

**Ambachtelijke Amsterdamse worsten
van Slagerij De Wit**

Gerookte osseworst	7,50
Leverworst	6,50
100% Kalfsleverworst met Crackers en Cornichons	10,50
Droge worst van Vair Buitengewone Varkens	6,50

**Gerookte Mosselen
van Frank's Smoke House**

7,50

De Nootzaak Gotjé

Gemengde noten	3,50
Wasabi noten	3,50
Zoute pinda's	2,50
Gerookte Amandelen	3,50

Pipers Crisp Co.

Lye Cross Cheddar & Onion	2,50
Sea Salt	2,50
Burrow Hill Cider Vinegar & Sea Salt	2,50

Tortilla chips met salsa

5,50

Olijven

5,50

Hollandse kaas

6,50

Gehaktballetjes

van Slagerij De Wit	7,00
---------------------	------

Canadese Stijl Sardientjes

met hete pepers of in soya olie	5,50
---------------------------------	------

Chimay

Trappistenkaas	10,00
----------------	-------

Shropshire Blue

Romige blauwaderkaas met natuurlijke korst. Heerlijk met een Stout of een donkere Trappist.	10,00
--	-------

€

**Amsterdam sausages by
Slagerij De Wit**

Smoked beef sausage	7,50
Liver sausage	6,50
100% Veal Liver Sausage with Crackers and Cornichons	10,50
Dry Sausage from Vair Buitengewone Varkens	6,50

**Smoked Mussels
by Frank's Smoke House**

7,50

De Nootzaak Gotjé

Mixed nuts	3,50
Wasabi nuts	3,50
Salted peanuts	2,50
Smoked Almonds	3,50

Pipers Crisp Co.

Lye Cross Cheddar & Onion	2,50
Sea Salt	2,50
Burrow Hill Cider Vinegar & Sea Salt	2,50

Tortilla chips with salsa

5,50

Olives

5,50

Dutch cheese

6,50

Meatballs

by Slagerij De Wit	7,00
--------------------	------

Canadian Style Sardines

with hot peppers or in soya oil	5,50
---------------------------------	------

Chimay

Trappist cheese	10,00
-----------------	-------

Shropshire Blue

Blue cheese made from pasteurized cows' milk. Superb with a thick Stout or a dark Trappist.	10,00
--	-------

€