

DESSERTS

Coupe fraise aardbeien met vanille bourbonijs en slagroom	9.50
Lava Cake warme chocolade cake met vanille ijs	9.50
Tijn's Akerslootje crumble van chocolade biscuit met bosbessen compote en karamelijs	9.50

SNACKS

Breekbrood & dips met hummus, aioli en roomboter	6.00
Bitterballen met mosterd	
6 stuks	7.00
12 stuks	13.00
Kaastengels met chilisaus	
6 stuks	7.00
12 stuks	13.00
Loempia vegan met chilisaus	
6 stuks	7.00
12 stuks	13.00
Crispy chicken met hoisin	
6 stuks	8.00
12 stuks	15.00
Plateau gemengd	
9 stuks	9.50
18 stuks	18.00
Kip gyoza met chilisaus	
5 stuks	9.50
10 stuks	18.00
Nacho's met kaas, guacamole en crème fraîche	9.50
Brandt & Levie droge worst met zuur	15.00

ONTBIJT van 09.30 tot 11.30 uur

Koffiebroodjes a la Tijn 4 koffiebroodjes voor bij de koffie of als ontbijt	6.00
Bananenbrood met kokos yoghurt en vers fruit	8.00
Tijn's gezonde bowl kokos (vegan) yoghurt met crunchy muesli, goji, gedroogde blauwe bessen, honing, pompoenpitten en vers rood fruit	10.00
Egg Benedict bagel met gepocheerd ei en Hollandaise saus	9.00
voeg toe: gemarineerde zalm	+4.00
voeg toe: ontbijtspek	+4.00

TIJN'S LUXE ONTBIJT

2 pers.
39.00

Koffiebroodjes á la Tijn | Tijn's gezonde bowl |
Egg Benedict met zalm of spek
Jus d'orange en koffie of thee naar keuze

LEKKER BIJ DE KOFFIE

Appeltaart	6.00
Cheesecake	6.00

KIDS

Sneetje brood met kaas of jam	3.50
Broodje kroket	6.50
Tijn's Hotdog	7.50
Kinderpizza Margherita	13.00
Frietjes met keuze uit: met keuze uit een kroket, krokante kip of kaastengels	9.50



LUNCH

11.30^u tot 16.30^u

Egg's Benedict	12.00
bagel met twee gepocheerde eieren en Hollandaise saus	
voeg toe: gemarineerde zalm of ontbijtspek	+4.00
Zalm tataki	13.00
boerenbruin met tataki dressing en gember	
Burrata	14.00
boerenbruin met tomaat, pesto en rucola	
Fattoush (vegan)	13.00
Libanese salade op een krokante gebakken papadum	
Rundercarpaccio	13.00
boerenbruin met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en zonnepitten	
Gegrilde kip	13.00
pitabroodje met kip, koriander, avocado en frisse yoghurt dressing	
Runderpastrami	14.00
bagel met augurk en mosterdmayonaise	
Kroketten	11.00
twee kroketten op boerenbruin	
ook vegan mogelijk	+1.50

PIZZA'S

in de houtoven gebakken 12.30^u

Margherita	13.00
tomatensaus, buffelmozzarella en basilicum	
Prosciutto	16.00
tomatensaus, mozzarella, rauwe ham en pittige olie	
Picante	15.00
tomatensaus, mozzarella en salami	
Ricotta	16.00
tomatensaus, ricotta en spinazie	
Tonno	15.00
tomatensaus, tonijn, mozzarella en kappertjes	
Giorno speciale	15.00
vraag naar de pizza van de dag	

Een voedselallergie of dieetwens? Vraag naar onze allergenenkaart of advies aan één van onze medewerkers.

ALL DAY SPECIALS VOORGERECHTEN

vanaf 11.30^u

Tom Kha Kai	9.00
kokos, kip en pittige kroepoek	
Tijn's vissoep	11.00
met zeevruchten, venkel en kruidenolie	
Zalm tataki	14.00
met tataki dressing en gember	
Rundercarpaccio	16.00
truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en kappertjes	
Geitenkaassalade	16.00
Granny smith appel, granaatappel, zonnepitten mix, honing/tijm dressing	
Burratasalade	16.00
watermeloen, olijven, groene crème van erwt, munt en limoen	
Caesarsalade	14.00
Romeinse salade, ansjovisdressing, bacon, Parmezaanse kaas, croutons, kappertjes, gepocheerd ei, ansjovis	
voeg toe: kip	+4.00
voeg toe: gamba's	+5.00

Tussen 16.30^u en 17.30^u dineert ons keukenpersoneel.
In die periode serveren we alleen snacks.



FEEST BIJ TIJN!

Opzoek naar een feestlocatie aan zee?

Tijn Akersloot is de ideale plek voor een verjaardag, familiefeest, borrels en partijen van 20 tot 150 personen.

Mail naar events@tijnakersloot.nl voor meer info of een op maat gemaakte offerte.

ALL DAY SPECIALS HOOFDGERECHTEN

vanaf 11.30^u

Tijn's runderburger	19.00
brioche bol met truffelmayonaise, augurk, kaas en frietjes	
Tijn's vegan burger	21.00
roze brioche bol met zeewierburger, truffelmayo, rode uien-chutney en augurk	
Rendang frites	21.50
huisgemaakte rendang, zoete aardappelfriet en zoetzuur van komkommer	
Gamba's	24.00
gemarineerde (half gepelde) gamba's met tabouleh salade en komkommer	
Pasta Vongole	24.50
linguine pasta met bosui, rode peper en peterselie	
Steak frites	29.00
Bearnaisesaus, verse groenten en friet	
Groentenlasagne (vegan)	23.00
gegrilde aubergine en courgette met plantaardige kaas	

CHEF'S SPECIALS

vanaf 17.30^u

Hele zeebaars	27.00
gevuld met sereh en knoflook, geserveerd met seizoensgroenten en frietjes	
Côte de Boeuf	Voor 2 personen 65.00
met Bearnaisesaus, salade en frietjes	

SIDES

Portie friet	5.00
Zoete aardappelfriet	7.00
Truffelfriet	7.00
Frisse salade	6.00