

All Day Menu

Van 12:00 tot 20:30

- Eggs Benedict**, brioche, gepocheerd ei, ham, hollandaise 15
- Eggs Florentine**, brioche, gepocheerd ei, spinazie, hollandaise 13
- Bar Kantoor burger**, little gem, cheddar, tomaat, chilimayo 20
- Zuurdesem brood met hummus**, XO aubergine, dukkah, rucola 12 (vegan)
- Shakshuka**, gepocheerd ei, yoghurt dressing, koriander, zuurdesem 14
- Steak tartaar 120g**, gerookte eidooier creme, gefrituurde kappertjes, cornichon 19
add-on: friet & little gem +5
- Aubergine kikkererwten stoof**, krokante kikkererwten, pita 14 (gepocheerd ei +1.5)
- Kippenborst**, bearnaisesaus, little gem, friet 21
- Caesar salade**, croutons, Parmezaan, ansjovis, gepocheerd ei 15 (kip +5)
- Panzanella salade**, tomaat, basilicum, rode ui, rucola, kalamata olijven 13.5 (burrata +3.5)
- Zero waste soep** 10

Flammkuchen

(Klein en groot verkrijgbaar)

- Spek**, rode ui, gruyère 9/15
- Pompoen**, feta, pompoenpit 8/14
- Broccoli**, kalamata olijf, zonnebloempit 8/14
- Kimchi**, bosui, koriander, sesam 8/14
- Courgette**, zongedroogde tomaten, rucola 8/14

Sides

- Loaded fries**, kimchi, bosui, sesam, chili mayo 13
- Loaded fries**, Parmezaan, truffelmayo 12
- Friet**, huisgemaakte mayo 7
- Salade**, litte gem, komkommer, croutons, rode ui, mosterddressing 11

Kids

- Tosti**, kaas 5
- Tosti**, ham, kaas 7
- Kip**, salade, friet 12.5

Zoet

- Appeltaart** 6
- Hazelnoottaart** (glutenvrij) 6
- Bananenbrood**, kokosmousse, kokos klapper 6
- Frambozen brownie**, frambozencoulis, frambozen citroen gel, witte chocolade crumble 7
- Kaasplankje**, vijgencompote, notenbrood 14

Duurzaam

Bij Bar Kantoor werken we zo duurzaam mogelijk. Zo gebruiken we geen gas en bestaat onze inrichting uit tweedehandse of gerecyclede meubels. Onze chefs koken met de seizoenen mee, met puur biologische producten. Die hebben een officieel keurmerk, of komen van kleinere lokale bedrijven die hun producten met liefde en op duurzame wijze maken.

Zero waste

Onze producten zijn zorgvuldig gekozen en te mooi om weg te gooien. Dus dat doen we ook niet! Zo verwerken we schillen, afsnijdsels en andere resten weer in gerechten, zoals in de zero waste soep, de jus en een lekkere pompoen crème.

Mocht u allergieën hebben, vraag naar de allergenen kaart.

All Day Menu

From 12:00 till 20:30

- Eggs Benedict**, brioche, poached eggs, ham, hollandaise 15
- Eggs Florentine**, brioche, poached eggs, spinach, hollandaise 13
- Bar Kantoor burger**, little gem, cheddar, tomato, chili mayo 20
- Sourdough bread with hummus**, XO eggplant, dukkah, arugula 12 (vegan)
- Shakshuka**, poached egg, yoghurt dressing, coriander, sourdough 14
- Steak tartare 120g**, smoked egg yolk cream, fried capers, cornichon 19
add-on: fries & little gem +5
- Eggplant chickpea stew**, crispy chickpeas, pita 14 (poached egg +1,5)
- Chicken breast**, béarnaise sauce, little gem, fries 21
- Caesar salad**, croutons, Parmesan, anchovies, poached egg 15 (chicken +5)
- Panzanella salad**, tomato, basil, red onion, arugula, kalamata olives 13.5 (burrata +3.5)
- Zero waste soup** 10

Flammkuchen

(Small and large sizes available)

- Bacon**, red onion, gruyère 9/15
- Pumpkin**, feta, pumpkin seeds 8/14
- Broccoli**, kalamata olive, sunflower seed 8/14
- Kimchi**, spring onion, coriander, sesame 8/14
- Zucchini**, sun-dried tomatoes, arugula 8/14

Sides

- Loaded fries**, kimchi, spring onion, sesame, chili mayo 13
- Loaded fries**, Parmesan, truffle mayo 12
- Fries**, homemade mayo 7
- Side salad**, little gem, cucumber, croutons, red onion, mustard dressing 11

Kids

- Toasted sandwich**, cheese 5
- Toasted sandwich**, ham, cheese 7
- Chicken**, salad, fries 12.5

Sweet

- Apple pie** 6
- Hazelnut cake** (gluten free) 6
- Banana bread**, coconut mousse, coconut clapper 6
- Raspberry brownie**, raspberry coulis, raspberry lemon gel, white chocolate crumble 7
- Cheese board**, fig compote, nut bread 14

Sustainable

At Bar Kantoor, we work as sustainably as possible. For example, we use no gas and our furnishings consist of second-hand or recycled furniture. Our chefs cook with the seasons, using purely organic products. These have an official seal of approval, or come from smaller local businesses that make their products with love and in a sustainable way.

Zero waste

Our products are carefully chosen and too good to throw away. So we don't either! So we incorporate peels, trimmings and other leftovers back into dishes, such as in the zero waste soup, gravy and a delicious pumpkin cream.

In case of any allergies, ask for the allergy and intolerance sheet.