

## VASCOBELO KOFFIE

<b>BLACK</b>	
Espresso	2,95
Naked Doppio	3,50
Americano	3,50
<b>LATTES</b>	
Cappuccino	4,00 / 4,85
Latte Macchiato	4,30
Flat White	4,30
Espresso Macchiato	3,30
Cortado	3,40
Cafe Latte	4,30
<b>SPECIALS</b>	
Vascobelo IJskoffie	4,85
Koffie van het Moment	5,50
Chai Latte	4,50

Extra Shot + 0,90

Teisseire Sirop + 0,50

Slagroom + 0,45

Alle koffies zijn te

bestellen met

plantaardige melk

## THEE

Pure Earl Grey	3,50
English Blend	3,50
Red Rooibos Chai	3,50
Oriental Green	3,50
Green Lemon	3,50
Finest Jasmine	3,50
Verse Munt	3,75
Verse Gember	3,75
Gember & Munt	4,00

## SAPPEN

Verse Jus d'Orange	5,75
Schulp Appelsap	3,95
Celery Slim	5,95
Komkommer, appel, bleekselderij, broccoli, avocado, limoen, tarwegras, munt, gember	
Heart Beet	5,95
Biet, komkommer, peer, appel, zoete aardappel, citroen, avocado, basilicum	
Immunity Infusion	5,95
Rode paprika, wortel, mandarijn, sinaasappel, roze grapefruit, gember, duindoorn, appelciderazijn, aronia	



VASCOBEBELO

## ONTBIJT

<b>Vascobelo Ontbijt</b> ☑	14,95
Croissant, brood, gezouten boter, kaas, confituur, Serranoham, gerookte zalm, mini yoghurt met granola, roerei of spiegelei, verse jus d'orange	
Met een glas Mimosa + 8,50	
Met een glas Lux Sparkling Brut + 7,95	
<b>Klassiek Ontbijt</b> ☑	11,95
Croissant, brood, gezouten boter, confituur, kaas, Serranoham, roerei of spiegelei	
<b>Pain au Chocolat</b> ✓	3,50
<b>Croissant</b> ✓	3,95
Gezouten boter, confituur	
<b>Yoghurt &amp; Hazelnoot Granola</b> ✓	8,75
Vers fruit, confituur, Griekse yoghurt of kokos yoghurt 🌱	
<b>Avocado Toast</b> ✓	13,95
Landbrood, gepocheerde eieren, gepofte cherrytomaat, Hollandaisesaus	
<b>Gepocheerd Ei &amp; Gepofte Tomaat</b> ✓	13,95
Brioche, spinazie, Hollandaisesaus	
<b>Roerei</b> 🌱	15,50
Landbrood, gezouten boter, spinazie, bacon of gerookte zalm	
Bacon + 3,50	Hollandaisesaus + 2
Zalm + 3,50	Parmezaanse kaas + 2
Avocado + 2,50	Gepofte tomaat + 2

## BROODJES

<b>Classic Chicken</b> 🌱	13,95
Landbrood, kippendij, avocado, tomaat, Parmezaanse kaas, Serranoham crumble, srirachamayonaise	
<b>Hummus &amp; Geroosterde Tomaat</b> 🌱🌱	11,95
Flatbread, pompoen hummus, gepofte cherrytomaat, krokante amandelen, vegan feta, balsamico azijn	
<b>Rode Biet &amp; Gerookte Zalm</b> 🌱	14,50
Landbrood, ingelegde bietensalade, gerookte zalm, komkommer, dille, honing-mosterd dressing	
<b>Kroketten</b> ☑	11,95
Twee kroketten (rundvlees of vega), brioche bol, mosterd	
<b>12 Uurtje</b> ☑	15,50
Soepje, salade, gezouten boter, kaas, mosterd, Serranoham, brood, kroket	

✓ Vegetarisch    ☑ Vegetarisch mogelijk  
🌱 Vegan    🌱 Glutenvrij mogelijk

Heeft u allergieën of dieetwensen?  
Laat het ons weten!

www.vascobelo.com | Instagram: @vascobelo

## CROQUES

<b>Croque Monsieur</b> ☑	10,95
Kaas, ham, béchamelsaus, ketchup	
<b>Croque Madame</b> ☑	13,50
Croque Monsieur met een spiegelei	
<b>Croque Chèvre</b> ✓	11,50
Verse geitenkaas, paprika confit, rucola, walnoten	
<b>Tuna Melt</b>	13,50
Tonijnsalade, jalapeño, rode ui, kaas, citroen-peper mayonaise	

## SALADES

<b>Chicken Caesar Salade</b> 🌱	15,50
Romaine sla, avocado, ei, croutons, Parmezaanse kaas	
<b>Quinoa Salade</b> 🌱	13,95
Gepofte cherrytomaten, komkommer, amandelen, vegan feta, rucola, zoete balsamicoazijn	

## OM TE DELEN

<b>Belgische Friet &amp; Mayonaise</b> ✓	5,25
<b>Parmezaan Friet &amp; Truffelmayonaise</b> ✓	8,50
<b>Bitterballen &amp; Mosterd</b>	8,50
<b>Vegan Bitterballen &amp; Mosterd</b> 🌱	8,50
<b>Kip Tempura &amp; Srirachamayonaise</b>	9,50
<b>Pinsabrood &amp; Dip</b> ✓	6,50

## VASCOBELO SPECIALS

<b>Sandwich van het Moment</b>	11,95
Vraag onze bediening naar de special	
<b>Soep van het Moment</b>	8,95
Landbrood, gezouten boter	
<b>Pinsa Romana</b> ☑	11,95

## GEBAK & ZOET

<b>Holtkamp Koffie Cheesecake</b>	6,50
<b>Holtkamp Mango Passie Bavaroise</b>	6,50
<b>Holtkamp Appeltaart</b>	6,50
<b>Pastel de Nata</b> ✓	3,15
<b>Haverkoek</b> ✓	3,15
<b>Kaneelbroodje</b> ✓	3,50
<b>Seizoensgebak</b>	5,50

## WIJNEN

### WIT

<b>Ovation</b>	5,50 / 33
Sauvignon Blanc - Wellington, Zuid-Afrika	
<b>Mantel</b>	5,95 / 36
Verdejo - Rueda, Spanje	

### ROOD

<b>Noche en Blanco</b>	5,50 / 33
Tempranillo - Rioja, Spanje	
<b>Le Prince</b>	6,50 / 39
Grenache, Syrah, Vermentino - Côtes du Rhone, Frankrijk	

### ROSÉ

<b>Les Roucas</b>	5,75 / 34,50
Grenache - Languedoc, Frankrijk	

### MOUSSEREND

<b>Lux Sparkling Brut</b>	7,95 / 45
Penedès, Spanje	

## BIEREN

<b>Stella Artois</b> (25cl/50cl)	3,95 / 6,95
<b>Leffe Blond</b> (25cl)	5,75
<b>Leffe Blond 0.0</b> (30cl)	5,50
<b>Jupiler 0.0</b> (25cl)	3,95

## COCKTAILS

<b>Mimosa</b>	8,50
<b>Aperol Spritz</b>	9,50
<b>Vascobelo Espresso Martini</b>	9,50
<b>Bombay Sapphire Gin &amp; Tonic</b>	9,50

## KOUDE DRANKEN

<b>Homemade Iced Tea</b> (41,5cl)	3,50
<b>Coca-Cola / Zero</b> (20cl)	3,50
<b>Plat / Bruis Water</b> (35cl/70cl)	2,95 / 3,95

<b>LONDON ESSENCE</b> (20cl)	3,95
------------------------------	------

### Tonic Water

### Ginger Ale

### Ginger Beer

### White Peach & Jasmine Soda

### Pink Grapefruit Soda

### Roasted Pineapple Soda

## VASCOBELO COFFEE

<b>BLACK</b>	
Espresso	2,95
Naked Doppio	3,50
Americano	3,50
<b>LATTES</b>	
Cappuccino	4,00 / 4,85
Latte Macchiato	4,30
Flat White	4,30
Espresso Macchiato	3,30
Cortado	3,40
Cafe Latte	4,30
<b>SPECIALS</b>	
Vascobelo Iced Coffee	4,85
Coffee of the Moment	5,50
Chai Latte	4,50

Extra Shot + 0,90

Teisseire Syrup + 0,50

Whipped Cream + 0,45

All coffees are

available with

plant-based milk

## TEA

Pure Earl Grey	3,50
English Blend	3,50
Red Rooibos Chai	3,50
Oriental Green	3,50
Green Lemon	3,50
Finest Jasmine	3,50
Fresh Mint	3,75
Fresh Ginger	3,75
Ginger & Mint	4,00

## JUICES

Fresh Orange Juice	5,75
Schulp Apple Juice	3,95
Celery Slim	5,95
Cucumber, apple, celery, broccoli, avocado, lime, wheatgrass, mint, ginger	
Heart Beet	5,95
Beetroot, cucumber, pear, apple, sweet potato, lemon, avocado, basil	
Immunity Infusion	5,95
Red bell pepper, carrot, mandarin, orange, pink grapefruit, ginger, sea buckthorn, apple cider vinegar, aronia	

ENGLISH

**VASCOBELO**

## BREAKFAST

<b>Vascobelo Breakfast</b> ☑	14,95
Croissant, bread, salted butter, jam, cheese, Serrano ham, smoked salmon, mini yogurt with granola, scrambled eggs or fried egg, fresh orange juice	
With a glass of Mimosa + 8,50	
With a glass of Lux Sparkling Brut + 7,95	
<b>Classic Breakfast</b> ☑	11,95
Croissant, bread, salted butter, jam, cheese, Serrano ham, scrambled eggs or fried egg	
<b>Pain au Chocolat</b> ✓	3,50
<b>Croissant</b> ✓	3,95
Salted butter, jam	
<b>Yoghurt &amp; Hazelnut Granola</b> ✓	8,75
Fresh fruit, jam, Greek yogurt or coconut yogurt 🌿	
<b>Avocado Toast</b> ✓	13,95
Artisinal bread, poached eggs, roasted cherry tomato, Hollandaise sauce	
<b>Poached Egg &amp; Roasted Tomato</b> ✓	13,95
Brioche, spinach, Hollandaise sauce	
<b>Scrambled Eggs</b> 🌿	15,50
Artisinal bread, salted butter, spinach, bacon or smoked salmon	
Bacon + 3,50	Hollandaise sauce + 2
Salmon + 3,50	Parmesan cheese + 2
Avocado + 2,50	Roasted tomato + 2

## SANDWICHES

<b>Classic Chicken</b> 🌿	13,95
Artisinal bread, chicken thigh, avocado, tomato, Parmesan cheese, Serrano ham crumble, sriracha mayonnaise	
<b>Hummus &amp; Roasted Tomato</b> 🌿🌿	11,95
Flatbread, pumpkin hummus, roasted cherry tomato, crispy almonds, vegan feta, balsamic vinegar	
<b>Beetroot &amp; Smoked Salmon</b> 🌿	14,50
Artisinal bread, pickled beet salad, smoked salmon, cucumber, dill, honey-mustard dressing	
<b>Croquettes</b> ☑	11,95
Two croquettes (beef or vegetarian), brioche bun, mustard	
<b>“12 Uurtje”</b> ☑	15,50
Small soup, salad, salted butter, cheese, mustard, Serrano ham, bread, croquette	

✓ Vegetarian    ☑ Vegetarian possible  
🌿 Vegan        🌿 Glutenfree possible

Do you have any allergies or dietary preferences? Please let us know!

www.vascobelo.com | Instagram: @vascobelo

## CROQUES

<b>Croque Monsieur</b> ☑	10,95
Cheese, ham, béchamel sauce, ketchup	
<b>Croque Madame</b> ☑	13,50
Croque Monsieur with a fried egg	
<b>Croque Chèvre</b> ✓	11,50
Fresh goat cheese, paprika confit, arugula, walnuts	
<b>Tuna Melt</b>	13,50
Tuna salad, jalapeño, red onion, cheese, lemon-pepper mayonnaise	

## SALADS

<b>Chicken Caesar Salad</b> 🌿	15,50
Romaine lettuce, avocado, egg, croutons, Parmesan cheese	
<b>Quinoa Salad</b> 🌿	13,95
Roasted cherry tomatoes, cucumber, almonds, vegan feta, arugula, sweet balsamic vinegar	

## TO SHARE

<b>Belgium Fries &amp; Mayonnaise</b> ✓	5,25
<b>Parmesan Fries &amp; Truffle mayonnaise</b> ✓	8,50
<b>Bitterballen &amp; Mustard</b>	8,50
<b>Vegan Bitterballen &amp; Mustard</b> 🌿	8,50
<b>Chicken Tempura &amp; Sriracha mayonnaise</b>	9,50
<b>Pinsa bread &amp; Dip</b> ✓	6,50

## VASCOBELO SPECIALS

<b>Sandwich of the Moment</b>	11,95
Ask our staff about the special	
<b>Soup of the Moment</b>	8,95
Artisinal bread, salted butter	
<b>Pinsa Romana</b> ☑	11,95

## PASTRIES & SWEETS

<b>Holtkamp Coffee Cheesecake</b>	6,50
<b>Holtkamp Mango Passion Bavaroise</b>	6,50
<b>Holtkamp Apple Pie</b>	6,50
<b>Pastel de Nata</b> ✓	3,15
<b>Oat Cookie</b> ✓	3,15
<b>Cinnamon Roll</b> ✓	3,50
<b>Seasonal Cake</b>	5,50

## WINES

### WHITE

<b>Ovation</b>	5,50 / 33
Sauvignon Blanc - Wellington, South-Africa	
<b>Mantel</b>	5,95 / 36
Verdejo - Rueda, Spain	

### RED

<b>Noche en Blanco</b>	5,50 / 33
Tempranillo - Rioja, Spain	
<b>Le Prince</b>	6,50 / 39
Grenache, Syrah, Vermentino - Côtes du Rhone, France	

### ROSÉ

<b>Les Roucas</b>	5,75 / 34,50
Grenache - Languedoc, France	

### SPARKLING

<b>Lux Sparkling Brut</b>	7,95 / 45
Penedès, Spain	

## BEERS

<b>Stella Artois</b> (25cl/50cl)	3,95 / 6,95
<b>Lefte Blond</b> (25cl)	5,75
<b>Lefte Blond 0.0</b> (30cl)	5,50
<b>Jupiler 0.0</b> (25cl)	3,95

## COCKTAILS

<b>Mimosa</b>	8,50
<b>Aperol Spritz</b>	9,50
<b>Vascobelo Espresso Martini</b>	9,50
<b>Bombay Sapphire Gin &amp; Tonic</b>	9,50

## COLD DRINKS

<b>Homemade Iced Tea</b> (41,5cl)	3,50
<b>Coca-Cola / Zero</b> (20cl)	3,50
<b>Still / Sparkling Water</b> (35cl/70cl)	2,95 / 3,95

<b>LONDON ESSENCE</b> (20cl)	3,95
------------------------------	------

### Tonic Water

### Ginger Ale

### Ginger Beer

### White Peach & Jasmine Soda

### Pink Grapefruit Soda

### Roasted Pineapple Soda