

café

BLOSSOM

BREAKFAST • LUNCH • HIGH-TEA

Wij vertellen graag aan iedereen waarom onze gerechten zo lekker zijn. Blossom maakt alle producten dagvers, veelal zonder overbodige toevoegingen en kiest waar mogelijk biologisch. En dat proef je!

Door het jaar heen kiezen wij onze ingrediënten uit per seizoen. Onze kaart wordt dan ook iedere keer met zorg samengesteld. Zo ontstaan bijzondere combinaties, waarbij het water je in de mond loopt.

Wij vinden het een goede ontwikkeling dat steeds meer mensen geïnteresseerd zijn in wat zij eten. Blossom is hier iedere dag mee bezig. Zo gaan wij dagelijks op zoek naar de beste koffie, het lekkerste brood, de mooiste groente en fruit en de meest eerlijke vleeswaren. Graag stellen wij jullie dan ook voor aan onze leveranciers die wij inmiddels persoonlijk kennen.



Brood van Menno bakt dagelijks desem- en landbrood op traditioneel Franse manier, zonder toevoegingen.



Smaakvolle vleeswaren halen wij om de hoek in de Reinkenstraat bij scharrelslagerij 't Oude Ambacht.



Onze biologische eieren en kazen worden wekelijks gebracht door Joost en Roy van 't Cereaal.

Allergie? Meld het ons
Food allergy? Please let us know
 -
 Ben je blij met ons, laat het weten!
 f Cafe Blossom NL / @cafeblossom

BREAKFAST ALL DAY

BREAKFAST PLATTER10,50
 Verse jus, croissant, brood van Menno, notenbrood, kleine yoghurt, biologische jam, kaas, ham en een gekookt ei

Fresh orange juice, croissant, pain de campagne, nut bread, small yoghurt, marmalade, cheese, ham and a boiled egg

HEALTHY BREAKFAST PLATTER9,50
 Verse jus, avocado toast, yoghurt, vers fruit en een gekookt ei

Fresh orange juice, avocado toast, yoghurt, fresh fruit and a boiled egg

AÇAÍ NA TIGELA8,00
 100% Açai met vers fruit & huisgemaakte granola
 100% Açai with fresh fruit & homemade granola

AVOCADO TOAST8,50
 Toast met smashed avocado, tomaat, hummus, chilivlokken en sesamzaad (extra gekookt ei +1,00)

Toast with smashed avocado, tomato, hummus, chili flakes and sesame seed (add boiled egg +1,00)

ORGANIC EGGS7,50
 SCRAMBLED / OMELET / UITSMIJTER

Tomaat/tomato, ui/onion0,50
 Avocado/avocado, spinazie/spinach1,00
 Kaas/cheese, ham/ham, spek/bacon1,50
 Gegrilde groenten/grilled veggies1,50
 Zalm/salmon3,00

SHAKES & CAKES
Shakes with funky fruits and homemade cakes (ask staff)

GRANOLA & FRESH FRUIT6,50
 Griekse yoghurt met granola en vers fruit

Greek yoghurt with granola and fresh fruit yoghurt

AMERICAN PANCAKES 8,50
 Pannenkoekjes geserveerd met ahornsiroop en vers fruit (extra bacon +1,50)
 Pancakes served with maple syrup and fresh fruit (add. bacon +1,50)

SOUP

SOUP OF THE SEASON6,00
 Vegetarische soep, met brood en boter

Vegetarian soup, served with bread and butter

SANDWICHES

DESEMBROOD sourdough **LANDBROOD** pain de campagne
MACKEREL RILLETTE9,00

Rillette gemaakt van gerookte makreel met frisse kappertjes, bosui en komkommer

Rillette of smoked mackerel with fresh capers, spring onion and cucumber

MOZZARELLA & GRILLED PEACH9,00
 Crostini met buffel mozzarella uit de oven met gegrilde perzik, pijnboompitten en een pesto van munt

Crostini with buffalo mozzarella from the oven with grilled peaches, pine nuts and a mint-pesto

BL(A)T9,00
 Bacon, lettuce, avocado en tomaat geserveerd met mosterd mayonaise

Bacon, lettuce, avocado, tomato served with mustard mayonnaise

INDIAN CHICKEN12,50
 Kip op Indiase wijze met zoetzuur, granaatappel en een dressing van munt geserveerd op flatbread

Indian style chicken with sweet sour, pomegranate and mint dressing served on flatbread

JAPANESE BOWL13,50
 Japanse Bowl bestaande uit miso geglaceerde zalm, rijst noodles, shiitake, avocado, mango komkommer en wortel met een dressing van sesam (vegan optie met tempeh)

Japanese Bowl with miso glazed salmon, rice noodles, shiitake, avocado, mango, cucumber, carrot and a sesame dressing (vegan option with tempeh)

SUMMER ROLL9,75
 Vietnamese rol met avocado, mango, rode kool geserveerd met soja- en chilisaus

Vietnamese roll with avocado, mango, red cabbage served with soy- and chili sauce

SALAD SPINACH FRITTERS11,50
 Salade met fregola, spinazie koekjes en een dressing van yoghurt-dille

Salad with fregola, spinach fritters and a yoghurt-dill dressing

SALAD GOAT CHEESE12,50
 Salade met verse geitenkaas, gegrilde nectarine, gekarameliseerde noten en seizoensgroenten

Salad with fresh goat cheese, grilled nectarines, caramelized nuts and seasonal vegetables