

café BLOSSOM

BREAKFAST • LUNCH • HIGH-TEA

Wij vertellen graag aan iedereen waarom onze gerechten zo lekker zijn. Blossom maakt alle producten dagvers. 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 PLATTER 10,50

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, biologic jam, cheese, ham and a boiled egg

HEALTHY BREAKFAST PLATTER 10,50

Verse jus, avocado toast, yoghurt, vers fruit en een gekookt ei

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

GRANOLA & FRESH FRUIT 6,50

Griekse yoghurt met granola en vers fruit

Greek yoghurt with granola and fresh fruit yoghurt

AVOCADO TOAST 8,50

Toast met avocadomousse, feta, pecan noten, granaatappel (extra gekookt ei +1,00/ bacon+2,00/ zalm+3,00)

Toast with avocadomousse, feta, pecan nuts and pomegranate (add boiled egg +1,00 bacon+2,00 / salmon+3,00)

ORGANIC EGGS 7,50

SCRAMBLED / OMELET / UITSMIJTER

Tomaat/tomato, ui/onion 0,50

Avocado/avocado, spinazie/spinach 1,50

Kaas/cheese, ham/ham, spek/bacon 2,00

Gegrilde groenten/grilled veggies 1,50

Haagse zwammen/local oystermushrooms 2,50

Gerookte zalm/salmon 3,00

AMERICAN PANCAKES 8,50

Pannenkoekjes geserveerd met ahornsiroop en vers fruit (voeg extra bacon +2,00 toe)

Pancakes served with maple syrup and fresh fruit (add bacon+ 2,00)

LEMON RICOTTA PANCAKES 8,90

Pannenkoekjes met ricotta en citroen geserveerd met bessenjam (voeg extra bacon+ 2,00)

Pancakes made with ricotta and lemon served with blueberry compote (add bacon+ 2,00)

AÇAÍ NA TIGELA 8,00

100% Açaí with fresh fruit & homemade granola

SANDWICHES

SOURDOUGH OR PAIN CAMPAGNE

CHICKEN & AVOCADO 9,75

Avocadomousse met gegrilde kip geserveerd met granaatappel en geschaafde parmezaan

Avocadomousse and grilled chicken served with pomegranate and parmesan flakes

MUSHROOMS ON TOAST 9,75

Haagse Oesterzwammen met spinazie, geraspte gruyere en kruidenmayonaise

Local oyster mushrooms with spinach, grated gruyere and green herbs mayonnaise

BL(A)T 9,00

Bacon, lettuce, avocado en tomaat geserveerd met mosterd mayonaise

Bacon, lettuce, avocado, tomato served with mustard mayonnaise

RATATOUILLE 8,50

Gegrilde groente; tomaat, paprika, aubergine, geserveerd met gruyere en basilicumolie

Grilled veggies: tomato, eggplant, zucchini and paprika served with gruyere and basil

VEGAN OPTIONS:

Avocado toast / Ratatouille / Japanese bowl or Moroccan Bowl

SOUP

SOUP OF THE SEASON 6,00

Vegetarische soep geserveerd met brood en boter.

Vegetarian soup served with bread and butter

BLOSSOM POWER BOWLS

Healthy, fresh and powerrrrrful

INDIAN BOWL 13,50

Indian chicken, wilde rijst, mango, pinda's komkommer, wortel en kikkererwten

Bowl with Indian chicken, wild rice, mango, chick peas and peanuts

JAPANESE BOWL 13,50

Miso geglaceerde zalm, rijst noodles, avocado, mango, kool, wortel met sesamdressing (vegan: kikkererwten)

Miso glazed salmon rice noodles, avocado, mango, and sesame dressing

MOROCCAN BOWL 12,50

Geroosterde bloemkool, linzen, rozijnen, honing-wortels, amandel, feta, en harissa tahini dressing

Roasted cauliflower, lentils, raisin, honey glazed carrots almonds harissa tahini dressing