

ZOET

We bakken onze taarten en koeken ambachtelijk met zoveel mogelijk biologisch en fairtrade. We kijken naar het seizoen en variëren regelmatig.

Taarten

Hollandse appeltaart van Willemijn	4,0
Chocolade Chocoladetaart met chocola	5,0
Lekker luchtig en heerlijk zoet	
Taart van het seizoen Elke keer iets anders	5,0
+ Verse slagroom	0,7

Koeken

Haverkoek of cranberrykoek	3,0
Wisselende koek of cake	3,5

Zoetplank voor 2

Proeverij van taarten en koeken wanneer je niet kan kiezen	15,0
--	------

De Moestuin

De biologische (zorg)moestuin van Greens levert zoveel mogelijk groenten en kruiden voor de keuken. Mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werken onder leiding van professionele begeleiders van stichting Mens en Tuin aan een zinvolle dagbesteding en leren weer terug te komen in een reguliere arbeidssituatie.

De Kleine Kas

Naast een sfeervol achterterras met een eigen buitenbar beschikt Greens over een kleine kas in de moestuin. Deze is te huur voor vergaderingen, brainstormsessies, lunch of diner, borrel en workshops.
(te huur per dag(deel), tot max. 12 personen)

Greens leent zich uitstekend voor uw familiediner, verjaardagsborrel, zakelijk event, uitvaart of bruiloft. Voor meer informatie kunt u ons mailen op restaurant@greensinthepark.nl

Gedrukt op (Valorise) papier: gemaakt van het afval van westlandse tomatenplanten.

Allergie? Laat het ons weten

greens restaurant | garden

Kapelweg 18 – Westbroekpark
2587 BM – Den Haag
telefoon 070 36 95 373
www.greensinthepark.nl

greens

DE KEUKEN

Lokale producten, moderne gastronomie. Bij Greens koken we zoveel mogelijk met groenten uit onze eigen biologische moestuin. Met respect voor de seizoenen en natuurlijk rekening houdend met de herkomst van ingrediënten. Met smaak en puurheid zoals het door de natuur bedoeld is. Onze keuken is ambachtelijk en vrijwel alles wordt zelf gemaakt. Op de menukaart veranderen elk seizoen een aantal gerechten en sommige verse producten zijn soms gewoon op.

Van 9.00 tot 12.00 uur

VROEGE VOGELS

Croissant Vers gebakken met boter en huisgemaakte jam	3,5
Krentenbol Met kaas en boter	3,5
Homemade Granola Met noten, vers fruit en Griekse yoghurt	7,5

Alleen in het weekend:

Wentelteefjes Met kaneelsuiker en vers fruit	6,5
Gekookt ei Met avocado gerookt zout en brood	6,5
Greens ontbijtplank voor 2 pp 12,5 Kleine vers geperste jus, mandje met vers brood, beleg, gekookt ei, wentelteefjes en yoghurt met vers fruit	

Van 12.00 tot 16.30 uur

BROOD

Brood van biologische Bakkerij Bronswijk bij Hoeve Biesland. Hier wordt iedere dag versgebakken.

Aubergine Speltbrood met gegrilde aubergine, babagaous en groene salade	7,5
Gekookt ei Met avocado gerookt zout en brood	6,5
Pulled pork Speltbrood met een paprikacrème	8,5
Makreel Speltbrood met huisgemaakte augurken	8,5
Broodje van de dag	8,0
Boerenkaas Speltbrood met boerenkaas, huisgemaakte mosterdcrème en komkommersalade	7,5
Tosti Speltbrood en boerenkaas	4,5
Speltbrood, schouderham en boerenkaas	5,5
+ Ketchup (<i>Het Ketchup Project, gezond, duurzaam en lekker</i>)	0,5

Plank voor 2

Lunchplank Groene salade uit de tuin, kleine soep, twee rijk belegde boterhammen	pp 12,5
--	---------

Vanaf 12.00 uur

SALADES

Groeten uit de vergeten Tuin Vergeten groenten, aardpeer, peterseliewortel en schorseneer	10,0
Noordzeevis Salade Makreel, bietjes, postelein en zonnebloempitten	12,5



SOEP

Huisgemaakte soep Van groenten uit het seizoen	6,5
--	-----



WARME GERECHTEN

Hartig taartje Van groenten en kruiden uit onze eigen (moes)tuin met een groene salade	9,5
Pappardelle Met een saus van zongedroogde tomaat en een selectie aan verse groenten Extra stoofvlees (+ 4,0)	12,5
Kinderpasta Met rode saus en geraspte kaas (tot 10 jaar)	8,5
Ayk's dagelijkse creatie Dagelijks bedenkt onze chef een gerecht dat past bij het seizoen, het weer en zijn humeur.	14,5



SNACKS / BITES

Borreplank

Proeverij van desembrood met rauwkost, gemarineerde olijven, gebrande noten, tapenades, boerenkaas, vleeswaren en kaasstengels	17,5
--	------

Plankje brood Desembrood met dip	5,5
Hollandse runderbitterballen Van De Haagsche Croquetterij (6 st)	6,5
Boerenkaaskroketjes Licht pittig, van De Haagsche Croquetterij (6 st)	6,5
Oesterzwam bitterballen Van de HaagseZwam (6 st)	6,5
Garnalen Met gerookte paprikapoeder en knoflook	7,0
Naanbrood	4,5
Mix van verschillende, gebrande noten	3,0
Mix van huisgemarineerde olijven	3,0
Kaasstengels	3,0
Snoepbakje appel	1,5
Snoepbakje rauwkost	1,5

KOFFIE & THEE

Onze vers gebrande biologische koffiebonen uit Brazilië komen van Single Estate.

De losse thee komt van Essentials tea.

Geniet!

Koffie

Espresso	2,25
Americano	2,75
Dubbele Espresso	3,25

Koffie & Melk

Cappuccino, Espresso macchiato	2,75
Koffie verkeerd, Latte macchiato, Flat white	3,5
Havermelk of sojamelk (+ 0,50)	

Thee

Groene, Oolong, Zwart, Rooibos, Green Chai, Verveine of Earl Grey	2,75
---	------

Verse thee

Munt, Gember of Seizoensthee + honing	3,0
---------------------------------------	-----

Melk

Warme chocolademelk	3,0
Volle melk	2,5
+ Verse slagroom	0,7

Zoetplank voor 2

Proeverij van taarten en koeken wanneer je niet kan kiezen	15,0
--	------

SAPPEN

Verse jus	4,0
Schulp sap Appel, Peer, Aardbei	2,75

FRIS

Siroop framboos of vlierbloesem	1,75 / 5,0
---------------------------------	------------

Marie-Stella-Maris 25/75 cl Plat of bruisend	2,75 / 4,75
--	-------------

Fever Tree

Indian Tonic, Elderflower (Vlierbes) Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	3,5
---	-----

Fentimans

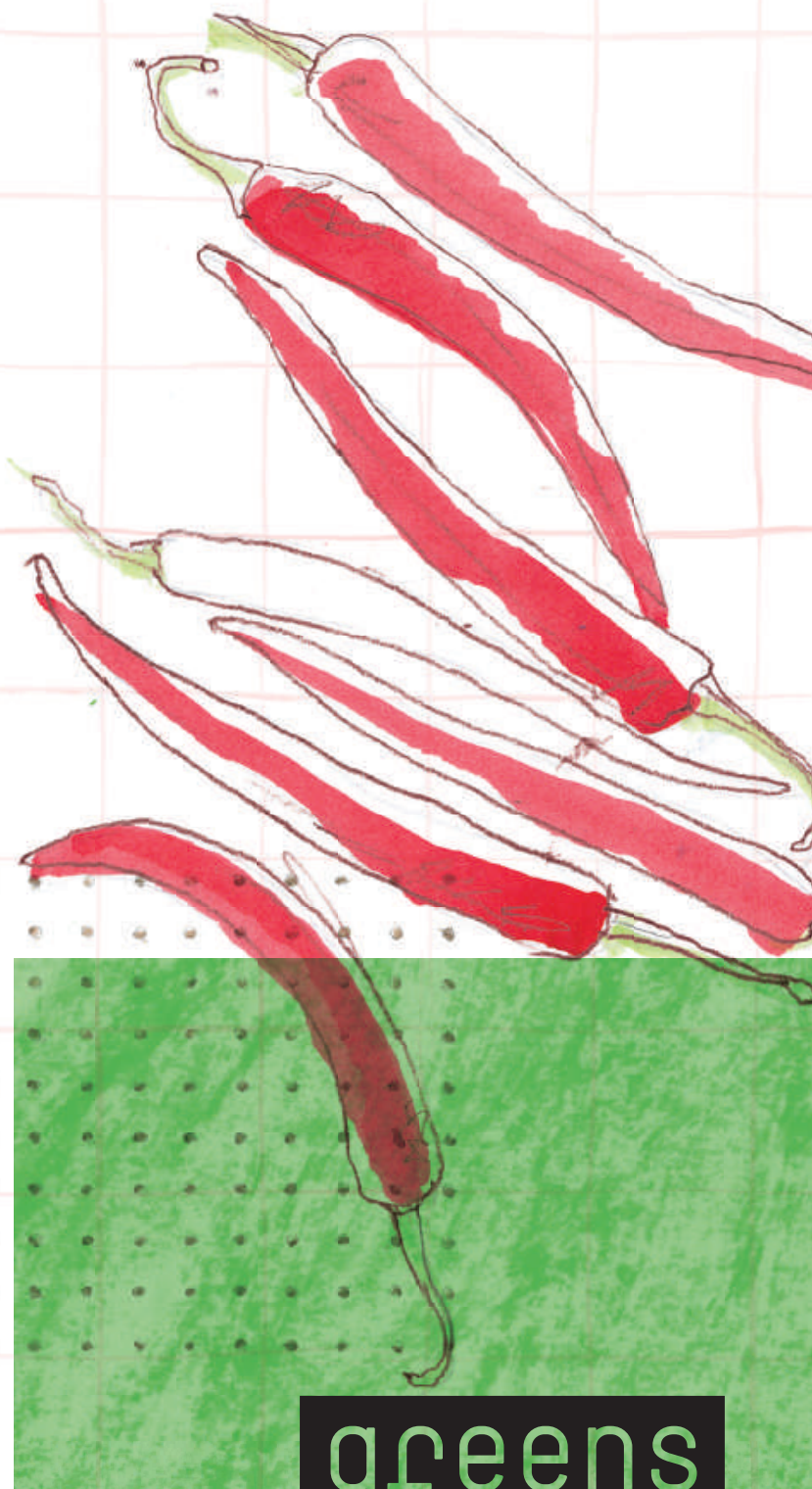
Mandarin Orange Jigger, Rose Lemonade, Victorian Lemonade	3,75
---	------

Fritz

Citroen, Cassis, Rabarber	3,25
---------------------------	------

BOS Ice Tea Lemon, Ice Tea Ginger	3,25
-----------------------------------	------

Coca Cola Normaal of Light	3,0
----------------------------	-----



greens

DRANKEN

Een unieke combinatie van een biologische (zorg)moestuin en een restaurant met lokale producten en moderne gastronomie. Bij Greens schenken we zoveel mogelijk biologische dranken en we kopen de dranken zo lokaal mogelijk in. We combineren onze biologische koffie met verse melk en de meeste van onze frisdranken bevatten minder suiker.

greens restaurant | garden

Kapelweg 18 – Westbroekpark – 2587 BM – Den Haag
telefoon 070 36 95 373 – www.greensinthepark.nl

WIJN

Greens schenkt uitsluitend Europese wijnen van biologische en biodynamische herkomst. Wij kiezen nadrukkelijk voor kleinschalige wijnbouw en veel van onze wijnen zijn veganistisch of zonder toegevoegd sulfiet.

Bubbels 5,5 / 32,5
Levendig, zuiver, perzik, hazelnoot.

Wit

Vergel Alicante Blanco 2018 Bodegas de Pinoso 4,5 / 25,5
Sauvignon Blanc & Airén
Verkwikkend, sappig, wit fruit, droog

Giol Pinot Grigio delle Venezie 2018 5,5 / 31,0
Pinot Grigio
Vlinderlicht, spatzuiver, elegant, niet strak droog (veganistisch)

Verdejo Blanco 2018 Cueva del Chamán 6,5 / 35,5
Verdejo
Rijp geel fruit, sap, droog, mondvullend

Rosé

Vergel Alicante Rosado 2018 Bodegas de Pinoso 4,5 / 25,5
Monastrell
Fijn, licht, droog en vol smakend (veganistisch)

Rood

Fuente Oro Tinto 2018 Ana Amat 4,5 / 25,5
Monastrell & Petit Verdot
Kersenrood, fruitig en 'lekker stoer' (veganistisch)

Vergel Tinto 2018 Bodegas de Pinoso 5,5 / 31,0
Monastrell, Alicante Buschet, Merlot
Aromatisch, vol, toegankelijk & stevig (veganistisch)

Chateau Mignan 'Pech Quisou' 2015 Minervois 6,5 / 35,5
Carignan, Grenache, Syrah
'Wijn van het jaar', stijlvol, zacht, rijp

BIER

Wij kiezen brouwerijen waar we blij van worden. De wisseltap wisselt met de seizoenen mee. Op de fles een rijk assortiment van lokale bieren. Zoveel mogelijk biologisch.

Kornuit Pilsener
Normaal / Groot 2,75 / 4,5

Grolsch Weizen Wisseltap
Normaal / Groot 3,75 / 5,5

FLES

Radler
Grolsch - 2,0% 3,7

IJwit
Wit - Brouwerij 't IJ - 6,5% 4,5

Vedett Extra Blond
Blond - Vedett - 5,2% 4,5

Vedett IPA
IndiaPale Ale - Vedett - 6,0% 4,7

Natte biologisch
Dubbel - Brouwerij 't IJ - 6,5% 4,3

Zatte biologisch
Tripel - Brouwerij 't IJ - 8% 4,7

Radler
Grolsch 0.0 - 0% 3,5

Malt bier
Grolsch 0.0 - 0% 3,5

MIXED DRINKS

Pimm's (Pimm's, aardbei, sinaasappel, komkommer) 7,5

Gintonic (Gin&Jonnie, Indian Tonic) 7,5

Cuba Libre (rum, cola, limoen) 7,5

Mocktail (alcoholvrij, uit het seizoen) 5,5

Borrelplank

Proeverij van desembrood met rauwkost, gemarineerde olijven, gebrande noten, tapenades, boerenkaas, vleeswaren en kaasstengels 17,5



Laat een review bij Google achter, like ons op Facebook, plaats een mooie foto op Instagram of zeg het tegen de chef. @greensinthepark

