

*Vivere la
dolce vita
di Dodici*

Prima colazione

08.00 - 16.15

Dolce

- ROOMBOTER CROISSANT ✓** **3,50**
 Aardbeien confiture of Nutella hazelnootpasta
 * **All butter croissant** with strawberry preserve or Nutella chocolate hazelnut spread
- CANNOLI SICILIANI ✓** **4,00**
 Met ricotta crème en chocolade stukjes
 * **Cannoli Siciliani** with ricotta cream and chocolate pieces
- WENTELTEEFJES ✓** **6,00**
 Van suikerbrood met kaneelsuiker
 * **French toast** from sugar bread with cinnamon sugar
- GRIEKSE YOGHURT ✓** **6,50**
 Glutenvrije granola, notenmix en gewelde vijgen
 Extra vers fruit +3,50
 * **Greek yoghurt** with gluten-free Granola, nut mix and soaked figs
 Fresh fruits extra +3,50
- VERS FRUITSALADE ✓** **6,00**
 Fruit van het seizoen
 * **Fresh fruit salad** with seasonal fruits
- BRAZILIAN BREAKFAST ✓** **11,00**
 Açai, glutenvrije granola, banaan, blauwe bessen
 * **Brazilian breakfast** with açai berries, gluten-free granola, banana, blueberries
- PITAYA BREAKFAST ✓** **11,00**
 Cashew*, glutenvrije granola, pitaya, kokos, banaan
 (*Let op; deze kun je beter niet bestellen als je een notenallergie hebt)
 * **Brasilian bowl with cashew***, gluten-free granola, pitaya, coconut, banana
 (*Please note; it's better not to order this one if you have a nut allergy)
- AMARETTI AMANDEL CHEESECAKE ✓** **6,00**
 Met dulce de leche en yoghurt crumble
 * **Amaretti almond cheese cake** with dulce de leche and yogurt crumble
- BATAAT CHIAZAAD CAKE ✓** **4,00**
 Verantwoorde cake van Groentekauw; heerlijke cake van zoete aardappel, chiazaad, kaneel, gember en wat kruidnagel
 * **Cheese cake: Responsible cake** from 'Groentekauw', delicious cake made from sweet potato, chia seed, cinnamon, ginger and some cloves
- CARROT CAKE ✓** **4,00**
 Botercreme, pistachenootjes, pecannoten
 * **Carrot cake** with buttercream, pistachios, pecans
- BONBONS VAN CHOCOLATERIE "VAN DAM" ✓** **2,00**
 Keuze uit 6 soorten, prijs per stuk
 * **Chocolates from Chocolatier 'Van Dam'** 6 flavours, price per chocolate

✓ = suitable to eat when you are pregnant

Prima colazione

08.00 - 16.15

Cordiale

Ambachtelijk tarwebrood, met keuze uit meergranen- of licht brood

Artisanal bread, with a choice of multigrain or light bread

ROOMBOTER CROISSANT ✓ 4,50

Livar boerenham of jong belegen kaas (warm/koud) - Ham en kaas +1,00

* **All butter croissant** Livar farmer's ham or young matured cheese (warm / cold) / Ham and cheese +1.00

62 GRADEN EITJES - 2 STUKS 6,50

Zacht & lopend, getoast brood, spinazie, Hollandaise saus

Supplement: Wilde gerookte zalm (Sockeye zalm) (+6,50) / Pancetta (+3,00) / Parmezaanse kaas en truffel (+5,00)

* **'Eggs benedict' naturel** made with two 62 degree eggs on toasted bread of your choice, spinach, Hollandaise sauce

Supplement: Wild smoked salmon (Sockeye salmon) (+6.50) / Pancetta (+3.00) / Parmesan cheese and truffle (+5.00)

SCRAMBLED EGGS ✓ 6,00

Scharreleieren, room, brood naar keuze

Supplement; Tomaat & kaas (+2,50) / Pancetta (+3,00) / Tomaat, kaas & Pancetta (+5.00) / Wilde gerookte zalm (Sockeye zalm) (+6,50)

* **Scrambled eggs** made with Free-range eggs, cream, bread of your choice

Supplement; tomato & cheese (+2.50) / Pancetta (+3.00) / cheese, tomato & Pancetta (+5.00) / Wild smoked salmon (+6.50)

Colazione completa

Ambachtelijk tarwebrood, met keuze uit meergranen- of licht brood

Artisanal bread, with a choice of multigrain or light bread

GEZOND ✓ 12,50

Vers fruitsalade, Griekse yoghurt met glutenvrije granola, notenmix en gewelde vijgen, speltcracker, jong belegen kaas, salsa van tomaat, verse jus d'orange

* **Healthy:** Fresh fruit salad, Greek yogurt with gluten-free granola, nut mix and soaked figs, spelt cracker, young matured cheese, tomato salsa and fresh orange juice

BELEGEN ✓ 15,00

Roomboter croissant met aardbeien confiture, wentelteefje van suikerbrood met kaneelsuiker, roerei naturel, brood naar keuze, verse jus d'orange

* **Indulgent:** All butter croissant with strawberry preserve, French toast of sugar bread with cinnamon sugar, Scrambled eggs plain, bread of your choice, fresh orange juice

COMPLEET (vanaf 2 personen, prijs per persoon) ✓ 17,50

Vers fruitsalade, Griekse yoghurt met glutenvrije granola, notenmix en gewelde vijgen, roomboter croissant met aardbeien confiture, wentelteefje van suikerbrood met kaneelsuiker, roerei naturel, brood naar keuze, verse jus d'orange

* **Complete indulgence (for 2, price per person):** fresh seasonal fruit salad, Greek yogurt with gluten-free granola, nut mix and soaked figs, all butter croissant with strawberry preserve, French toast of sugar bread with cinnamon sugar, scrambled eggs plain, bread of your choice, fresh orange juice

Pranzo

12.00 - 16.15

Zuppe

** Geserveerd
met ambachtelijk
tarwebrood, boter,
hojiblanca olijfolie
en zeezout **

** Served with
artisan bread,
butter, hojiblanca
olive oil and
sea salt **

BISQUE

Met Hollandse garnalen, cayenne crème fraîche en kaviaar van haring

** **Bisque**; with Dutch shrimp cayenne, sour cream and herring caviar*

9,00

LENTE-UI BOUILLON ✓

Met geroosterde lente ui, in citroenolie gegaard

** **Spring onion broth**; with roasted spring onion cooked in lemon oil*

8,00

Insalate

** Geserveerd
met ambachtelijk
tarwebrood, boter,
hojiblanca olijfolie
en zeezout **

** Served with
artisan bread,
butter, hojiblanca
olive oil and
sea salt **

SALADE PICANHA

Langzaam door onze keukenbrigade gegaarde picanha met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, asperges en truffel-rode ui dressing

** **Salad Picanha**: slowly cooked picanha with parmesan, pine nuts, asparagus and truffle-red onion dressing*

16,00

SALADE FREEKEH ✓

Rode quinoa, zoetzure groenten, granaatappel, meloen-venkel dressing (supplement zalm +6,00)

** **Salad freekeh**: Red quinoa, pickled vegetables, pomegranate, melon-fennel dressing (supplement salmon +6.00)*

16,00

✓ = suitable to eat when you are pregnant

Pranzo

12.00 - 16.15

Pane e

Pasta

Ambachtelijk
tarwebrood,
met keuze uit
meergranen-
of licht brood

Artisanal
bread, with
a choice of
multigrain
or light bread

BRUSCHETTA FOCACCIA

- Tomaat, Basilicumolie ✓ 5,75
- Tomaat, Burrata, balsamicstroop ✓ 10,75
- Tomaat, Parmaham, Hojiblanca olijfolie 10,75
- Tomaat, Wilde gerookte zalm 11,75

*** Bruschetta focaccia:**

- Tomato, Basil oil ✓ 5,75
- Tomato, Burrata, balsamic syrup ✓ 10,75
- Tomato, Parma ham, Hojiblanca olive oil 10,75
- Tomato, Wild smoked salmon 11,75

SANDWICH KIP ✓

11,00

Gemarineerde maïskipfilet, sla, tomaat, komkommer, ei, Parmaham, kruiden crème van kervel, dragon, peterselie
*** Sandwich chicken:** marinated corn chicken breast, lettuce, tomato, cucumber, egg, Parma ham, herbal cream of chervil, tarragon, parsley

SANDWICH KAAS ✓

8,50

Comté of Lazuli Blauw Oudwijker met peer en vijgen

*** Sandwich cheese:** Comté or Lazuli Blue Oudwijker with pear and figs

GROOTMEESTER KALFSKROKETTEN ✓

8,00

2 stuks kalfskroketten, Dyon mosterd, brood

*** Grootmeester croquettes (veal):** 2 pieces of veal croquettes, Dijon mustard, bread

KAASFONDUE ✓

10,00

Fondue van Hollandse kazen, brood

- crudité voor bij de kaasfondue, supplement +5,00

(wortel, komkommer, paprika en bleekselderij om mee te dippen)

*** Cheese fondue of Dutch cheeses:** with bread

- crudite for the cheese fondue +5.00

(carrot, cucumber, bell pepper and celery for dipping)

RISOTTO ✓

13,50

Beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche, truffelcrème

Risotto with beech mushrooms, Parmesan cheese, creme fraiche, truffle cream

DODICI LUNCH MENU

25,00

Bruschetta bite, diverse antipasti, risotto (naar keuze vis, vlees, vegetarisch ✓), dessert du chef

(Dit lunch menu serveren we uitsluitend per tafel, tot 15.30u)

*** Dodici lunch menu:** Bruschetta bite, various antipasti, risotto

(choice of fish, meat, vegetarian ✓), dessert du chef

(We only serve this lunch menu per table, until 3.30 pm)

Antipasti - koud

12.00 - 00.00

Vegetariano

BROOD ✓ 5,75

Hojiblanca olijfolie, roomboter, zeezout

* **Bread:** Hojiblanca olive oil, butter, sea salt

KNOFLOOK OLIJVEN ✓ 4,50

* **Garlic olives**

CRUDITÉ ✓ 5,50

Wortel, komkommer, paprika, bleekselderij, kruiden crème van dragon, kervel, peterselie

* **Crudité:** carrot, cucumber, bell pepper, celery, herbal cream of tarragon, chervil, parsley

PAPADUM ✓ 5,50

Bloemkool dip

* **Papadum:** Cauliflower dip

BRUSCHETTA FOCACCIA ✓ 3,00

Tomaat, basilicum crème

* **Bruschetta focaccia bite:** Tomato, basil cream

Pesce

GEAY OESTER 4,50

Met Dutch Mule dressing

* **Geay Oyster:** with Dutch Mule dressing

GEROOKTE WILDE ZALM 8,00

Met crème fraîche en granaatappel

* **Smoked wild salmon;** with crème fraîche and pomegranate

FOREL RILETTE ✓ 7,00

Met Vadouvan en groene appel

* **Trout rilette;** with vadouvan and green apple

HOLLANDSE GARNALEN ✓ 10,00

met zongedroogde tomaatjes

* **Dutch shrimps:** with sun-dried tomatoes

Formaggi

BURRATA ✓ 6,50

Romige mozzarella uit Puglia

* **Burrata:** Mozzarella from Puglia

OSSEKOP BRABANTSE CAMEMBERT ✓ 4,50

Heerlijke en zeer romige meskleverige kaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

* **Ossekop camembert:** is a delicious and very creamy pasteurized cow's milk cheese

LE CHAMPIGNOIS, LANGRES 5,50

Zachte rode korstkaas, gewassen in

Champagne, licht pittig

* **Le Champignoï, Langres;** Soft red rind cheese, washed in Champagne, slightly spicy

COMTÉ ✓ 6,00

De meest gegeten kaas in Frankrijk.

Kenmerkend zijn de verfijnde, nootachtige smaak en het aangename, romige karakter.

* **Comté:** the most eaten cheese in France.

Characteristic are the refined, nutty taste and the pleasant, creamy character.

ÉPOISSES 7,00

Een zacht en romige gewassen korstkaas.

De smaak is scherp, hartig, aards, zout en nootachtig.

* **Époisses:** is a soft and creamy washed rind cheese. The taste is sharp, savory, earthy, salty and nutty.

SCHAPENKAAS BIO OUD VREUGDERIJK ✓ 6,50

Biologische gepasteuriseerde schapenmelk

* **Sheep cheese old:** Organic pasteurized sheep's milk from Vreugderijk

OUDWIJKER LAZULI (BLAUWE JUWEEL) 6,00

Productiewijze van de Gorgonzola, maar dan van volle Nederlandse koemelk. Uitgesproken én unieke blauwschimmelkaas.

* **Oudwijker Lazuli:** Production method of the Gorgonzola, but from full Dutch cow's milk. Pronounced and unique blue mold cheese.

Antipasti-warm

12.00 - 00.00

Salumi

PARMAHAM 8,00

14 maanden gerijpt, zachte smaak

* **Parma ham:** Aged 14 months, soft taste

VENTRICINA 5,00

Pikante ambachtelijke salami gerijpt met rode pepers. Vol en rijk van smaak.

* **Ventricina:** Spicy artisan salami aged with red peppers. Full and rich in taste.

PICANHA VAN FRIESLANDER RUND 7,50

Langzaam gegaard door onze keukenbrigade, met wat knoflook, rozemarijn en tijm.

* **Picanha from 'Friesland beef':** Slowly cooked by our kitchen, with some garlic, rosemary and thyme.

TRUFFELSALAMI 8,00

De truffelsalami dankt zijn bijzondere smaak door de heerlijke combinatie van varkensvlees en het vervaardigen van uitgelezen zomertruffels.

* **Truffle Salami:** owes its special taste to the delicious combination of pork and the production of exquisite summer truffles.

* De anti-pasti wordt zonder brood geserveerd om verspilling te voorkomen. Wil je er een broodje bij? (+€1,00) Vraag het ons gerust!

* Served without bread to avoid wastage.

Would you like a slice of bread with it? (+€1,00)

Feel free to ask us!

Morsi caldi

VEGAN BITTERBALLEN (4X) ✓ 6,00

Bloemkool dip

* **Vegan 'bitterballen' (4x):** Cauliflower dip

GARNALEN BITTERBALLEN (4X) ✓ 12,00

Vadouvan crème

* **Shrimp 'bitterballen' (4x):** Vadouvan cream

ARANCINI (4X) ✓ 6,00

Risotto balletjes met mozzarella, paddenstoel en truffel, kruidencrème van dragon, kervel en peterselie

* **Arancini (4x):** Risotto balls with mozzarella, mushroom and truffle, herbal cream of tarragon, chervil and parsley

YAKITORI (4X) ✓ 7,00

Kipspiesjes met Japanse sesamsaus

* **Yakitori (4x):** Chicken skewers with Japanese sesame sauce

KALFSVLEESBITTERBALLEN (4X) ✓ 6,00

Dyon mosterd

* **Veal 'bitterballen' (4x):** Dijon mustard

KAASFONDUE ✓ 10,00

Fondue van Hollandse kazen, brood

Supplement: Crudité (wortel, komkommer, paprika, bleekselderij) +5.00

* **Cheese fondue:** of Dutch cheeses / bread Supplement: Crudité (carrot, cucumber, bell pepper, celery) for the cheese fondue +5.00

✓ = suitable to eat when you are pregnant

Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

Aperitivo

CEVICHE **14,00**

Van Corvina met geroosterde maïs, avocado crème en rode peper
* **Ceviche:** of Corvina, with roasted corn, avocado cream and red pepper

STEAK TARTAAR **13,50**

Met piccalilly eidooier crème, cornichons, Amsterdamse uitjes en crostini
* **Steak tartare:** piccalilly egg yolk cream, cornichons, pickled onion and crostini

BIETEN TARTAAR ✓ **13,50**

Rode biet, frambozen azijn, geitenkaas, zoetzure groenten en dille olie
* **Beet tartare:** beetroot, raspberry vinegar, herbal goat cheese, sweet and sour vegetables and dill oil

Piatto intermedio

BISQUE **9,00**

Met Hollandse garnalen, cayenne crème fraîche en kaviaar van haring
* **Bisque:** with Dutch Shrimp, cayenne crème Fraîche and herring caviar

LENTE-UI BOUILLON ✓ **8,00**

Met geroosterde lente-ui in citroen olie gegaard
* **Spring onion broth:** with roasted spring onion cooked in lemon oil

RISOTTO ✓ **13,50**

Beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche, truffelcrème
* **Risotto:** with beech mushrooms, Parmesan cheese, creme fraiche, truffle cream

Insalate

SALADE PICANHA **16,00**

Langzaam door onze keukenbrigade gegaarde picanha met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, asperges en truffel-rode ui dressing
* **Salad Picanha:** slowly cooked picanha with parmesan, pine nuts, asparagus and truffle-red onion dressing

SALADE FREEKEH ✓ **16,00**

Rode quinoa, zoetzure groenten, granaatappel, meloen-venkel dressing (supplement zalm +6,00)
* **Salad freekeh:** Red quinoa, pickled vegetables, pomegranate, melon-fennel dressing (supplement salmon +6.00)

✓ = suitable to eat when you are pregnant

Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

Piatto principale

Onze vlees- en vis-
gerechten worden
geserveerd met een
regelmatig wis-
selend, passend,
aardappel- en
groente garnituur

Our meat and fish
dishes are served
with a regularly
changing, appro-
priate, potato and
vegetable garnish

KALFSLENDE ✓ 23,00

Kalfsleude met eekhoorntjesbrood crème, jus van rode wijn en kruiden (rozemarijn, tijm en knoflook)

* **Veal loin:** with porcini mushrooms cream, gravy of red wine and herbs (rosemary, thyme and garlic)

TONIJN 23,00

Tonijn met doperwt munt crème en een lak van soya en hoisin saus

* **Tuna:** with pea mint cream and a glaze of soy with hoisin sauce

RISOTTO ✓ 18,50

Met saffraan en schelvis

* **Risotto:** with saffron and haddock

RAVIOLI ✓ 13,00

Met een vulling van doperwten, citroen en ricotta, geserveerd met een mix van cherry tomaatjes

* **Ravioli:** with a filling of peas, lemon and ricotta, served with a mix of cherry tomatoes

* Bij de portionering van onze hoofdgerechten gaan wij uit van een diner van meerdere gangen. Heeft u grote trek, dan passen wij die graag voor u aan voor een kleine meerprijs *

* Our portions are served based on multiple courses being ordered. If you would like a larger portion, our kitchen staff would be happy to comply for a small supplement *

Menu degli chef

Per tafel serveren wij een verrassingsmenu van de chef
inclusief amuses en brood

We serve a surprise menu from the chef, only per table,
including appetizers and bread

3-gangen/3-course
37,00 (price p.p.)

Bijpassend
wijnarrangement
Matching wine pairing
16,50

4-gangen/4-course
45,00 (price p.p.)

Bijpassend
wijnarrangement
Matching wine pairing
22,00

5-gangen/5-course
52,50 (price p.p.)

Bijpassend
wijnarrangement
Matching wine pairing
27,50

Wil je iets anders dan wijn bij het arrangement, wij helpen je graag met een leuk advies!
If you would like something else instead of wine, we are happy to help you out!

Anti-pasti

22.00 - 00.00

Vegetariano

BROOD ✓ 5,75

Hojiblanca olijfolie, roomboter, zeezout

* **Bread:** Hojiblanca olive oil, butter, sea salt

KNOFLOOK OLIJVEN ✓ 4,50

* **Garlic olives**

CRUDITÉ ✓ 5,50

Wortel, komkommer, paprika, bleekselderij, kruiden crème van dragon, kervel, peterselie

* **Crudité:** carrot, cucumber, bell pepper, celery, herbal cream of tarragon, chervil, parsley

PAPADUM ✓ 5,50

Bloemkool dip

* **Papadum:** Cauliflower dip

BRUSCHETTA FOCACCIA ✓ 3,00

Tomaat, basilicum crème

* **Bruschetta focaccia bite:** Tomato, basil cream

Pesce

GEAY OESTER 4,50

Met Dutch Mule dressing

* **Geay Oyster:** with Dutch Mule dressing

GEROOKTE WILDE ZALM 8,00

Met crème fraîche en granaatappel

* **Smoked wild salmon;** with crème fraîche and pomegranate

FOREL RILETTE ✓ 7,00

Met Vadouvan en groene appel

* **Trout rilette;** with vadouvan and green apple

HOLLANDSE GARNALEN ✓ 10,00

met zongedroogde tomaatjes

* **Dutch shrimps:** with sun-dried tomatoes

Formaggi

BURRATA ✓ 6,50

Romige mozzarella uit Puglia

* **Burrata:** Mozzarella from Puglia, filled with cream

OSSEKOP BRABANTSE CAMEMBERT ✓ 4,50

Heerlijke en zeer romige meskleverige kaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

* **Ossekop camembert:** is a delicious and very creamy pasteurized cow's milk cheese

LE CHAMPIGNOIS, LANGRES 5,50

Zachte rode korstkaas, gewassen in Champagne, licht pittig

* **Le Champignoï, Langres;** Soft red rind cheese, washed in Champagne, slightly spicy

COMTÉ ✓ 6,00

De meest gegeten kaas in Frankrijk.

Kenmerkend zijn de verfijnde, nootachtige smaak en het aangename, romige karakter.

* **Comté:** the most eaten cheese in France.

Characteristic are the refined, nutty taste and the pleasant, creamy character.

ÉPOISSES 7,00

Een zacht en romige gewassen korstkaas.

De smaak is scherp, hartig, aards, zout en nootachtig.

* **Époisses:** is a soft and creamy washed rind cheese. The taste is sharp, savory, earthy, salty and nutty.

SCHAPENKAAS BIO OUD VREUGDERIJK ✓ 6,50

Biologische gepasteuriseerde schapenmelk

* **Sheep cheese old:** Organic pasteurized sheep's milk from Vreugderijk

ODWIJKER LAZULI (BLAUWE JUWEEL) 6,00

Productiewijze van de Gorgonzola, maar dan van volle Nederlandse koemelk. Uitgesproken én unieke blauwschimmelkaas.

* **Oudwijker Lazuli:** Production method of the Gorgonzola, but from full Dutch cow's milk. Pronounced and unique blue mold cheese.

Salumi

PARMAHAM 8,00
14 maanden gerijpt, zachte smaak
* **Parma ham:** Aged 14 months, soft taste

VENTRICINA 5,00
Pikante ambachtelijke salami gerijpt met rode pepers. Vol en rijk van smaak.
* **Ventricina:** Spicy artisan salami aged with red peppers. Full and rich in taste.

PICANHA VAN FRIESLANDER RUND 7,50
Langzaam gegaard door onze keukenbrigade, met wat knoflook, rozemarijn en tijm.
* **Picanha from 'Frieslander beef':** Slowly cooked by our kitchen, with some garlic, rosemary and thyme.

TRUFFELSALAMI 8,00
De truffelsalami dankt zijn bijzondere smaak door de heerlijke combinatie van varkensvlees en het vervaardigen van uitgelezen zomertruffels.
* **Truffle Salami:** owes its special taste to the delicious combination of pork and the production of exquisite summer truffles.

Cocktails, Gin&Tonic

Cocktails classici

PISCO SOUR 10,50
Pisco, lime, sugar

ESPRESSO MARTINI 11,00
Vodka, Kahlúa, coffee

PORNSTAR MARTINI 11,50
Vodka, passion fruit, vanilla

DUTCH MULE 10,50
Vodka, Ginger Beer, bitters

GOLDEN MOJITO 11,00
Rum, lime, mint, Ginger Ale

GIN AVIATION 11,50
Gin, crème de violette, Maraschino liqueur

Anti-pasti warm

VEGAN BITTERBALLEN (4X) ✓ 6,00
Bloemkool dip
* **Vegan 'bitterballen' (4x):** Cauliflower dip

GARNALEN BITTERBALLEN (4X) ✓ 12,00
Vadouvan crème
* **Shrimp 'bitterballen' (4x):** Vadouvan cream

ARANCINI (4X) ✓ 6,00
Risotto balletjes met mozzarella, paddenstoel en truffel, kruidencrème van dragon, kervel en peterselie
* **Arancini (4x):** Risotto balls with mozzarella, mushroom and truffle, herbal cream of tarragon, chervil and parsley

YAKITORI (4X) ✓ 7,00
Kipspiesjes met Japanse sesamsaus
* **Yakitori (4x):** Chicken skewers with Japanese sesame sauce

KALFSVLEESBITTERBALLEN (4X) ✓ 6,00
Dyon mosterd
* **Veal 'bitterballen' (4x):** Dijon mustard

KAASFONDUE ✓ 10,00
Fondue van Hollandse kazen, brood
Supplement: Crudité (wortel, komkommer, paprika, bleekselderij) +5.00
* **Cheese fondue:** of Dutch cheeses / bread
Supplement: Crudité (carrot, cucumber, bell pepper, celery) for the cheese fondue +5.00

Cocktails speciale

CUCUMBER HENRICK'S COLLINS 10,50
Hendrick's Gin, cucumber, lemon, soda

TOMMY'S MARGARITA 11,00
Tequila Ocho, lime agave sirup, Black Hawaii salt

MARACUJA VERANO 11,00
Vodka, passion fruit, Elderflower liqueur

BERRY SMASH 12,50
Diplomatico Rum, crème de cassis, blackberry

* if you have special wishes or requests, please ask our bartenders for advice *

12

Wifi code
Dodici12

Follow us on Facebook (dodici)
and Instagram (dodici12haarlem)



Smedestraat 47, 2011 RE Haarlem
T: +31 (0)23 - 532 86 86
info@dodici.nl | www.dodici.nl