

Lunchkaart Jefferson 12:00 – 16:00 uur

Broodjes (Zuurdesembrood wit of bruin, of speltbroodje + € 0,75)

Carpaccio – Croutons - Vadouvanmayonaise	9,5
Tuna melt - Cheddar - Jalapeños	9,5
Gegrilde groenten – Hummus – Feta – Harissa	9,5
Eggs Benedict met bacon / Royale met zalm	9,5
Smashed avocado – Gepocheerd ei – Basilicumolie - Toast	8,5
Kalfskroketten van Van Dobben - Mosterdmayonaise	7,5

Classics

Tomatensoep – Pomodori – Sour cream	6,5
Clubsandwich kip en bacon/met frites	9,5/12,5
Steak tartare préparé klein met toast / groot met Franse frites	12,5/17,5
Black Angus cheeseburger – Bacon – Gebakken ui – Franse frites	14,5

Uitsmijter of omelet

Naturel (3 eieren)	8,5
+ Kaas/tomaat/ham/bacon	+ 1,5
+ Gerookte zalm	+ 2,5
+ Avocado	+ 1,0

Salades (12:00 – 21:00 uur)

Caesar salad met gegrilde kip – Bacon – Gepocheerd ei	13,5
Jefferson Niçoise – Gegrilde tonijn – Gepocheerd ei	15,5
Parelcouscous – Olijven – Paprika – Courgette – Kikkererwt – Harissa-yoghurt - Verse kruiden	14,5
Jefferson poké bowl – Noedels – Avocado – Komkommer – Wakame – Edamame – Radijs – Gari – Sesam	15,0
+ Supplement zalm	+ 4,5

Demi baguette

Jonge kaas	4,0
Tonijnsalade	5,5
Gezond	6,0
Warme beenham – Satésaus	6,5

Pâtisserie

Taart van de week	4,5
Aardbeienparfait – Merengue – Passievrucht	7,0
Pavlova – Framboos – Gezouten karamel popcorn	7,0
Cantuccini – Vin Santo	7,5

Brasseriekaart 17:00 – 21:00 uur

Voorgerechten

Tomatensoep – Pomodori – Sour cream	6,5
Tom kha kai	9,5
Burrata – Tomatenvinaigrette – Puntpaprika – Basilicum – Toast	10,5
Licht gerookte zalm – Sojalak – Enoki – Misobouillon	11,5
Groene asperges - 65° dooier – Pesto – Waterkers – Parmezaan	10,5
Vitello tonnato – Gefrituurde kappertjes - Appelkapper	10,0
Los voorgerecht seizoensmenu	9,5

Classic

Steak tartare préparé - Gepocheerd ei - Toast	12,5
---	------

Hoofdgerechten

Catch of the day	dagprijs
Ravioli – Pecorino – Lamsoren – Walnootolie – Rucola	17,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade – Frites	17,5
Rigatoni – Gamba's – Romescosaus	21,5
Jefferson salade Niçoise – Gegrilde tonijn – Gepocheerd ei	15,5
Los hoofdgerecht seizoensmenu	19,5

Classic

Steak frites – Rib-eye – Seizoensgroenten – Beurre café de Paris	22,5
Steak tartare préparé – Gepocheerd ei – Franse frites	17,5

Chef's menu: seizoensmenu 2 of 3 gangen 25,0/27,5

Hebt u een allergie of dieetwens? Laat het ons weten

Social Food 16:00 – 21:00 uur

<u>Per item</u>	6,0
<u>Plateau van 3 items naar keuze</u>	15,5
<ul style="list-style-type: none">• 6 Kalfsbitterballen (stoofvlees)• 3 Crostini's carpaccio - Vadouvanmayonaise• 3 Blini's gerookte zalm• 3 Crostini's met steak tartare• 4 Oesterzwambitterballen• Jefferson Fried Chicken – Huisgemaakte chilisaus• Cassave chips - Chilisaus• Thaise garnalentoast met chilisaus• Pimientos de Padrón – Fleur de sel• Brood met smeersels• Gemarineerde olijven	
Bittergarnituur warm gemengd 20 stuks	13,5
(Kalfsbitterballen, kaasstengels, vlammetjes, mini loempia's)	
Plateau met 3 kazen – Vijgen-notenbrood – Vijgenjam	15,5
Gemengde luxe nootjes	4,5

Desserts

Drie kazen – Vijgen-notenbrood – Vijgenjam	9,5
Chocoladetaart – Bloedsinaasappelsorbet – Praline	7,5
Aardbeienparfait – Merengue – Passievruchtgel	7,5
Pavlova – Framboos – Gezouten karamel-popcorn	7,5
Los dessert seizoensmenu	7,5
Koffie of thee naar keuze – Huisgemaakte truffels	6,5
Vin Santo – Cantuccini	7,5
Bellini – Perzik – Prosecco	7,5