

Build your own burger

Stap 1: kies je basis

Dry-aged rib eye	16.00
Hamburger	14.75
Bietenburger ●	13.74
Krokante kip	12.50

Stap 2: voeg zoveel toppings toe als je wilt:

Sla	
Tomaat	
Augurk	
Cheddarkaas	
Gekarameliseerde ui	
Srirachamayonaise	
Spiegelei	+1.00
Bacon	+2.00
Guacemole	+1.50
Gorgonzola saus	+1.50

Stap 3: smullen!

Zuurdesem

Uitsmijter ● 7.25
Zie supplementen voor extra garnituur

Oma Bob's draadjesvlees kroketten 8.50
Mosterd | boter

Geitenkaas ● 10.50
Chioggia biet | rucola | balsamico
gekarameliseerde pecannoot

Wagyu carpaccio 12.50
Pijnboompitten | Parmigiano
rucola | truffelmayonaise

Specials & toast

Falafel wrap ● 10.00
Rode bieten hummus | tzatziki | tomaat
avocado | gegrilde paprika

Avocado toast ● 10.50
Tomaat | basilicum olie | chili flakes
Zie supplementen voor extra garnituur

Waffle, chicken & bacon 10.50
Maple syrup | sriracha mayonaise

Kreeft kroketjes 10.50
Toast | limoen | wasabi mayonaise

Gerookte zalm 12.95
Avocado | gepocheerd ei | dille
kappertjes | wasabi mayonaise

Starters

Spicy tuna 14.25
Gemarineerd | avocado
wasabi-nori cracker

Black tiger gamba's 14.00
Brood | aioli | rode peper
citroengras

Oesters
2 stuks 6.50
4 stuks 13.00
6 stuks 18.00

Eendenflensjes 14.25
Hoisin | wasabi mayonaise
bosui | komkommer

Klassieke steak tartaar 13.50
Crostini | bacon mayonaise

Tom kha kai soep ● 7.50
Naanbrood | taugé | bosui
Chefs tip: gamba's (+4.95) | kip (+2.75)

Chioggia bietencarpaccio ● 12.50
Krokante geitenkaas | pecannoot
tomaat | rucola | balsamico | crostini

vanaf 17:30

Hoofdgerechten

Gamba pan 29.50
Brood | frisse salade | aioli
Wijntip: San Leonardo charadonnay

Halve kreeft van de plaat 34.50
Kruidenboter | frisse salade
frites
Wijntip: Bouchard Finlayson chardonnay

Zalm filet 27.50
Zoete citrus boter | groene asperges
pastinaak crème | groente chips
Wijntip: Domain de Pajot

Hamburger met frites 19.50
Cheddar | bacon | tomaat | augurk
guacamole | sriracha mayonaise
gekarameliseerde ui
Wijntip: las Brisas Clásico

Kaasfondue vanaf twee personen. 19.50 p.p.
Brood | Wagyu fuet
Spaanse ham | crudité
Wijntip: Pinot grigio delle Venezie Gregoris

*keuze uit pepersaus, kruidenboter of gorgonzola saus

Chef's T-bone steak (600 gram) * 59.50
aangeraden voor twee personen
Wijntip: Valpolicella Classico
Superiore Ripasso Marogne

Dry-aged rib eye * 29.95
Seizoensgroenten
Wijntip: Iava Vino biologico

Paddenstoelen ravioli ** ● 22.50
Hazelnoot crumble | rucola
Wijntip: Rioja Vallobera Malinara

Bietenburger met frites ● 18.50
Cheddar | tomaat | augurk
guacamole | sriracha mayonaise
gekarameliseerde ui
Wijntip: Las Brisas Clásico

Thaise curry ● 19.50
Wilde rijst | seizoensgroenten
Chefs tip: kip (+2.75) | gamba's (+4.95)
Wijntip: Weinwurm Grüner Veltliner
Fundament

**keuze uit olijfolie met Parmigiano of gorgonzola saus (+1.50)

Desserts

Dame blanche 8.00
Slagroom | rood fruit | chocolade saus

Kaasplankje 12.00
3 kazen | druiven | vijgencompote
crackers

Golden chocolate bomb 9.50
Laat jezelf verrassen

Appel tarte tatin 8.50
Bol vanille ijs | oreo crumble
kletskep

Vegetarisch ● Veganistisch ●

Salades

geserveerd met brood en olijfolie

Gegratineerde geitenkaas ●
Gegrilde groenten | pecannoot 13.00 | 17.00
chioggia biet | tomaat | balsamico

Caesar salade 13.00 | 17.00
Parmigiano | kip | bacon
ei | tomaat | rode ui | croutons

Surf & turf salade 19.50
Zalm | black tiger gamba's
Spaanse ham | tomaat | avocado
gegrilde groenten | truffel dressing

Healthy salad ● 13.00 | 17.00
Quinoa | halloumi | pecannoten
gegrilde groenten | avocado
tzatziki

Twaalf uurtje

Klassiek 14.75
Soep van de dag | broodje zalm
broodje Oma Bob's kroket | appeltaart

Healthy ● 14.74
Soep van de dag | gezonde quinoa salade
zuurdesem brood | huisgemaakte smoothie

Finger food

Bitterballen 7.50
Oude-kaas stengels ● 7.50
Groente kroketjes ● 7.50
Krokante kip 7.50
Kreeft kroketjes 9.75
Focaccia met dipjes ● 4.95

Bijgerechten

Frites uit Zuyd 4.95
Chefs tip: met parmezaanse kaas en
truffelmayonaise (+1.00)
Geglaceerde worteltjes 4.95
met hazelnoot crumble
Seizoensgroenten 4.95
Groene salade 4.95

Supplementen

+ **Tomaat** 1.25
+ **Cheddar kaas** 1.50
+ **Gepocheerd ei** 1.50
+ **Beenham** 2.00
+ **Reypenaer kaas** 2.00
+ **Bacon** 2.00
+ **Kip** 2.50
+ **Avocado** 2.50
+ **Gerookte zalm** 4.00
+ **Gamba per 2 stuks** 4.50

Ontbijt

tot 16:00

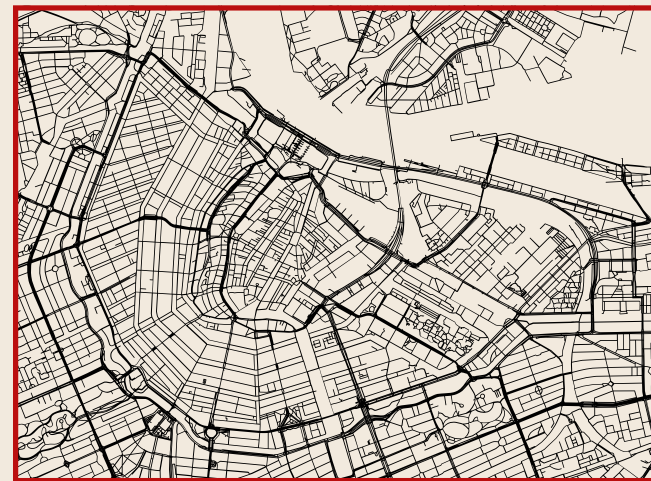
Feel good elixer ●	5.50
Banaan mango spinazie jus d'orange	
American pancakes ●	9.95
Maple syrup vers fruit Chef's tip: bacon (+2.00)	
The hangerover bun	10.50
Avocado tomaat gepocheerd ei cheddar bacon sriracha mayonaise	
Cruquius bowl ●	8.50
Kokosyoghurt seizoensfruit chiazaad lijnzaad	
Vegetarisch ● Veganistisch ●	

CRUQUIUS LOCAL

Dranken

Local favoriet

Pornstar Martini	12.95
Vodka likeur limoen passievrucht eiwit cava	
Espresso Martini	11.95
Vodka koffie likeur espresso	
Moscow Mule	10.95
Vodka limoen gingerbeer	
Dark & Stormy	10.95
Spiced rum limoen gingerbeer	
Gin & Tonic	10.95
Copperhead/Hendrick's Virgin	
Spritz	9.50
Aperol/Limoncello cava	



Cruquius eiland was vroeger drassig moerasland; een populaire smokkelroute naar Amsterdam. Na het inpolderen, van het tegenwoordige Oostelijk Havengebied, werd deze smokkelplek ingenomen door industrie en krioelde het er van bedrijvigheid. Schepen met producten als koffie, thee, tabak en specerijen voeren af en aan en de niet-ingeclareerde goederen werden tijdelijk opgeslagen in een van de pakhuizen. Op de voormalige locatie van deze pakhuizen en een grote beton fabriek hebben wij, op 18 april 2018, ons mooie restaurant geopend.

Bier

Van de tap



Jooster Blond	3.25 3.50 5.75
Ons eigen bier Door Locals, voor Locals!	
Gulpener Ur-pilsner	3.00 3.25 5.50
Wisseltap	3.50 N/A 5.95
✗ Amsterdam op fles	
✗ Brouwerij 't IJ IJwit	Witbier 6,5% 5.25
✗ Oedipus Mannenliefde	Saison 6% 5.25
Lowlander Pumpkin weizen	Weizen 5% 5.25
Brouwerij 't IJ Vrijwit	Witbier 0.5% 4.95
Lowlander 0.3 IPA	IPA 0.3% 4.95
Heineken 0.0	Malt 0% 4.95

Fris & sap

Plat bruisend water	2.90 6.50
San pellegrino	2.90
Aranciata / Limonata	
Coca-Cola	2.90
Original / Zero	
Fever-Tree	3.75
Indian tonic	
Raspberry & rhubarb tonic	
Ginger beer	
Ginger ale	
Lipton ice tea green zero	2.90
Appelsap	2.90
Appel en aardbeisap	2.90
Verse Jus d'orange	3.95

CRUQUIUS LOCAL

Cruquius Local is de huiskamer van Cruquius Eiland waar je met vrienden, familie of zakelijke relaties kunt genieten van **heerlijk eten en lekkere drankjes**.

Cruquius Local staat voor warmte, gastvrijheid en ongedwongen professionaliteit.

Ook is er de mogelijkheid Cruquius Local (gedeeltelijk) **af te huren** voor borrels, feesten en meetings.

Buiten hebben wij een fijn **terras** nabij het water. Heerlijk om te borrelen of knus bij te praten.

Wil je de competitie aangaan? Doe dan mee aan onze **pubquiz** en win leuke prijzen!