

## de culinaire werkplaats

food concepts. food narratives. fresh eat'inspirations.

**ontwerpstudio + eat'in**

voor eigentijds eten, eetconcepten, food narratives en  
eetinspiraties

wij werken aan de hand van steeds wisselende **inspiratiebronnen**  
zoals zwart, water, landschappen en architectuur of emoties

**specialisatie**

'n frisse kijk op groenten, fruit, bijzondere granen

**beloond met**

de titel het beste benelux groenterestaurant 2011  
en het gouden dienblad voor fairtrade@work 2010

je kunt ons **in opdracht** 'n eetconcept of 'n food narrative  
laten bedenken, **de lokatie** reserveren voor 'n bijeenkomst die  
vraagt om 'n inspirerende out of the box setting, ons 'n  
uitdagende **catering** laten bedenken en/of verzorgen, aanschuiven  
voor 'n **eetinspiratie**, of **delicatessen** met 'n twist kopen

graag tot binnenkort!

marjolein wintjes & eric meursing  
bedenkers & makers van eet.inspiraties

**de culinaire werkplaats**

fannius scholtenstraat 10 hs  
1051 ex amsterdam  
info@deculinairewerkplaats.nl  
www.deculinairewerkplaats.nl  
twitter.com/eatinspirations  
facebook.com/deculinairewerkplaats.nl

**om teleurstellingen te voorkomen**

**s.v.p. reserveren**

**06 54 64 65 76**

**openingstijden**

vr + za 18.30 - 23.00 uur

**buiten openingstijden**

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

**eet.inspiratie**

**WAKE UP**

**meet the new coffee  
in 5 dishes**

**augustus 2014**

**de culinaire werkplaats**

COCKTAIL **SHOT**  
prosecco met ???

€ 4,75 per glas

APERITIEF **SLEEPING BEAUTY** (NON ALCOHOLISCH)  
drinkazijn met kruiden.

€ 4,50 per glas

eet.inspiratie  
**WAKE UP**

meet the new coffee in  
in 5 dishes

'N SNEAK PREVIEW.

huisgebakken flatbread + 'n topping

DE GERECHTJES.

**BRAZILIË**

erwtjes, zwarte quinoa, zoete aardappel,  
groene tomaat, rode peper en koffie

**ETHIOPIË**

zwarte linzen, wortel, spinazie, kokos,  
ui, gerst en koffie

**SUMATRA**

tuinbonen, spruit groenten, radijs,  
zwarte rijst, atjar en koffie

**GUATEMALA**

banaan, kaneel, mais en koffie

**COSTA RICA**

avocado, chocolade en koffie

-----  
wij maken alle gerechtjes helemaal zelf. ook het groente/fruit  
papier.

-----  
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, direct trade, seizoen, afstand, en  
persoonlijke gezondheid

'T PRIJSKAARTJE.

bepaal achteraf zelf wat jij 'n fair bedrag vindt voor de  
eetervaring (voor de allerlaatste keer)

## IETS TE DRINKEN?

	glas
non alcoholisch aperitief	
colour.lab	€ 4,75
drinkazijnen in div. smaken	€ 4,50
water	
kraanwater	van het huis
vers geperst sapje:	
appel, sinaasappel	€ 2,50
vers geperst groentensap:	
wisselende keuze	€ 3,50
thee	
earl grey met bergamotolie	€ 1,95
kruidenthee	€ 1,95
bloemetjes, hollandse helden, frisse mix, venkel, gember, etc.	
thee van verse munt	€ 1,95
koffie, espresso	€ 2,00
capuccino, koffie verkeerd	€ 2,20
koffie cafeïnevrij	€ 2,10

water amsterdams kraanwater 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
cocktail		
wisselt per eetinspiratie	€ 4,75	
wijnselectie door vleck wijnen		
hartig 1 + 2 + 3	€ 5,50 per glas	
zoetig 4 + 5	€ 7,50 per glas	
wijn		
rood, wit, rosé,	€ 3,95	€ 19,75
dure wijn		
rood, wit	€ 5,95	€ 28,75
super dure wijn		
rood, wit	€ 7,95	€ 38,75
prosecco		€ 24,50
bier chateau neubourg		€ 3,50
cognac isard vsop	€ 5,25	
calvados chateau du breuil vsop	€ 5,25	
whisky johnnie walker double black	€ 5,25	
whisky black daniels	€ 5,25	

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