

C A F É

VIOTTA

ZOET
SWEET

Croissant	3, ⁵⁰
Croissant roomboter jam	5, ⁵⁰
Croissant butter jam	
2 Macarons Lil's Pastry & Sweets	4, ⁵⁰
Brownie	4, ⁵⁰
Carrotcake	5, ⁰⁰
Bananenbrood noten	5, ²⁵
Banana bread nuts	
Tartelette mini	4, ³⁰

Gebak van Holikamp

Appeltaart met slagroom	6, ⁵⁰
Apple cake with whipped cream	
Citroen-meringuetartaart	6, ⁵⁰
Lemon meringue cake	
Taart van de maand	6, ⁵⁰
Cake of the month	

KOFFIE BIOLOGISCH, VAN VERDI
COFFEE ORGANIC, FROM VERDI

Koffie/Americano Coffee/Americano	4, ⁵⁰
Espresso/Ristretto	4, ⁰⁰
Dubbele espresso Double espresso	5, ²⁵
Cortado	4, ²⁵
Espresso Macchiato	4, ²⁵
Cappuccino	4, ⁷⁵
Koffie verkeerd White coffee	4, ⁷⁵
Latte Macchiato	4, ⁷⁵
Flat White	5, ²⁵
Soja-/haver-/kokosmelk	0, ⁶⁰
Soya/oat/coconut milk	
Chai Latte	5, ²⁵
Dirty Chai Latte	7, ²⁵

Warme chocolademelk Hot chocolate	5, ⁰⁰
Slagroom Whipped cream	1, ¹⁰

THEE SELECTIE VAN 'TRENDINGTEA'
TEA SELECTION FROM 'TRENDINGTEA'

Classic Earl Grey	4, ⁰⁰
Forest Fruit	4, ⁰⁰
Pure Green Tea	4, ⁰⁰
Mint & Hibiscus	4, ⁰⁰
African Rooibos	4, ⁰⁰
Ginger & Lemon	4, ⁰⁰

Verse munt- of gemberthee	5, ⁰⁰
Fresh mint or ginger tea	

SAPPEN
JUICES

Tomatensap Tomato juice	5, ⁰⁰
Biologische appelsap	4, ⁷⁵
Organic apple juice	
Biologische appel/cranberrysap	4, ⁷⁵
Organic apple/cranberry juice	
Verse jus d'orange Fresh orange juice	4, ⁷⁵

FRISDRANKEN
COLD DRINKS

Acqua Panna / San Pellegrino	8, ²⁵ 4, ²⁵
------------------------------	-----------------------------------

San Pellegrino Limonata 20cl	4, ⁵⁰
San Pellegrino Aranciata Rossa 20cl	4, ⁵⁰
San Pellegrino Gingerbeer 20cl	4, ⁵⁰
San Pellegrino Acqua tonica citrus 20cl	4, ⁵⁰
Diverse frisdranken 20cl	4, ⁰⁰
Various soft drinks 20cl	

Crodino	6, ⁵⁰
Huisgemaakte ijshee	4, ⁵⁰
Homemade ice tea	

In Viotta werken we met producten uit de regio en ingrediënten van het seizoen.
Daar waar mogelijk biologisch en met zo min mogelijk CO2 uitstoot.

Viotta works with regional products and seasonal ingredients. Organic where possible and with as little CO2 emissions as possible.

We houden rekening met dieetwensen en/of allergieën.

We take dietary requirements and/or allergies into account

BIEREN OP FLES
BOTTLED BEERS

Heineken 30cl	5, ⁰⁰
Heineken 0.0%	5, ⁰⁰
Amstel Radler 0.0%	5, ⁰⁰
Affligem	
Blond	6, ⁵⁰
Blond 0,0%	6, ⁵⁰
OEDIPUS	
Bride Wit	8, ⁰⁰
Thai Thai	8, ⁰⁰
Mannenliefde	8, ⁰⁰

WIJN
WINE

MOUSSEREND SPARKLING	glass	bottle
Mistinguett Cava Brut BIO Organic	9, ⁵⁰	47, ⁵⁰
Penedès, Spanje		
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl		85, ⁰⁰
Champagne, Frankrijk		
Moët & Chandon Brut Impérial 20cl		24, ⁵⁰
Champagne, Frankrijk		

WIT WHITE	glass	bottle
Maison Didier Joubert	8, ¹⁵	43, ⁰⁰
Chardonnay Viognier Languedoc, Frankrijk		
Ermita Veracruz	8, ¹⁵	43, ⁰⁰
Verdejo Rueda, Spanje		
Masi	8, ¹⁵	43, ⁰⁰

Pinot Grigio Veneto, Italië		
Weingut Schwarzböck, Oostenrijk	8, ⁰⁰	
Gruner Veltliner 0.0%		

ROOD RED	glass	bottle
Umani Ronchi Montipagano	8, ⁴⁵	45, ⁰⁰
Montepulciano d'Abruzzo, Italië		
Maison Didier Joubert	8, ⁴⁵	45, ⁰⁰

Pinot Noir Languedoc, Frankrijk		
PietraPura	8, ⁴⁵	45, ⁰⁰
Primitivo Puglia, Italië		
Berticot, Frankrijk	7, ⁰⁰	

Merlot 0.0%		
ROSÉ	glass	bottle
Gentry	7, ⁰⁰	38, ⁰⁰

Grenache | Languedoc, Frankrijk

IN THE MIX
MIXED DRINKS

Bobby's dry gin & Acqua Tonica	14, ⁵⁰
Aperol Spritz	12, ⁵⁰
Bacardi & cola	12, ⁵⁰
Mimosa	10, ⁵⁰
Espresso Martini	12, ⁵⁰

15:00 - 17:30

BIJ DE
BORREL
WITH DRINKS

Gemengde borrelplank Mixed platter	21, ⁰⁰
kaas vlees vega	
cheese meat vegetarian	
Sardines in blik Tinned sardines	12, ⁵⁰
met breekbrood	
with bread	
Belegen kaas Mature cheese	7, ⁵⁰
honing-mosterd zuur van de Leeuw	
honey-mustard pickles	
Ossenvorst Traditional Amsterdam beef sausage	9, ⁰⁰
mosterd zuur van de Leeuw	
mustard pickles	
Muzieknootjes Mixed nuts	5, ⁰⁰
van Gotjé 100 gram	

CONCERTMENU
CONCERTMENU

Wisselend 3-gangenmenu	47, ⁵⁰
Changing 3-course menu	
voor-, hoofd- en nagerecht	
starter, main course and dessert	

BIJGERECHTEN
SIDES

Geroosterde krieltjes Roasted baby potatoes	8, ⁰⁰
met aioli with aioli	
Brood Bread	8, ⁵⁰
met dips with dips	
Groene salade Green salad	6, ⁵⁰

LUNCH
LUNCH

12:00 - 15:00

Soep van de dag Soup of the day	9, ²⁵
Bospeensoep Dutch carrot soup	9, ⁷⁵
ras el hanout room	
ras el hanout spiced cream	
Broodje gerookte makreel Smoked mackerel sandwich	14, ⁵⁰
huisgemaakte ravigotesaus venkelsalade gekookt eitje	
homemade ravigote sauce fennel salad boiled egg	
Broodje pekelvlees	14, ⁵⁰
Amsterdam "pekelvlees" pickled beef sandwich	
zuurkoolcrème krokante uitjes zoetzuur van de Leeuw	
sauerkraut cream crispy onions pickles	
Broodje geitenkaas Goat cheese sandwich	14, ⁰⁰
peperonata walnoten rucola	
peperonata walnuts rocket	
Croque monsieur Grilled cheese sandwich	14, ⁰⁰
ham kaas béchamelsaus Gruyère groene salade	
ham cheese béchamel sauce Gruyère green salad	

Salade Niçoise Salade Niçoise	19, ⁰⁰
met verse tonijn with fresh tuna	
Quiche Lorraine Quiche Lorraine	19, ⁰⁰
met groene salade with green salad	
Paddenstoelenquiche Mushroom quiche	18,50
Bleu d'Auvergne green salad	

VOORGERECHTEN
STARTERS

17:30 - 20:00

Soep van de dag Soup of the day	9, ²⁵
Bospeensoep Dutch carrot soup	9, ⁷⁵
ras el hanout room	
ras el hanout spiced cream	
Geroosterde spitskool Roasted pointed cabbage	16, ⁰⁰
kruidenboter parmezaan pijnboompitten	
herb butter parmesan pine nuts	
Carpaccio van ossenhaas Beef tenderloin carpaccio	17, ⁵⁰
truffelmayonaise Old Amsterdam	
truffle mayonnaise Old Amsterdam cheese	
Bombe van gerookte en rauwe zalm	18, ⁵⁰
Smoked and raw salmon bombe	
brickdeeg mierikswortelcrème	
crispy brik pastry horseradish cream	

HOOFDGERECHTEN
MAIN COURSES

Coq au vin Coq au vin	26, ⁵⁰
aardappelmousseline potato mousseline	
Okra curry en rode bietencurry	24, ⁵⁰
Okra curry and red beetroot curry	
kokos-sambal witte rijst naanbrood	
coconut sambal white rice naan	
Griekse kalfsburger Greek veal burger	22, ⁰⁰
pitabrood tzatziki feta olijven geroosterde krieltjes	
pita bread tzatziki feta olives roasted baby potatoes	
Zwarte bonen- portobelloburger	19, ⁵⁰
Black bean and portobello burger	
dragonmayonaise zoetzure rode ui geroosterde krieltjes	
tarragon mayonnaise pickled red onion roasted baby potatoes	
Vis van de dag Catch of the day	27, ⁰⁰
Quiche Lorraine Quiche Lorraine	18, ⁵⁰
met groene salade with green salad	
Paddenstoelenquiche Mushroom quiche	18, ⁵⁰
Bleu d'Auvergne groene salade	
Bleu d'Auvergne green salad	
Salade Niçoise Salade Niçoise	25, ⁰⁰
met verse tonijn with fresh tuna	

DESSERTS
DESSERTS

Vanille crème brûlée Vanilla crème brûlée	9, ⁵⁰
geroosterde ananascompôte	
roasted pineapple compote	
Pavlova Pavlova	10, ⁵⁰
kokosmousse mango-passievruchtsalsa	
coconut mousse mango and passion fruit salsa	
Hollandse kazen met dadelbrood	16, ⁵⁰
Dutch cheeses with date bread	

RESERVEREN? cafeviotta.nl of bel tijdens openingsuren: 020-5730244