



BORRELHAPPEN

SOIA's borrelplank Met o.a. diverse kazen, charcuterie, brood met dips, nootjes en olijven 27,50 (ook vegetarisch mogelijk 24,50)

Nacho's uit de oven Met cheddar, avocado, tomatensalsa en crème fraîche 11,50 (+ pulled chicken 5,-)

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep crouton | Gruyère 9,50
Gepofte bietensalade feta | za'atar vinaigrette | gerookte amandel (ook vegan mogelijk) 13,50

Runderpastrami gekleurde wortels | vadouvan 14,50

Romige paddenstoelensoep (vegan) 7,50
Gravad lax radijs | mierikswortelcrème 14,50

FAMILY & FRIENDS STYLE FOOD

Hele kip geroosterde krieltjes | geroosterde groentes | appelcompote 38,-
Boeuf bourguignon aardappel | zilveruitjes | spekjes 25,50
Mushroom bourguignon (vegan) paddenstoelen | aardappel | zilveruitjes 23,50

De bovenstaande gerechten zijn zowel per persoon of als groep te bestellen.

HOOFDGERECHTEN

Eendenbout gekonfijt | zuurkool | geroosterde krieltjes 24,50
Gestoofde kalfswang gestampte kriel | bospeen | dragon | Parmezaanse kaas 27,50
Parelgort risotto geroosterde bloemkool | bloemkoolcrème | witte chocolade 21,-
Gepofte aubergine antioise | linzen du Puy 21,- (dit gerecht is ook mogelijk met zeebaarsfilet + 7,-)

BIJGERECHTEN

Geroosterde kriel 5,50
Geroosterde seizoensgroenten 5,50
Frisse salade 4,50
Appelcompote 4,50
Bakje friet 4,50

KIDS

American pancakes Met poedersuiker en stroop 9,-
Tosti met kaas 5,- **TOT 16:00**
Vegetarische pasta bolognese 9,50
Friet met appelcompote En keuze uit kiphaasjes of een kroket 8,50
Crudité Met o.a. paprika, komkommer en tomaat 5,- (hummus erbij + 3,-)

DESSERTS/SWEETS

Chocolade moelleux vanillesaus 7,50
Kaasplank vijg | toast 14,-
Appelcompote crumble | crème anglaise 7,50
Appeltaart 6,-
Carrotcake 6,-
Vegan brownie 6,-



Heeft u een dieetwens of een allergie? Check via de QR-code de allergenenlijst en geef bij de bediening de allergieën of dieetwensen door.



BITES

SOIA's Snack Platter Includes various cheeses, charcuterie, bread with dips, nuts, and olives 27,50 (vegetarian option available 24,50)

Nachos from the oven With cheddar, avocado, tomato salsa, and crème fraîche 11,50 (+ pulled chicken 5,-)

STARTERS

French onion soup crouton | Gruyère 9,50
Roasted beet salad feta | za'atar vinaigrette | smoked almond (vegetarian option available) 13,50

Beef pastrami colored carrots | vadouvan 14,50
Creamy mushroom soup (vegan) 7,50
Gravad lax radish | horseradish cream 14,50

FAMILY & FRIENDS STYLE FOOD

Whole roasted chicken with roasted baby potatoes | roasted vegetables | apple compote 38,-
Boeuf bourguignon with potatoes | pearl onions | bacon bits 25,50
Mushroom bourguignon (vegan) mushrooms | potatoes | pearl onions 23,50

The above dishes can be ordered per person or for groups.

MAIN COURSES

Confit duck leg with sauerkraut | roasted baby potatoes 24,50
Braised veal cheek with mashed baby potatoes | carrots | tarragon | Parmesan cheese 27,50
Barley risotto with roasted cauliflower | cauliflower cream | white chocolate 21,-
Roasted eggplant with antiboise | Puy lentils 21,- (this dish is also available with sea bass fillet + 7,-)

SIDES

Roasted baby potatoes 5,50
Roasted seasonal vegetables 5,50
Fresh salad 4,50
Apple compote 4,50
Side of fries 4,50

KIDS

American pancakes With powdered sugar and syrup 9,-
Grilled cheese sandwich 5,- **SERVED UNTIL 16:00**
Vegetarian pasta bolognese 9,50
Fries with apple compote And choice of chicken tenders or a croquette 8,50
Crudités With paprika, cucumber, and tomato 5,- (add hummus + 3,-)

DESSERTS/SWEETS

Chocolate moelleux vanilla sauce 7,50
Cheese platter fig | toast 14,-
Appelcompote crumble crème anglaise 7,50
Apple pie 6,-
Carrot cake 6,-
Vegan brownie 6,-



Do you have dietary needs or allergies? Check the allergens list via the QR-code and inform the staff about your allergies or dietary requirements.