

## de culinaire werkplaats

food concepts. food narratives. fresh eat'inspirations.

ontwerpstudio + restaurant + art space

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, **onze lokatie of art space** reserveren voor 'n  
bijeenkomst die vraagt om 'n inspirerende out of the box  
setting, ons 'n uitdagende **catering of food art installatie**  
laten bedenken en verzorgen, aanschuiven voor 'n **eetinspiratie**,  
'n bezoek brengen aan onze **art space** of **delicatessen** met 'n twist  
kopen

graag tot binnenkort!

marjolein wintjes & eric meursing  
food conceptualists

**de culinaire werkplaats**

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

**s.v.p. reserveren om teleurstellingen te voorkomen**

**06 54 64 65 76**

**openingstijden**

do + vr + za 18.00 - 23.00 uur + zon: 13.00 - 22.00 uur

**buiten openingstijden op afspraak open voor groepen:**  
ma + di: vanaf 20 personen + wo: vanaf 15 personen

## EET.INSPIRATIE RISING

experience **SUN**

the journey of vincent van gogh  
in 5 courses

June 7th - July 29<sup>th</sup>, 2018

studio

## de culinaire werkplaats

# EET.INSPIRATIE RISING

experience **SUN**  
the journey of vincent van gogh  
in 5 courses

## COCKTAIL - ALCOHOLISCH

YELLOW HOUSE

€ 4,95 per glas

## COCKTAIL - NON ALCOHOLISCH

JAPANESE GARDEN

€ 4,95 per glas

## SNEAK PREVIEW.

huisgemaakt plathbrood + topping

## DE GERECHTJES.

### BY NATURE

zwarte aardappel, bruine bonen, piccalilly

### STILL LIFE

aubergine, appel, granaatappel & zwarte rijst

### SEASCAPE

zeekraal, artisjok, rettich & komkommer

### ORCHARD

amandel, kers, kastanje & chocolade

### RISING SUN

zoete aardappel, meloen, wilde rijst &  
zonnebloem

-----  
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.

€ 47,50 per persoon

## IETS TE DRINKEN?

	glas	fles
non alc. cocktail cocktail <i>japanese garden</i>	€ 4,95	
non alc. aperitif drinkazijn	€ 4,95	
non alc. per fles bier		€ 2,95
prosecco		€ 24,95
water kraanwater	van het huis	
vers geperst sapje: appel, sinaasappel	€ 2,95	
vers geperst groentensap: wisselende keuze	€ 3,95	
thee earl grey met bergamotolie groene thee, groene thee/jasmijn	€ 2,25	
kruidenthee bloemetjes, kamille, verveine, zoete mix, frisse mix, rozenbottel, rooibos	€ 2,25	
thee van verse munt of gember	€ 2,25	
koffie, espresso	€ 2,50	
capuccino, koffie verkeerd	€ 2,95	

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 <i>yellow house</i>	€ 4,95	
huis wijn rood, wit, rosé	€ 3,95	€ 19,75
dure wijn rood, wit	€ 5,95	€ 29,75
super dure wijn rood, wit	€ 7,95	€ 39,75
über dure wijn rood, wit	n.v.t.	€ 59,75
dessert wijn	€ 8,95	
prosecco	n.v.t.	€ 24,95
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 jack daniels	€ 5,25	

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