

TRUFFLE RISOTTO

Forest mushroom, truffle, parmesan, rucola

DORADE 21,50

Spaghetti, groene bonen, knoflook*

DORADO

Spaghetti, green beans, garlic*

FISH AND CHIPS 22,50

Codfish, fries and salad

*vegetarisch ook mogelijk/possible vegetarian

Side dishes

SALADE / SALAD 3,50

FRITES / FRIES 4

GROENTE / VEGETABLES 4

Kids menu 9,95

INCLUSIEF DISCO IJSJE

Pannenkoek | Spare ribs | Kipsaté | Kipnuggets | Frikandel | Krokot
met frites en appelmoes

Desserts

CHOCOLADE LAVA TAARTJE 8,50

Met vanille ijs

CHOCOLATE LAVA CAKE

With vanilla ice cream

PECHE MELBA 8

Perzik, amandelschaafsel, vanilla ijs en frambozensaus

Peach, almond shavings, vanilla ice cream, rasperrysauce

DAME BLANCHE 8

Vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom

Vanille ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

MERENGUE 8

Vers afgebrande merengue, sorbetijs,

munt, amandelschaafsel

Fresh burned Merengue, sorbet ice cream, mint, almond shavings

KAASPLANKJE 12

4 verschillende soorten kaas, notenbrood, appelstroop

CHEESEPLATTER

4 different kinds of cheese, nut bread, applesyrup

HUISGEMAAKTE TAARTEN

HOME MADE PIES

CHEESECAKE 4,50

APPELTAART 4,50

GEZOUTEN CHOCOLADE TAART 4,50

Wijnen

GLAS FLES

WIT

PASQUA LE COLLEZIONI PINOT GRIGIO 4,75 23

Een licht droge, fruitige en verfrissende wijn uit Italië.

Perfect als aperitief en gaat goed samen met lichte salades en vis.

OSADIA CHARDONNAY 4,40 22,50

Een fruitige Chardonnay uit het kustgebied van Central Valley.

Aroma's van ananas en citrus maken de wijn elegant en makkelijk

drinkbaar. Deze wijn heeft geen houtrijping en daardoor extra

fruitig, rond en sappig.

WHALE WATCHER SAUVIGNON BLANC HNL 33

Aromatische wijn van druiven uit verschillende gebieden van Awatere

Valley, die ieder hun eigen karakter aan de wijn geven. De wijn is zuiver

en expressief, met een explosie aan frisse fruitaroma's.

CLEEF'S CHENIN BLANC 26

Een toegankelijke, sappige wijn boordevol tropisch fruit. De druiven groeien

in de kustregio van Western Cape, waar de koele zeewind zorgt voor

frisse zuren en elegante mineraliteit.

ZOET

KRONENLAND 4,25 21

Aromatische, fruitige witte wijn uit Duitsland met een veelzijdig

karakter. Smaakvol, sappig en daardoor een perfecte begeleider

bij salades, gevogelte, vis en kaasplankjes.

ROSÉ

LA CAMPAGNE CINSAULT ROSE IGP 4,25 21,50

Een lichtroze, fruitige rosé met levendige aroma's van kleine besjes,

bosaardbeien en frambozen. De rijping van de wijn in de fles maakt

hem zacht, rond en geeft hem meer complexiteit.

ROOD

LA CAMPAGNE MERLOT IGP 4,25 21

Een lange schilweking maakt deze Merlot geconcentreerd en

vol van smaak. In de neus domineren aroma's van cassis, frambozen,

vanille en kruiden. De smaak is volfruitig met rokerige spicy tonen.

PASQUA LE COLLEZIONI SANGIOVESE PUGLIA 4,75 23

Deze wijn is soepel en vriendelijk met subtiele bloemige tonen in de

milde afdronk. De wijn kent frisfruitige aroma's van rode bes en rijpe kers.

VINA BAROJA CRIANZA 30

Stevige Spaanse rode wijn van 100% Tempranillo druiven. Een intense wijn

met een mooie structuur. De wijn heeft een bouquet van rijpe bramen,

zwarte en rode bessen, aangevuld met kruidige tonen en een vleugje vanille.

EL MOLINO RESERVE MALBEC 28

Fluweelzachte wijn van de koningsdruif uit Argentinië.

Je proeft geconcentreerde, rijpe aroma's van pruimen en kersen.

De afdronk is rond en warm met een vleugje vanille en truffel.

WARME DRANKEN

Koffie
Koffie verkeerd
Espresso
Ristretto
Dubbele espresso
Cappuccino
Latte macchiato
Espresso macchiato
Cortado
Thee
Pot thee
Verse muntthee
Verse gemberthee
Warme chocomel
Warme chocomel met slagroom
Warme chocomel met rum en slagroom
Gluhwein

WHISKEY'S / BLENDS

Glenfiddich 12jr.
Laphroaig 10 jr.
Talisker 10 jr.
Glenmorangie 10jr.
Oban 14 jr.
Lagavulin 16 jr.
Famous Grouse
Jameson
Four roses
Jack Daniels
Red Label
Black Label
Ballantines
Chivas Regal
J&B

LIKEUREN

amaretto
Cointreau
Licor 43
Limoncello
Frangelico
Ricard pernot
D.O.M. bénédictine
Tia Maria
Baileys
Sambuca
Drambui
Grand Marnier
Safari

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jonge jenever
Oude jenever
Bessenjenever
Vieux

P.S.V.

Port rood/wit
Martini wit/rood/extra dry
Sherry droog/medium

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi Wit/Lemon/Razz
Havana Blanco/Bruin
Tequila
Campari Bitter
Wodka
Gordons Gin
Hendrick's Gin

GRAPPA / COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Grappa nonino
Cognac, Fransac La Maison
Cognac, Moullon Grande
Champagne Brute
Cognac, Courvoisier
Cognac, Hennessy
Cognac, Remy Martin
Cognac, Martell V.S.
Armanac, Clés les Duucs.S.
Calvados, Menorval Prestige
Calvados, Chateau du Breuil 8 jr.
Calvados, Busnel "trois lys"

SPECIAL COFFEES

Irish coffee (jameson)
French coffee (cointreau)
Dom coffee (dom Benedictine)
Spanisch coffee (tia maria)
Italian coffee (amaretto)

FRISDRANKEN

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola zero
Fuze tea sparkling
Fuze tea green
Fuze tea peach hibiscus
Fuze tea mango chamomile
Chaudfontaine rood/blauw
Chaudfontaine 1/2 liter rood/blauw
Sprite
Cassis
Tonic
Bitter lemon
Ginger Ale
Fanta
Fristi
Chocomel
Appelsap
Tomatensap
Verse jus d'orange

Angie's Cadeaubon Giftcard

Wij hopen dat u heeft genoten van uw bezoek aan Angie's Kitchen.

Wilt u iemand anders blij maken?
Een cadeaubon is de manier voor een persoonlijk en leuk cadeau!
Hier verkrijgbaar.





WWW.ANGIES-KITCHEN.NL

NOORDEINDE 148, 2514 GP DEN HAAG - 070 346 4664 - INFO@ANGIES-KITCHEN.NL