

BORREL

12.00 tot 17.30

Runderbitterballen met mosterd (6st)	8.0
Boerenkaaskroketjes met mosterd (6st) ☉	8.0
Vegan bitterballen met mosterd (6st) ●	8.0
Kaasloempias met chilisaus (6st) ☉	9.0
Groente loempias met chilisaus (6st) ●	9.0
Borrelnotenmix ●	3.5
Gemarineerde olijven ●	4.0
Kaasstengels ☉	3.5
Snoepbakje appel of rauwkost ●	2.5

PLANKJES

15.00 tot 17.30

Brood met vegetarische dips ☉	7.0
Charcuterie uit de regio	14.5
Kaas uit de regio ☉	12.5

BORRELPLANK

Proeverij van desembrood met rauwkost, gemarineerde olijven, notenmix, tapenades, boerenkaas, vleeswaren en kaasstengels.

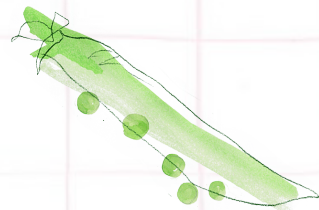
19.5

TOSTI

hele dag

Boerenkaas☉	4.5
Ham en boerenkaas	5.5
Oude kaas en groene harissa ☉	6.5

+ Ketchup 0.5
+ Kleine salade 3.0



Allergie? Laat het ons weten.

- ☉ Vegetarisch
- Vegan

Nieuwsbrief

Wilt u op de hoogte van de nieuwste ontwikkelingen?

Ga naar onze website www.greensinthepark.nl en schrijf u in voor de nieuwsbrief.

BROOD

12.00 tot 16.30

Wij gebruiken speltbrood, gebakken door de bakkers van zorgboerderij Hoeve Biesland.

Sticky Indonesische aubergine met ketjap ●	13.5
Boerenkaas met tuinkers mayo☉	13.0
Achterham met zuurkool en gekarameliseerde uien	14.5
Eiersalade met kerrie en verse bieslook☉	14.0
Witvissalade met dille, venkel en gele biet	14.5
Broodje van de dag	14.5

+ Glutenvrij brood 3.0

MOESTUIN SOEP

Groot (met een sneetje brood)	9.0
Klein	4.5

LUNCHPLANK

Groene salade uit de tuin, kleine soep en verschillende rijkebelegde boterhammen.

vanaf 2 personen, 15.5 pp

SALADE

Seizoen op tafel met geroosterde wortel, spruiten, geitenkaas en verschillende zoet zure groente ☉	15.5
Noordzeevis salade met gerookte forel, verse vis uit de Noordzee en groenten.	18.0

WARME GERECHTEN

Daggerecht bedacht door onze chef	16.0
Hartig taartje met prei, champignons en geitenkaas ☉	14.5
Tortelloni met aubergine in tomatensaus met parmezaanse kaas en basilicumolie ☉	14.0

+ Burrata 4.5
+ Stoof van hert 5.5
+ Burrata en stoof van het hert 9.0

Kinderpasta spaghetti met tomatensaus en parmezaanse kaas ☉	10.0
---	------

ONTBIJT

Van 9:00 tot 12:00

Versgebakken croissant ☉	3.6
+ boter en huisgemaakte jam	0.6
Krentenbol met boter en kaas ☉	3.6
Homemade granola met fruitsalade ☉	12.5
Bananen pancakes met esdoornsiroop, fruitsalade en slagroom ☉	12.5

WEEKEND ONTBIJT

zaterdag & zondag

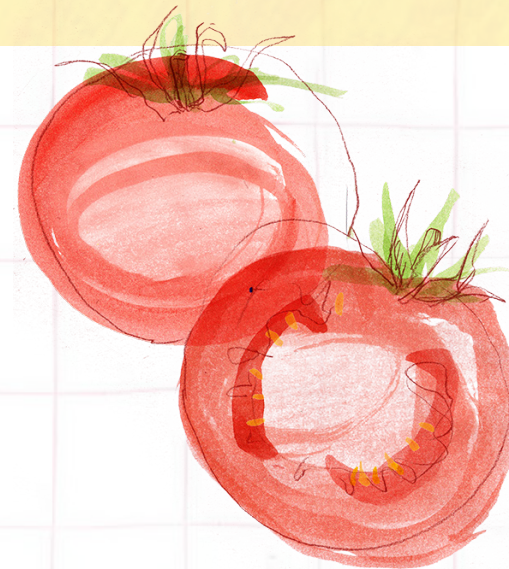
Broodje eiersalade met kerrie en bieslook ☉	14.0
Wentelteefjes met kaneelsuiker ☉	11.0
Shakshuka met za'atar en yoghurtsaus ☉	15.0

ONTBIJTPLANK

zaterdag & zondag

Verse jus, croissant, brood, beleg, gekookt ei, wentelteefjes en yoghurt met vers fruit. ☉

vanaf 2 personen, 17 pp



Evenementen

Bent u op zoek naar een bijzondere locatie met heerlijk eten en een ontspannen sfeer voor een verjaardag, bruiloft, diner/BBQ, vergadering, uitvaart, jubileum of borrel? Bij Greens vindt u volop mogelijkheden. Voor meer informatie mailt u naar restaurant@greensinthepark.nl

Kapelweg 18 - Westbroekpark - 2587 BM - Den Haag - Telefoon 070 36 95 373

MENU



greens

Een unieke combinatie van een biologische (zorg)moestuin en een restaurant met lokale producten en moderne gastronomie. Bij Greens gebruiken we zoveel mogelijk biologische producten en kopen we alles zo lokaal mogelijk in. We koken met respect voor de seizoenen en houden natuurlijk rekening met de herkomst van de ingrediënten.

ZOET

We bakken onze taarten en koeken ambachtelijk, zoveel mogelijk biologisch en fairtrade.

TAART

Hollandse appeltaart	4.8
+ Slagroom	0.6
Chocolade chocoladetaart met chocola	6.0
Taart van Teun, elke dag anders	5.5

KOEKEN

Haver- of mueslikoek	3.2
Kokosmakroon (glutenvrij)	3.5
Brownie of blondie (glutenvrij)	3.7

ZOETPLANK

Proeverij van taarten en koeken voor wanneer je niet kan kiezen.

17.5



Stichting Tuinen van Greens

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

De Kleine Kas

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

KOFFIE

Espresso/dubbele espresso	3.3/3.8
Americano	3.8
Cappuccino	4.0
Dubbele cappuccino	6.4
Cortado/espresso macchiato	3.5
Latte macchiato/koffie verkeerd	4.5
Flat white	4.5
Iced americano	4.0
Iced latte	4.8
Chai latte	4.8
Chocolademelk, groot/klein	4.5/3.2

- + Slagroom 0.6
- + Espresso shot 1.0
- + Siroop 1.0
- + Havermelk 0.0
- + Amandelmelk of sojamelk 0.5

THEE

Groen, jasmijn, zwart, rooibos of earl grey	3.7
Verse munt, gember of seizoensthee	4.0

FRIS

Coca Cola of Coca Cola zero	3.8
Fever Tree	4.0
Indian tonic, bitter lemon, ginger ale, ginger beer	
Frisdrank fabriek	4.5
framboos munt, grapefruit ananas,	
Fritz sinas, citroen	4.0
Naturfrisk rabarber	4.0
BOS ice tea lemon, ice tea ginger	4.0
Earth Water 33/75cl plat of bruisend	3.8/7.0

SAP

Verse jus	5.0
Smoothie van de dag	5.5
Yespers appel	4.0
Schulp peer, aardbei of tomaat	4.0

SODA

Siroop framboos of vlierbloesem (glas/kan)	2.5/7.0
SOOF limonade (100% natuurlijk) met plat of bruiswater	4.8

- + Gember, peper, citroen, appel
- + Lemongrass, peer, limoen, citroen
- + Roos, kardemom, peer, appel

BIER

Wij kiezen brouwerijen waar wij en de wereld blij van worden.

TAP

Lowlander Cool Earth Lager (33/50cl)	3.8/6.0
Wisseltap (33/50cl)	4.3/7.0

FLES

Lowlander I.P.A. 6.0%	6.5
Lowlander Citrus Blonde 6.0%	6.5
Lowlander Witbier 5.0%	6.5
Texels Skuumkoppe 6.0%	6.5
Texels Tuunwal 8.5%	6.5

0.0

Lowlander Witbier	6.0
Lowlander I.P.A. 0.3 (alcoholarm)	6.0
Budels Malt	5.0
Texels Skuumkoppe	6.0

MIX DRANKEN

Aperol Spritz aperol, prosecco, bruiswater	11.0
Limoncello Spritz limoncello, prosecco, bruiswater	11.0
Gin Tonic gin, tonic	11.0
Mimosa prosecco, verse jus	9.5
Mocktail alcoholvrij, in het seizoen	7.0
Digestief of likeur	6.5

Onze leveranciers

Hoeve Biesland (brood, melk, koeken, appeltaart, eieren en vlees) - Single Estate (koffie) - Fleur de Café (thee) - Seafood Centre (vis) - Mannen van Verhoek (groente) - Bosman (wijn) - Cas&Kas (vegan bitterballen) - de Haagsche Croquetterij (bitterballen) - Lowlander (bier)

WIJN

Greens schenkt uitsluitend Europese wijnen van biologische en biodynamische herkomst.

BUBBELS

Prosecco	6.7/39.5
Vendome (alcoholvrij)	6.7/39.5
Ca’neri Millesimato Brut (piccolo 20cl)	11.5

WIT

Sauvignon Blanc & Airén	5.7/33.5
Terrós Blanco 2022, la Bodega de Pinoso	
Verkwikkend, sappig, wit fruit, droog	
Verdejo	6.7/39.5
Verdejo Blanco 2018 Cueva del Chamán	
Rijp geel fruit, sap, droog, mondvullend	

Pinot Grigio	7.7/46.5
Nadal Pinot Grigio delle Venezia 2023	
Zeer zuiver, soepel smakend, elegant	

ROOD

Monastrell & Petit verdot	5.7/33.5
Vermador Tinto 2020	
Kersenrood, fruitig, ‘lekker stoer’ (vegan)	
Monestrell & Merlot	6.7/39.5
Terrós Tinto 2022 La Bodega de Pinoso	
Aromatisch, vol, toegankelijk, stevig (vegan)	

Roble	7.7/46.5
Viña Consolación Roble 2020	
Intens robijnrood met blauwachtige tinten, helder en diep, perfecte rijpheid	

ROSÉ

Monastrell	6.7/39.5
Terrós Rosé 2022, la Bodega de Pinoso	
Fijn, licht, droog, vol smakend (vegan)	

