

djoyn

Djoyn gaat voor duurzaam genieten met dier- en milieuvriendelijke, bij voorkeur biologische en lokale producten. Alle gerechten worden in klein formaat geserveerd. Zo kun je meer proeven, beter doseren hoeveel je eet en hebben we minder verspilling van voedsel.

Op onze menukaart staan op de voor- en achterkant gerechten die je in eigen volgorde kunt bestellen. Vind je kiezen lastig of word je liever verrast dan raden we **Voordelig Verrassen** aan.

Heb je wensen in verband met een allergie of dieet laat het ons dan weten. We spelen er graag op in.

LAAT JE LEKKER VERRASSEN

alleen per tafel te bestellen

Vega 32,⁵⁰ of 37,⁷⁵

4 of 5 vegetarische gangen, inclusief dessert en een bijgerecht naar keuze

Van alles wat 36,⁵⁰- of 42,⁷⁵

4 of 5 gangen (vlees-, vis- en vega), inclusief dessert en een bijgerecht naar keuze

KOUDE GERECHTEN

Gevulde aubergine 7,⁵⁰

geroosterde aubergine gevuld met quinoa, knoflook hangop en sumac

Feta salade 8,²⁵

rode kool salade met feta, sinaasappel, wortel en walnoot hummus

Coquille 11,⁷⁵

gemarineerde coquille met zoetzure mix van wortels, little gem en komkommer granité

Zalm Mojito 12,⁵⁰

in Mojito gemarineerde biologische zalm met gepofte rode biet, limoengel en dillemayonaise

Rosbief 9,⁹⁵

gebraden rosbeef met venkelcrème, radijs, tomatengel en zwarte peper koekje

Varkenslende 9,²⁵

zachtgegaarde varkenslende, bladspinazie, bundelzwammen, casave chips en kerriepesto

BIJGERECHTEN

Aardappeltjes uit de oven 4,⁰⁰

partjes van verschillende soorten aardappel geserveerd met een dip

Hasselback's potatis 3,⁹⁵

aardappel in de oven gegaard met olijfolie, knoflook, peterselie en jonge kaas

Gegrilde groenten 4,²⁵

gegrilde groenten met kruidenolie

DUURZAAM GENIETEN

djoyn

WARME GERECHTEN

Seizoensgroenten 7,75

voor de groenteliefhebber: verrassende bereidingen van seizoensgroenten

Vegan burger 9,25

huisgemaakte veganburger geserveerd met groene asperges en bbq-saus

Jackfruit loempia 8,50

loempia van kruidige jackfruit, geraspte wortel en rettich

Ravioli 8,95

ravioli met vulling van ricotta-limoen-knoflook en gepofte paprikasaus

Groentecurry 7,75

curry van seizoensgroenten met huisgemaakt flatbread en yoghurt-komkommerdip



Kabeljauw 10,50

op de huid gebakken kabeljauw met koolrabi, bladpsinazie en saus van schaaldieren



Rode mul 10,50

mul uit de oven met texturen van knolselderij en prei-kerrie crème



Kippendij 9,75

Volwaard kippendij met een stoofpotje van prei, appel en citroentijm en een salie boterssaus



Lamsfilet 11,95

gebakken Canterbury lamsfilet met gestoofde witlof, aardappel croutons en hazelnoot frangelico jus



Tournedos 12,95

biologische tournedos, gerookte en gepofte knoflookjus en aardappelpoffertjes

NAGERECHTEN

Sinaasappel-amandel cake 6,75

sinaasappel-amandel cake met witte chocolade-sinaasappel mousse, gel en crumble van munt

Worteltaart 6,75

worteltaart met limoenhangop en frozen yoghurtijs

Lekkers van vers fruit 6,75

vers fruit en verschillende bereidingen met vers fruit

Choco lekkers 6,75

proeverij van chocoladebereidingen

Kaasjes 8,25 / 15,00

3 biologische kaasjes met gekonfijte pruimedanten en geroosterde nootjes (ook voor 2 pers te bestellen)

Friandises 3,50

Lekker nagenieten met kleine, huisgemaakte zoete lekkernijen voor bij de koffie of thee

DUURZAAM GENIETEN