

DRANKEN

“COFFEE IS MY DAYTIME WINE”

KOFFIE

Koffie	2.8
Sterk en puur, precies zoals het hoort.	
Flat White	4.5
Zacht en romig met een espresso-kick.	
Espresso	2.8
Klein maar krachtig – een shot vol karakter.	
Latte Macchiato	4
Luchtig en laagjesperfectie.	
Espresso Doppio	3.8
Dubbel zo intens, dubbel zo goed.	
Espresso Macchiato	3
Een espresso met een fluwelen schuimtoets.	
Cortado	3
Kort en krachtig met een zachte melkbasis.	
Cappuccino	3.2
Klassiek en altijd een succes.	
Cappuccino Groot	4.5
Meer van het goede, voor de echte liefhebber.	
ljskoffie	5.5
Verfrissend en verslavend koel.	

WARME DRANKEN

Thee	3
Kies uit: Green tea, English Breakfast, Earl Grey, Rooibos, Fruit Thee.	
Warme Chocolademelk	3.5
Romig en troostend – perfect voor een gezellige break.	
Verse Munt of Gemberthee	3.5
Fris en puur natuur, vers voor je gezet.	
Chai Latte	4
Kruidig en zoet – gewoon lekker.	
Dirty Chai Latte	5
Chai met een espresso-twist. Net dat beetje extra.	

FRISDRANKEN

Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Fanta	3
Fanta Cassis	3
Sprite	3
Ice Tea Green	3
Ice Tea Sparkling	3
Rivella	3
Purezza Still	3/6
Purezza Sparkling	3/6

Verse Sap

Verse Jus	4
Sinaasappel banaan aardbei appel	4

FEVER TREE

Fever Tree Tonic	4
Fever Tree Bitter Lemon	4
Fever Tree Ginger Ale	4
Fever Tree Ginger Beer	4

GEBAK

Verse Appeltaart uit de Oven	4
Warm en vers uit de oven. <i>Neem er een dot slagroom bij +0.6</i>	
Wafel uit de Oven	7.5
Vers gebakken met fruit, ijs en slagroom. Een zoete afsluiter om van te smullen.	

WIJNEN

"WINE FLIES WHEN YOU'RE HAVING FUN!"

WIT

Pinot Grigio - Legendary 5.2/26

Uit Roemenië, een publiekslieveling. Fris, fruitig en zijdezacht – een perfecte opener.

Sauvignon Blanc - Strydom 5.8/29

Uit Stellenbosch, Zuid-Afrika. Stuivend fris met tropisch fruit en een vleugje groene kruiden – Mooi in balans.

Verdejo - Dominio de Verderrubbi Pita 6/30

Uit Rueda, Spanje. Fris en exotisch met erg veel smaak – een wijn die je meeneemt.

Chardonnay - Hilanda 7/35

Uit Castilla, Spanje. Rijk en vol met sappig fruit – een chardonnay die je blij maakt.

Gewürztraminer - Morande 6.5/32.5

Uit Casablanca Valley, Chili. Bloemig en kruidig met een subtiel zoetje – Lekker bijzonder.

Chardonnay - District 7 8/40

Uit Monterey, Californië, VS. Een boterige kanonskogel – vol power en té goed om te laten staan.

ROSE

Pinot Noir - Legendary 5.2/26

Uit Roemenië. Fris, fruitig en zijdezacht. Een glas dat je niet neer wilt zetten.

Cinsault - Annie 6.5/33

Licht, fruitig en elegant. Zachte tonen van aardbei en framboos met een frisse afdronk. Zomers, doordrinkbaar en onweerstaanbaar bij elk borrelmoment.

ROOD

Garnacha Tintorera - Hilanda 5.2/26

Uit Almansa, Spanje. Robuust en kruidig met diep donker fruit. Stoer met een zachte kant.

G.S.M. - Peyres Solan 5.8/29

Grenache, Syrah en Mourvèdre. Rood fruit, zwoele specerijen en een vriendelijke kruidige afdronk.

Malbec - Tapiz 6.5/32.5

Uit Mendoza, Argentinië. Krachtig en fluweelzacht met kersen en vanille. Heerlijk om van te genieten.

Cabernet Primitivo - Campiano 6.9/34.5

Uit Puglia, Italië. Zwoel en romig met een krachtige twist. Een glas dat je pakt.

"LOVE AT FIRST SIP!"

BUBBELS

Radacini Vin Spumant Brut 6.5/32

Uit Moldavië. Kraakhelder en sprankelend fris. Maakt elk moment nét dat beetje specialer – een meesterwerkje op zich.

Bubbels 0.0 Alcoholvrij 7

Sprankelend en fris in een flesje, veel voor jezelf.

Samen met Vintake hebben we een echte meestercollectie samengesteld – een flessenkaart vol grootse smaken! Blader door naar achter en ontdek wijnen die net zo legendarisch zijn als de oude meesters. We trekken met plezier een mooie fles voor je open – tijd om te proosten op iets bijzonders!

Vintake 

BIER & COCKTAILS

"THE ONLY PORNSTAR YOUR PARTNER WILL
THANK YOU FOR." - **PORNSTAR MARTINI**

BIER VAN DE TAP

Brand Bier 3.75
Blonde Rembrandt 5.75

Gebrouwen door Brouwerij Noordt in Rotterdam. Deze Belgische stijl blond verrast met frisse en bloemige smaken en een zachte afdronk. Goudgeel, doordrinkbaar en met karakter.

Wisseltap 5.75

Zomers fris of hartverwarmend donker – onze wisseltap volgt het seizoen.

Weizen in het voorjaar en zomer, donker in de herfst en de winter

BIER OP FLES

Tricky Tripel 5.75

Gebrouwen door vrouwen

IPA 5.75

Wisselde IPA

Liefmans 5

Radler 4.5

SCHATTEN VAN DE BERK

AMBACHTELIJK GESTOOKT IN NEDERLAND, OP BASIS VAN
PUUR BERKENSAP. FRIS, EIGENZINNIG EN VOL KARAKTER.
ZELDZAAM ÉN VERRASSEND LEKKER

Mièlève 5.5

Berkenwijn Honing Aperitief zachtzoet aperitief met wilde honing en frisheid van berkenwijn.

Neerlands Lef 6

Nederlandse gin met subtiele houttonen en een licht kruidige afdronk. Spannend met tonic of puur met ijs.

Boom der Wijsheid 6

Zijdezachte vodka met een ronde afdronk.

Boom der Wijsheid Saffraan 6

Goudgeel en rijk van smaak. Berkenvodka met echte saffraan – intens en elegant.

I'Artisan 6

Berkengebaseerde whisky (zonder graan) met zachte houttonen en een tikje rook. Eigenzinnig alternatief voor de liefhebber.

Vainqueur 7

Fluweelzachte likeur met een hint van honing en whisky. Rond, warm en gevaarlijk lekker.

COCKTAILS

Pornstar Martini 13

Zacht, tropisch en een tikje stout. Met passievrucht, vanille én een glaasje bubbels ernaast om het af te maken.

Onze absolute favoriet – en die van onze gasten.

Espresso Martini 11

Romig, krachtig en licht zoet. Een shot espresso met vodka en vanille.

Perfect na je lunch, diner of gewoon omdat het kan.

Negroni 11

Bitterzoet, krachtig en stijlvol. Campari, rode vermout en Italiaanse Bottega Gin.

Aaron's favoriet – stevig met karakter.

Aperol Spritz 9

Fris, licht bitter en bruisend. Aperol, prosecco en bruiswater. Altijd goed op een zonnig terras.

Limoncello Spritz 9

Zachtzoet en citruskruidig. Limoncello met prosecco en bruiswater. Italiaans zomergevoel in een glas.

Mimosa 9

Feestelijk en fris. Verse jus met bruisende wijn.

De perfecte start van je zondag. Of elke andere dag.

Gin & Fever Tree Tonic 10

Laat je verrassen door onze barman met een gin tonic die zoet, kruidig, bitter of fris is

LIKEUR

Salmari 5.5

Buongiorno Limoncello 5.5

Licor 43 5.5

Bacardi 5.5

Vodka 5.5

Malibu 5.5

Baileys 5.5

Licor 43 5.5

Buongiorno Sambuca 5.5

Adriatico Amaretto 5.5

Frangelico 5.5

Zuidam Jonge | oude jenever 5.5

Cognac 7.5

Whisky 5.5

Whisky Special? kom kijken bij de bar

HIGH TIMES & 0.0%

BIER

Heineken 0.0	4
Affligem 0.0	5.5
Brand Weizen 0.0	5.5
Brand IPA 0.0	5.5
Liefmans 0.0	5.5
Radler 0.0	4.5

HIGH WINE

45 PP

Verschillende wijnen proeven, lekker borrelen en tafels vol kleine gerechten om samen van te genieten.

Start

Glas bubbels of aperitief naar keuze

Daarna

3 wijnen: wit, rood en rosé
(op basis van jouw voorkeur)

Op tafel

Bao buns · Nacho's · Quesadilla · Bruschetta
Aangevuld met borrelsnacks.

Extra's bij te bestellen

Krulfriet uit de oven	5
Kaasplank van 't Kaaslokaal	16
Rembrandt dessertcocktail (meringue & Kirsch)	8

Alleen op reservering

COCKTAILS 0.0

Virgin Moscow Mule

 9

Gember, limoen en munt – pittig, verfrissend en doordrinkbaar

Virgin Mojito

 9

Klassiek zonder alcohol. Limoen, munt en bruiswater voor die zomerse kick

Gin & Tonic 0.0

 10

Met een 0.0 gin-alternatief, tonic en een frisse garnituur

Crodino Spritz

 6

Italiaanse bitter, bruiswater en sinaasappel – het perfecte aperitief

Crodino Rosso Spritz

 6

Intens en kruidig. Bitterzoet met een diepe kruidentoon en frisse citrus

HIGH BEER

45 PP

Verschillende bieren proeven, lekker borrelen en tafels vol kleine gerechten om samen van te genieten.

Start

Een Brand biertje of aperitief naar keuze

Daarna

3 verrassende bieren: licht, blond en donker
(op basis van jouw smaak)

Op tafel

Nacho's · Quesadilla · Bruschetta · Warm borrelbrood
Aangevuld met hartige borrelhapjes

Extra's bij te bestellen

Krulfriet uit de oven	5
Kaasplank van 't Kaaslokaal	16
Rembrandt dessertcocktail (meringue & kirsch)	8

Alleen op reservering

LUNCH

BESCHIKBAAR TOT 15:00 UUR

BROODJES

Broodje Tonijnsalade 12

Frisse tonijnsalade, gemengd met Zaanse mayo, verrijkt met kappertjes, zongedroogde tomaat, rode ui, citroen en knapperige rucola. Een tijdloze favoriet

Broodje gerookte Kip-Avocado 12

Vers gesneden plakjes gerookte kipfilet met verse avocado, cherrytomaat, pijnboompitten en een vleugje pestocrème.

Broodje Carpaccio 12

Flinterdunne rundercarpaccio met zongedroogde tomaat, Parmezaan, pijnboompitten en huisgemaakte truffelcrème.

Broodje Vegan Pulled Jackfruit 12

Sappige pulled jackfruit in Hoisin-saus met rode kool, avocado en vegan mayo. Een plantaardige topper die iedereen blij maakt. Uit de oven!

Broodje Vegan Crispy Avocado 12

Knapperige avocado met een tikje pit door chili in de korst, gecombineerd met tomaat, rode kool en vegan mayo. Fris, plantaardig en net even anders.

Broodje Burrata 12

Romige burrata met tomaat, komkommer, balsamico en pijnboompitten. Een klein kunstwerk op je bord.

Maak je broodje extra lekker met Parmaham +3.5

Broodje Ossenworst met Truffel 12

Traditioneel en vol smaak met tafelzuren

QUESADILLA'S

Quesadilla Brie Parmaham 11.5

Romige brie met parmaham, walnoten en rucola, geserveerd met vijgenchutney. Een verfijnde traktatie.

Quesadilla Truffel 11.5

Smeltende kaas met truffelcrème, kastanjechampignons en een truffeldip. Puur genot tussen tortilla's.

Quesadilla Rembrandt 11.5

Sappige pulled chicken, meesterlijk gemarineerd in milde sambal mayo (niet pittig), met rode ui en paprika, gesmolten tussen krokante tortilla's. Gewoon goed spul met een artistieke twist.

UIT DE OVEN

Broodje Rembrandt 12

Sappige pulled chicken, meesterlijk gemarineerd in milde sambal mayo (niet pittig), met rode ui, paprika en gesmolten kaas tussen knapperig brood.

Broodje Tuna Melt 12

Tonijnsalade met rode ui, kappertjes en zongedroogde tomaat, afgetopt met kaas en cheddar. Smeltend uit de oven.

Broodje Brie Parmaham 12

Roombrie van 't Kaaslokaal met vijgenchutney, dungseden Parmaham, walnoten en rucola. Warm uit de oven.

Broodje Truffel 12

Gemarineerde kastanjechampignons met huisgemaakte truffelcrème en gesmolten kaas. Warm uit de oven.

SALADES

Carpaccio Salade 13.5

Een frisse basis van sla, komkommer en tomaat, belegd met flinterdunne carpaccio, zongedroogde tomaat, Parmezaan en pijnboompitten. Licht en luxueus.

Geitenkaassalade 13.5

Een frisse basis van sla, komkommer en tomaat, verrijkt met warme geitenkaas uit de oven, knapperig spek, appel en walnoten in honing-mosterd dressing. Een harmonie van smaken.

Burrata Salade 13.5

Een frisse basis van sla, komkommer en tomaat, met romige burrata, verse pesto en balsamicodressing. Fris en verfijnd.

Maak je salade extra lekker met Parmaham +3.5

Kip Avocado Salade 13.5

Een frisse basis van sla, komkommer en tomaat, met vers gesneden plakjes gerookte kipfilet, avocado en pijnboompitten op knapperige rucola. Een gezonde verleider.

EXTRA LEKKER

Krulfriet 5

Standaard, knapperig en altijd een hit. Perfect voor erbij!

Krulfriet Parmezaan en Truffel 7

Krokant met een luxe truffel-Parmezaan twist. Maakt je lunch compleet.

BORRELHAPPEN

Gerookte Amandelen en Olijven 6

Gerookte amandelen en huisgemarineerde olijven

Ossenworst met Truffelmayonaise 9

Traditioneel en vol smaak met tafelzuren – perfect om te delen.

Bourgondische Bitterballen 9

8 stuks met mosterdmayonaise – knapperig en onweerstaanbaar. Uit de oven.

Pittige Vegan Crispy Avocado Sticks 9

8 stuks met chili, knapperig en fris, plantaardig en net even anders.

Crispy Chicken 9

8 stuks met chillimayo, in een krokant jasje

NACHO'S

Nacho's 9.5

Krokante nacho's met guacamole, crème fraîche, jalapeño's, tomaat, rode ui en een heerlijke saus.

Nacho Rembrandt 12

De ultieme nacho-ervaring: guacamole, crème fraîche, jalapeño's, sappige kippendij, rode ui, paprika, gesmolten kaas en onze onmisbare Rembrandt dip.

BAO BUNS

Pulled Chicken 14

Twee bao buns met sappige pulled chicken, hoisin-saus, zoetzure groenten en chili-mayo. Onweerstaanbaar lekker.

Pulled Vegan Jackfruit 14

Twee bao buns met sappige pulled jackfruit in hoisin-saus, zoetzure groenten en vegan mayo. Plantaardige perfectie waar je voor terugkomt.

Crispy Vegan Avocado 14

Twee fluffy bao buns met knapperige avocado, een tikje pittig door chili in de korst, met zoetzure groenten en vegan mayo. Plantaardig en té goed.

EXTRA LEKKER

Krulfriet 5

Simpel, knapperig en altijd een hit. Perfect voor erbij!

Krulfriet Parmezaan en Truffel 7

Krokant met een luxe truffel-Parmezaan twist. Maakt je lunch compleet.



Heb jij iets te vieren?

Of het nu gaat om een verjaardag, bedrijfsborrel, babyshower of gewoon een gezellige avond met je vrienden – in ons Atelier (naast Rembrandt) organiseer je het helemaal op jouw manier. Een eigen sfeervolle plek, heerlijk eten & drinken en alle ruimte om het feest net zo speciaal te maken als jij zelf wil.

Scan de QR-code voor meer informatie!



Allergie? Geen probleem — vraag even naar onze allergenenkaart!

BORREL

VANAF 16:00 UUR

BORRELHAPPEN

Rembrandt Loaded Fries 12

Goudbruin gebakken krulfriet uit de oven, belegd met pulled chicken gemarineerd in milde sambal-mayonaise, rode ui, paprika en gesmolten kaas. Warm, smeuïg en onweerstaanbaar.

Brood met kruidenboter 7

Knapperig brood uit de oven met kruidenboter en olijfolie.

Ossenworst met Truffelmayonaise 9

Traditioneel en vol smaak met tafelzuren – perfect om te delen.

Bourgondische Bitterballen 9

8 stuks met mosterdmayonaise – knapperig en onweerstaanbaar. Uit de oven.

Pittige Vegan Crispy Avocado Sticks 9

8 stuks met chili, knapperig en fris, plantaardig en net even anders.

Tzatziki met Pita's 8

Fris en romig, perfect met knapperige pita's.

Crispy Chicken 9

8 stuks met chillimayo, in een krokant jasje.

BORRELPLANKEN

Kleine borrelplank 12

Voor de fijne trek: een kleine borrelplank met vers brood, dips en een selectie van borrelhapjes.

borrelplank 19

Een goedgevulde borrelplank met een mix van warme en koude hapjes van onze borrelkaart.

Grote borrelplank 35

Met een groep of gewoon zin in alles? Deze plank is royaal gevuld met van alles wat.

Kaaslokaal plank 16

3 verschillen kazen van 'het Kaaslokaal' met chutney en en getoast brood.

QUESADILLA

Quesadilla Brie Parmaham 11.5

Romige brie met parmaham, walnoten en rucola, geserveerd met vijgenchutney. Een verfijnde traktatie.

Quesadilla Truffel 11.5

Smeltende kaas met truffelcrème, kastanjechampignons en een truffeldip. Puur genot tussen tortilla's.

Quesadilla Rembrandt 11.5

Sappige pulled chicken, meesterlijk gemarineerd in milde sambal mayo (niet pittig), met rode ui en paprika, gesmolten tussen krokante tortilla's. Gewoon goed spul met een artistieke twist.

NACHO'S

Nacho's 9.5

Krokante nacho's met guacamole, crème fraîche, jalapeño's, tomaat, rode ui en een heerlijke saus.

Nacho Rembrandt 12

De ultieme nacho-ervaring: guacamole, crème fraîche, jalapeño's, sappige kippendij, rode ui, paprika, gesmolten kaas en onze onmisbare Rembrandt dip.

BAO BUNS

Pulled Chicken 14

Twee bao buns met sappige pulled chicken, hoisin-saus, zoetzure groenten en chili-mayo. Onweerstaanbaar lekker.

Pulled Vegan Jackfruit 14

Twee bao buns met sappige pulled jackfruit in BBQ-saus, zoetzure groenten en vegan mayo. Plantaardige perfectie waar je voor terugkomt.

Crispy Vegan Avocado 14

Twee fluffy bao buns met knapperige avocado, een tikje pittig door chili in de korst, met zoetzure groenten en vegan mayo. Plantaardig en té goed.

EXTRA LEKKER

Krulfriet 5

Simpele, knapperige en altijd een hit. Perfect voor erbij!

Parmezaan en Truffel Krulfriet 7

Krokant met een luxe truffel-Parmezaan twist. Maakt je borrel compleet.

SHARED DINING

DO T/M ZO VANAF 17:00 UUR

"GOOD FOOD TASTES
BETTER WHEN SHARED"

Flat Iron Steak 200 Gram 21

Perfect gebakken en vol karakter. Deze sappige Flat Iron Steak wordt geserveerd met romige peper-roomsaus.

Maak het extra lekker met een portie krulfriet +5

Steak Tataar 150 Gram 17

Op smaak gebracht met Zwolse mosterd, Worcestersaus, kappertjes, sjalot en bieslook. Geserveerd met tafelzuur en knapperig desembrood.

Steak Tataar Truffel 150 Gram 17

met bieslook en een vleugje olijfolie, truffelcrème en kleurrijk opgemaakt als een schilderij op je bord. Geserveerd met tafelzuur en knapperig desembrood.

Zalm op de huid gebakken 17

Botermalse zalm met een krokant gebakken huid, Citroen mayo, Italiaans gekruid en perfect gegaard.

Pittige Black Tiger Garnalen 15

pikant gekruid in crispy chili-olie. Geserveerd met knapperig getoast brood en Aioli.

Diamanthaas 180 Gram 17

Malse reepjes diamanthaas, gebakken in een intense teriyakisaus, met bosui, krokante ui en een vleugje wasabi-sesam.

Burrata Stracciatella 14

Romige burrata op dun gesneden tomaten, met verse basilicum, balsamico-dressing, extra vierge olijfolie en romige pesto. Afgewerkt met geroosterde pijnboompitten.

Bruschetta klassiek 7

Krokant geroosterd brood met een klassieke mix van rijpe tomaat, witte ui, citroensap, verse basilicum en een vleugje balsamico. Simpel, puur en overheerlijk.

Bruschetta Tonijnsalade 13

Onze huisgemaakte tonijnsalade, fris en romig, geserveerd met knapperig getoast brood. Een echte favoriet om te delen.

Bruschetta Forelsalade 14

Luxe salade van warmgerookte forel, witvis en foreleitjes. Geserveerd met knapperig desembrood uit de oven. Rijk van smaak, fris en romig



Heb jij iets te vieren?

Of het nu gaat om een verjaardag, bedrijfsborrel, babyshower of gewoon een gezellige avond met je vrienden – in ons Atelier (naast Rembrandt) organiseer je het helemaal op jouw manier. Een eigen sfeervolle plek, heerlijk eten & drinken en alle ruimte om het feest net zo speciaal te maken als jij zelf wil.

Scan de QR-code voor meer informatie!



Allergie? Geen probleem — vraag even naar onze allergenenkaart!