



## Starter


### Huisgemaakte hummus met getoast zuurdesembrood

Olijfolie - za'atar - granaatappelpitten - peterselie 9,50 


### Turks brood met dips

Vegan mogelijk 7,50 

### Borrelbord vegetarisch

Nacho's - nootjes - olijven - crudité - Turks brood - dips - vegan bitterballen - loempia's - kaassticks - samosa's - druiven - kaas - mosterd - chilisaus  
Vegan mogelijk 19,50 


### Borrelbord Focus

Nacho's - nootjes - olijven - crudité - Turks brood - dips - bitterballen - loempia's - kaassticks - charcuterie - kaas - mosterd - chilisaus 21,- 


## Soepen

klein / groot

### Mercimek Çorbası


Linzensoep van rode en gele linzen - groene kruidenolie - frisse yoghurtsaus - sneetje brood  
Glutenvrij mogelijk 7,50 / 9,- 

### Soep!



Sneetje brood  
Glutenvrij mogelijk 7,50 / 9,- 

## Salades

### Salade Manchego



Venkel - appel - geroosterde amandelen - gepofte quinoa - Kalamata-olijven - boterbonen - radijs - honing-mosterd-sinaasappeldressing  
Vegan en glutenvrij mogelijk 17,- 

### Caesarsalade


Met kippendij of tiggergarnaal  
Romaine - bacon - ansjovis dressing - Parmezaanse kaas - ei  
Glutenvrij mogelijk 19,50  

## Bijgerechten



### Geroosterde groenten

Met groene kruiden-yoghurtdip 6,-  



### Kleine salade

Glutenvrij mogelijk 5,- 

### Friet



Met huisgemaakte mayonaise  
Vegan mogelijk 5,50  

### Zoete-aardappelfriet


Met huisgemaakte mayonaise  
Vegan mogelijk 7,-  


## Hoofdgerechten

### Spitskoolsteak

Miso-botersaus - crème van zwarte knoflook - crumble van amandel, citroen en bieslook - geblakerde prei 19,50  


### Rendang keuze uit:

Vegan rendang 19,- 

Klassieke runderrendang 21,- 


Huisgemaakte atjar en geroosterde bimi

### Vegetarische Burger



King oyster mushroom gefrituurd met panko - zure witte koolsalade met mosterd- en venkelzaad - limoen-honing-sriracha-mayonaise - little gem - komkommer - ingelegde rode ui - brioche met sesam - friet - huisgemaakte mayonaise 19,50 

### Biologische Hamburger Focus

(van slager Groeneweg Arnhem)

Tomaat - cheddar - augurk - bacon - mayonaise van gekarameliseerde sjalotjes - little gem - brioche met sesam - friet - huisgemaakte mayonaise 20,- 

### Lamsrump

Bloemkoolcrème met daslook - lamsjus met vadouvan - bospeen gegaard in eigen sap - pistachenootjes - yoghurt 27,-  

### Première Dish

Wekelijks wisselend gerecht

### Weekspecial

\*16,50/18,50

\*16,50 op vertoon van filmticket, Cineville- of F-pas!

## Kids

Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

## Desserts


### Sticky toffee pudding

Karamelsaus - vegan vanille roomijs 9,50 

### Portokalopita

Griekse gebrande sinaasappelcake - filodeeg - mousse van Griekse yoghurt 10,- 

### Coupe Focus

2 bollen sorbetijs - fruit - slagroom  
Vegan en glutenvrij mogelijk 11,- 

### Taart

Bekijk ons aanbod in de vitrine op de bar

# Diner

17:00 — 21:00 uur

