

de culinaire werkplaats

vers & persoonlijk eet.goed

is 'n **eigenzinnig eet-initiatief**,
dat jou wil inspireren je eten in beweging te brengen en lekker
'bewust' te (gaan) eten.

is 'n **combinatie** van
'n eetgelegenheid, 'n ontwerpstudio voor eet.goed, 'n winkel,
'n kookstudio, 'n galerie, 'n atelier, en nog wat geheime
ingrediënten.

heeft als **specialisatie**:
'n eigentijdse & eigenzinnige kijk op groenten, fruit,
patisserie.
werkt aan de hand van steeds wisselende **inspiratiebronnen**,
zoals zwart, bloemen, of emoties.

in beide werkplaatsen kun je **mee.eten**,
eigentijds eet.goed kopen en **mee.nemen**,
mee.werken d.w.z. hands-on workshops volgen (koken & textiel),
'n expositie bekijken, of **onze lokatie reserveren** voor 'n
bijeenkomst die vraagt om 'n inspirerende setting.

graag tot binnenkort!

marjolein & eric
bedenkers & makers van eet.goed

de culinaire werkplaats
fannius scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam
info@deculinairewerkplaats.nl

om teleurstellingen te voorkomen s.v.p. reserveren

06 54 64 65 76

openingstijden:
wo t/m do: 17.00 - 22.00 uur,
vr t/m zo: 12.00 - 22.00 uur.
buiten openingstijden op afspraak.

mee.eten

13 t/m 22 jan 2010

03 t/m 11 feb 2010

inspiratiebron
(h)eerlijk zwart

de culinaire werkplaats
mee.eten mee.nemen mee.werken

(h) eerlijk. ZWart

zelfgebakken plat.broodje
met pesto van **zwart** sesamzaad

eet.cocktail

zwarte wortel, rozenwater, munt, yoghurt,
granaatappelpitjes

zwarte loempia

met witte bonen, spruitgroenten
en fris.pittige tomatensambal

citroen risotto

zwarte venere rijst, geroosterde venkel, dille,
met schuim van **zwarte** bospaddenstoelen

zoet.pittig soepje

zwarte bramen

fairtrade bonbon

dadel, mango, **donkere** chocolade

€ ??,??

bepaal zelf wat 'n fair bedrag
is voor dit mee.eet menu

naast smaak en inspiratiebron bepalen ten minste 2 van de
volgende criteria onze keuze voor ingrediënten, producten of
leveranciers: diervriendelijk, kleinschalige of biologische
teelt, fairtrade, seizoen, afstand, en persoonlijke gezondheid

Super. (h) eerlijk. ZWart

zelfgebakken plat.broodje
met pesto van **zwart** sesamzaad

eet.cocktail

zwarte linzen, spinazie, yoghurt schuim
& **zwarte** mini papadums

bitterballen, 3

zwarte paddenstoelen
met limoen mosterd

stampotje

zwarte aardappelen, ras-el-hanout
met jus van diverse loken

fruitig buideltje

zwarte pruimenpapier
gevuld met **zwarte** quinoa en fruit

fairtrade parel

zwarte olijf in donkere chocolade

€ ??,??

bepaal zelf wat 'n fair bedrag
is voor dit mee.eet menu

wij maken alle gerechten van 'scratch' zelf,
zo ook het loempiadeeg en het zwarte pruimenpapier

iets kleins, 'n tikkeltje hartig....

bitterballen € 1,25 per stuk
pastinaak
wortel-rozemarijn
bospaddestoelen
boerenkool

bitterbal)*
appel-amandelspijs € 1,25 per stuk
bijpassende wijn € 5,50 per glas

)* één van de bitterballen die door de jury van Proef 2009 o.l.v. Johannes van dam en iens boswijk is uitgeroepen tot 't winnende gerechtje van de 1ste culinaire route in Westerpark

2 zwarte loempia's
witte vulling, frisse tomatensambal € 9,50 per twee

5 mini papadums
met wisselende toppings € 5,75 per vijf

'n gekruid plat.brood
met pesto van zwart sesamzaad,
tomatensambal, humus van zwarte bonen,
uienchutney € 10,50

extra hartig plat.brood € 2,50 per stuk

naast smaak en inspiratiebron bepalen ten minste 2 van de volgende criteria onze keuze voor ingrediënten, producten of leveranciers: diervriendelijk, kleinschalige of biologische teelt, fairtrade, seizoen, afstand, en persoonlijke gezondheid

iets kleins, 'n tikkeltje zoetig...

bitterbal
appel-amandelspijs € 1,25 per stuk
bijpassende wijn € 5,50 per glas

'n eerlijke bonbon
dadel, mango, chocolade & pitjes € 1,00 per stuk

2 voor altijd samen zwanen
appel & olijf verpakt in soesjesdeeg € 6,75 per twee

omgekeerd taartje
peren, groene olijf
met 'n toef rode uien jam € 4,50 per stuk

zoetig buideltje
'n wisselende vulling verpakt
in zwart pruimen papier € 3,75 per stuk

'n zoetig plat.brood
met chutney ananas-vijgen,
jam rode ui, en appel-zwarte olijf
compôte € 10,50

extra zoetig plat.brood € 2,50 per stuk

wij maken alle gerechten van 'scratch' zelf,
zo ook het loempiadeeg, het zwarte pruimenpapier

iets te drinken?

	glas	fles
water	€ 1,50	€ 3,50
vers geperst sapje: appel, sinaasappel	€ 2,50	
vers geperst groentensap: wisselende keuze	€ 3,50	
thee		
earl grey met bergamotolie	€ 1,75	
kruidenthee	€ 1,75	
bloemetjes, hollandse helden, frisse mix, venkel, gember, etc.		
thee van verse munt	€ 1,75	
koffie, espresso	€ 1,75	
capuccino, koffie verkeerd	€ 1,95	
koffie cafeïnevrij	€ 2,00	

water earth, water met 'n mooi verhaal...
groenten en fruit biologisch, hollandse
fairtrade of kleinschalige teelt
thee biologisch en/of fairtrade. koffie van red
beans biologisch en fairtrade.

iets met alcohol?

	glas	fles
gewone wijn		
rood, wit, rosé,	€ 3,50	€ 17,50
dure wijn		
rood, wit	€ 5,50	€ 27,50
super dure wijn		
rood, wit	€ 7,50	€ 37,50
ons wijnassortiment wisselt per menu en eetspecial.		
prosecco		€ 20,00
bier		
gulpener dort of korenwolf		€ 2,50
bier		
chateau neubourg		€ 3,25

wijn en prosecco 'n steeds wisselend
assortiment, biologisch, in omschakeling,
fairtrade of kleinschalige teelt. bier:
gulpener; bier met 'n goed verhaal..