

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

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

POSH
EET.INSPIRATIE RISING
SUN
experience
the journey of vincent van gogh
in 7 courses

June 7th - July 29th, 2018

studio

de culinaire werkplaats

POSH
EET.INSPIRATIE RISING
SUN
experience
the journey of vincent van gogh
in 7 courses

COCKTAIL - ALCOHOLIC

YELLOW HOUSE

€ 4,95 per glas

COCKTAIL - NON ALCOHOLISCH

JAPANESE GARDEN

€ 4,95 per glas

SNEAK PREVIEW.

homemade flatbread + topping

DE GERECHTJES.

BY NATURE

zwarte aardappel, bruine bonen, piccalilli

STILL LIFE

aubergine, appel, granaatappel & zwarte rijst

SEASCAPE

zeekraal, artisjok & witte radijs

EXHIBITION

anijs, rijst & komkommer

SHADES OF YELLOW

kweepeer, citroenen, peer & druiven

ORCHARD

amandel, kers, kastanje & chocolade

RISING SUN

zoete aardappel, meloen & zonnebloem

PRICE TAG.

€ 67,50 per person

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

IETS ZONDER ALCOHOL?

	glas	bottle
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	€ 2,25	
earl grey met bergamotolie		
groene thee, groene thee/jasmijn		
kruidenthee	€ 2,25	
bloemetjes, kamille, verveine,		
zoete mix, frisse mix, rozenbottel,		
rooibos		
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.