

BITES TO START OR TO SHARE

Brood uit de oven (Met dips van aioli, hummus, wisselende dip)	8,00
Kastanjechampignons in knoflookboter	10,00
Makreel in pittige olijfolie Met aioli citroen brood	12,00
Burrata van Fromagerie Kef Tomaten mix kruidenolie brood	14,00
Yakitori spiesjes Gegrilde kip hoisinsauce gebakken ui	10,00
Gamba al ajillo Brood	13,50
Vegan loempiaatjes Hoisinsauce krokante uitjes	10,00
Crispy chicken wings Sriracha mayo	10,00

STAY VOOR DINNER

Vegan soep van de dag	9,50
Kipsaté Kippendij satésaus seroendeng gebakken ui Amsterdamse atjar friet	24,00
Salade burrata Met burrata van Kef babyleaf mesclun salade tomaten mix Parmezaanse kaas kruidenolie croutons met brood & hummus	20,00
Salade gegrilde kippendij Mesclun salade tomaten mix Parmezaanse kaas kruidenolie croutons met brood & hummus	22,00
Chef's Special WISSELEND GERECHT	24,50 – 35,50
Noordzeetong 2 stuks Van vishandel Tel op de Nieuwmarkt met koolsalade	27,00
Flammkuchen asperge Crème fraîche kaas tomaat rode ui zongedroogde tomaat asperges met salade	21,50
Flammkuchen serranoham crème fraîche kaas zongedroogde tomaat zwarte peper Parmezaanse kaas	23,00
Gegrilde ribeye 200 gram Kruidenboter seizoensgroenten	28,50

SIDES

Frietje (Met cajunkruiden en mayonaise)	6,00
Frietje met truffel en parmezaan	7,50
Gegrilde groenten	4,50
Side salade	4,50
Brood uit de oven (Met dips van aioli, hummus, wisselende dip)	8,00

CAKES & DESSERTS

Cheesecake Met rode bessensaus	7,00
Appeltaart Met slagroom Apple pie and whipped cream	6,50
Fudgy brownie met chocoladesaus Extra scoop vanille ijs	9,00 +2,50
Ijsje de Magere Brug Vanille ijs chocolade saus	9,00
Het dagdessert *	9,00

BITES – (*TILL CLOSING TIME)

Brood uit de oven (Met dips van aioli, hummus, wisselende dip)	8,00
Gemengde knoflookolijven	5,50
Gezouten pindamix	3,50
Geitenkaaskroketjes	9,50
Kaasstengels*	8,75
Vegetarische loempiaatjes*	8,50
Garnalenkroketjes*	10,00
Bitterballen / Vegan bitterballen Oma Bobs*	8,50
Nacho's compleet (Optioneel met kip +3,50) (Met cheddar, salsa, guacamole, crème fraîche, salsa, bosui)	14,50
Kentucky crispy chickenwings*	9,50
Charcuterie plateau (Met verschillende gedroogde vleessoorten, augurkjes, olijven, brood en aioli)	18,50
Yakitori Skewers	10,00
Markreel in olijfolie (Met aioli, citroen en brood)	12,50
Gamba Ajillo (Met brood)	13,50
Gemengde bittergarnituur* 16 of 24 st	22,50 / 33,50

VRAAG NAAR HET THEATERMENU

3-GANGEN VOOR 37,50

(ALLEEN BESCHIKBAAR TUSSEN 17:00-20:00)





AMSTEL 81

1018 EK Amsterdam
reserveren@demagerebrug.nl

Openings tijden

MA – DO	12.00 – 01.00
VR – ZA	10.30 – 03.00
ZO	10.30 – 00.00

Ook beschikbaar voor al uw borrels en partijen!
Also available for all your parties and events!

  eetcafedemagerebrug

WIFI: eetcafé de magere brug | password: amstel2019

ETEN & DRINKEN

WARME DRANKEN – HOT DRINKS

Koffie, Espresso, Americano Coffee, Espresso, Americano	3,50
Dubbele Koffie Large coffee	6,00
Dubbele Espresso Double espresso	4,50
Koffie Verkeerd Café latte	4,50
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	5,00
Iced coffee Black	5,50
Iced coffee Milk	6,00
Warme Chocolademelk Hot chocolate	4,50
Thee Mr. Jones Selection Tea	3,50
Verse Muntthee Fresh mint tea	4,50
Verse Gemberthee Fresh ginger tea	4,50
Special Coffees Irish French Italian Spanish Magere Brug	12,00
Glühwein (Alleen in de winter – only in winter)	6,00

VOOR BIJ DE KOFFIE | DESSERTS

Cheesecake Met rode bessensaus	7,00
Appeltaart Met slagroom Apple pie and whipped cream	6,50
Fudgy brownie met chocoladesaus Extra scoop vanille ijs	9,00 +2,50
Ijsje de Magere Brug Vanille ijs chocolade saus	9,00
Het dagdessert *	9,00

SODA

Coca-Cola regular Coca-Cola light taste	3,90
Fanta Orange Fanta Cassis Sprite	3,90
Ginger Ale Tonic Bitter Lemon	3,90
Fuze Tea Sparkling Fuze Tea Green	4,10
Rivella Ginger Beer	3,90
Chocomel, Fristi	4,00
Tomatensap Appelsap Perensap Tomato juice Apple juice Pear juice	4,50
Verse jus groot Orange jus big	5,00 / 8,00
Chaudfontaine still of bruisend 25cl	3,80

BIEREN – BEERS

Tap – Draft

Amstel vaas	25cl	3,95
Amstel pint	50cl	7,90
Amstel pitcher	150cl	23,00
IJwit 6,5%	regular or pint	v.a 6,50
Brugse Zotte Blond 6 %	regular or pint	v.a 6,50
Seasonal beer on draft (IPA /weizen / fruit / lager)	regular or pint	v.a 6,50

Fles – Bottle

Duvel blond beer	8.0%	7,00
Affligem Dubbel dark beer	6.8%	6,80
Sol	4.5%	6,50
Apple bandit – apple cider	4.5%	5,50
Liefman's rose bier	3.8%	6,50

Local Specials Beers Bottled

Zatte Brouwerij 't IJ	8.0%	7,00
Lellebel de Eeuwige jeugd blond beer	5.7%	6,50

Non alcohol

Amstel Radler	0.0%	5,00
Heineken	0.0%	4,50
Brouwerij 't IJ VRIJWIT	0.5%	6,50

WIJNEN – WINE

Pinot Grigio ,Veneto, Italië	125ml / 200ml / 75cl	6.8	9.4	35
------------------------------	----------------------	-----	-----	----

Frisse en elegante Pinot Grigio. in de neus toetsen van peer, abrikoos, lentebloesem en een vleugje amandel. Mooi van structuur, zacht en fris

La Chevalière Chardonnay Oaked Languedoc-Roussillon, Frankrijk.	7.5	11	39
--	-----	----	----

houtrijping heeft aroma's van honing, meloen en exotisch fruit. De smaak is droog, fris en de afdronk is subtiel.

La Chevalière Sauvignon Blanc Pays d'Oc, Frankrijk	8	11.5	41
---	---	------	----

Crispy Sauvignon Blanc met in de smaak tonen van passievrucht en grapefruit. De afdronk is mooi fris en rond en vallen op in deze stuivende

Brindisi Rosso , Puglia, Italië Negroamaro 90% Primitivo 10%	6.8	9.5	37
---	-----	-----	----

Kersen, rijp rood fruit, tikje kruidig, chocolade en bovendien minerale tonen. Dit laatste dankzij de zeewind.

Kortom: Een volle, ronde en zwoele smaak met een zachte afdronk.

La Campagne merlot, Languedoc-Roussillon, Frankrijk	7.5	10.5	39
--	-----	------	----

Kersen en bessen, een fluwelen smaak en zachte tannines

Syrah Domaine Sainte Hilaire

Lan quedoc Frankrijk	8	11.5	41
----------------------	---	------	----

Rijk, soepel, houtgerijpt met aroma's van zwarte peper

La Campagne rosé, cinsault, Languedoc-Roussillon, Frankrijk	6.8	9.5	36
--	-----	-----	----

Een lichtroze, fruitige rosé met levendige aroma's van kleine besjes, bosaardbeien en frambozen.

Esprit Gassier Rosé, Côtes de Provence Frankrijk	7.5	10.5	39
---	-----	------	----

Typische licht roze Provence rosé. In de geur rood fruit, perendrupps en lychee aroma's. De smaak is lekker fris en mooi droog.

Cava Brut Piccolo Penedès, Spanje	200m	7.5	
--------------------------------------	------	-----	--

Delicate bubbel door zijn langere rijping. Kleinschalige productie, waarin elk detail bijdraagt tot zijn uitzonderlijke goede smaak. Groene appel, lichte toast, fruitig en speels.

BUITENLANDS – FOREIGN

Jägermeister	5,00
Tequila	5,00
Ketel One Vodka	8,00
Bacardi	8,00
Captain Morgan Black	8,50
Tanqueray Gin	8,50
Gordon's Pink Gin	8,50
Bobby's Gin	9,00
Hendrick's Gin	

BINNENLANDS – DOMESTIC

Jonge jenever	5,50
Oude jenever	

LIKEUREN – LIQUORS

Sambuca Baileys Amaretto Cointreau Kahlúa Tia Maria Licor 43 Grand Marnier Limoncello	8,00
---	------

COGNAC & DIGESTIVEN

Martell Courvoisier VS Grappa	8,50 7,50
------------------------------------	--------------

WHISKEY

Jameson	7,00
Jack Daniel's	7,00
Johnnie Walker Highball	8,50
The Famous Grouse	8,25
Chivas Regal	9,00
Glenfiddich	9,00
Laphroaig	11,00

APERITIEF

Port wit rood	8,00
Campari	8,00
Martini wit rood	6,00

COCKTAILS

Pink Spritz Gordon's pink prosecco sprite strawberry	12,50
Tanqueray Gin & Tonic Lime	12,00
Hendrick's Gin & Tonic Cucumber	12,50
Dark 'n Stormy Captain Morgan Dark ginger beer lime	12,50
Johnnie Walker Highball	12,50
Limoncello Spritz	10,50
Jack Daniel's Apple and Ginger Ale	12,50

HET BETERE BORRELEN

Aperol Spritz Proef de Italiaanse zon in een fris en bitterzoete combinatie van Aperol, Prosecco en bruiswater	11,00
Campari Spritz Italiaans temperament afgeblust met veel ijs, premium prosecco en een partje limoen	12,00
Luxardo Limoncello Spritz Fris drankje op basis van citroenen met een premium prosecco en veel ijs	12,00
Mimosa	8,50
Bloody Mary	10,50

ALCOHOLVRIJ GENIETEN

Crodino Het Italiaans alcoholvrije aperitief met een bite!	6,00
Lyre's London G&T Alcoholvrije gin op basis van kruiden met een tonic, schijfje citroen en munt	9,00

VOOR BIJ DE KOFFIE | DESSERTS

Cheesecake Met rode bessensaus	7,00
Appeltaart Met slagroom Apple pie and whipped cream	6,50
Fudgy brownie met chocoladesaus Extra scoop vanille ijs	9,00 +2,50
Ijsje de Magere Brug Vanille ijs chocolade saus	9,00
Het dagdessert *	9,00