

#food

fresh fair fabulous



“Ons restaurant is ontstaan uit de goeie dingen in het leven. Passie voor voeding, liefde voor ingrediënten, genieten van puurheid. Een vleugje creativiteit en een goeie streep muziek, brachten ons tot het punt van waaruit we nu verder evolueren.

We willen met #food aantonen dat iedereen zich welkom kan en mag voelen op één plaats: of u nu uw tanden wil zetten in een sappige rundburger, helemaal lekkerd bent op plantaardige voeding of beperkt bent door allergieën of intoleranties, we can handle it!

Huisgemaakt is the point: van de hapjes bij uw drankje, over het sausje bij uw salades tot de verrassing bij uw koffie of thee, alles wordt met veel passie bereid en met liefde aan tafel geserveerd.

We werken waar mogelijk met biologische en lokale producten, zodat we mee bouwen aan een mooiere planeet. De kaart is volledig lactose- en glutenvrij, zonder in te boeten aan smaken of texturen.

U maakt ons gelukkig door te genieten, dus wees vooral uzelf en kijk rustig rond, leun even achterover en geniet van de muziek, om de sfeer van ons restaurant helemaal in u op te nemen.”

Dave & Emmanuel

#housewine

"geselecteerd door paul mas"

chardonnay

fris | droog | zomerse citrus

sauvignon blanc

soepel | bloesems | limoenzeste

rosé de syrah

frivool | vlot | framboos

merlot

ongekunsteld | woudvruchten

cabernet sauvignon

breed | zwarte kers | cassis

glas	5 ⁰⁰
karaf 50cl	15 ⁰⁰
fles	21 ⁵⁰

#bubbles

"zinnenprikkelende glaasjes vol bubbels"

torito bravo cava

7⁹⁰

wijnhuis yoni

catalaans | rijk | delicaat

torito bravo fles

30⁰⁰

wijnhuis yoni

smaakvol | fijne bubbel

reserva 15/7 cabaret glas

7⁹⁰

uncorked

aangenaam droog | 15 maand sur lat

reserva 15/7 cabaret fles

30⁰⁰

uncorked

aangenaam droog | 15 maand sur lat

veuve clicquot

79⁰⁰

enkel per fles

3 jaar gerijpt | droog | classic

#apero

pink panther

solee

9,50

50% grapefruit | 50% cava

raspberry kiss

naked elephant

9,50

bessenjenever | cava

violet nights

vato gonzalez & mucky

9,50

siroop van bosviool | cava

elderflower

yunggod

9,50

cava | vlierbloesem

white noise

disclosure

6,00

vermut bianco | elegant | pittig

black betty

ram jam

6,00

vermut negro | krachtig | okkernoot

caramel

suzanne vega

8,50

80 jaar oude cognac | caramel | vijg

soleil soleil

middle of the road

7,50

anijsdrank | water | ijs

#gin

"klassiek of bijzonder: aan jou de keuze"

lemon tree 14⁵⁰
fool's garden

verkwikkende limoen

glamorous 14⁵⁰
fergie

blozende frambozen

golden years 14⁵⁰
david bowie

sappige sinaasappel

back to black 14⁸⁰
amy winehouse

zwarte peper | zoethout

#vodka

"niet je doorsnee sapje met alcohol"

true blue 14⁵⁰
madonna

blauwe bes | tonic

pineapple head 14²⁰
crowded house

ananas | mango

sour times 14⁵⁰
portishead

pompelmoes | sinaas | citroen

roses 14⁸⁰
abra

vermut | rozenwater

#cocktail

"met liefde geshaked en gestirred"

cool 13⁵⁰
le youth

vodka | framboos | tonic | limoen

fade out lines 12⁸⁰
the avener

bourbon | citroen | **eiwit**

cuba libre 13⁵⁰
parov stelar

homemade cola | limoen | rum

apples 13⁵⁰
lily allen

amaretto | goldstrike | appelsap

#mocktail

"alcoholvrij meegenieten"

flat beat 7⁸⁰
mr oizo

rode biet | gember | sinaas

fire 8²⁰
the pointer sisters



mango | ananas | chili

a forest 8⁵⁰
the cure

bosvruchten | limoen | soda

cinnamon girl 8³⁰
prince

appelsap | kaneel | druif

#lemonade

"huisgemaakte fruitlimonades (25cl),
zonder suiker en zonder bubbels"

yellow

coldplay

370

citroen | limoen | verbena

orange

metal molly

370

sinaasappel | gember

pink

frank ocean

380

framboos | munt

#icedtea

"verfrissende thee van Or Tea? (25cl),
geïnfuseerd met de beste ingrediënten"

greeny

peter green

360

citrus | citroenmelisse | kamille

classic

the knocks

350

bessen | verfrissende kruiden

fresh feeling

eels

380

appel | eucalyptus

Shot vodka (3cl)

+ 4 euro

#new

cola

lana del rey

550

drankje, gebaseerd op een suikervrije siroop van de colaplant
geserveerd met een flesje gezuiverd water (35cl)
in samenwerking met flora farm, een lokale bloementeler

#juice

"dagelijks geperst, boordevol vitamines"

tropical

paolo conte

ananas | mango

5⁰⁰

*Nog lekkerder met
een shot Malibu (3cl)*

→ + € 4

sweet & sour

ellie ingram

sinaas | pomelmoes | citroen

5⁰⁰

pink fruit

kiran leonard

roze pomelmoes

5⁰⁰

#water

"ter plaatse gebotteld & gefilterd"

fles 35cl

3⁹⁰

bruisend of zonder bubbels

fles 75cl

5⁹⁰

bruisend of zonder bubbels

**we verkopen geen commercieel gebotteld water,
om mee te helpen aan een betere wereld.**

#beer

vedett extra blonde/white 3⁵⁰

hoppig of troebel
5.2% / 4.7%

lindemans framboise 3⁵⁰

zoet | sensueel
2.5%

duvel 4⁵⁰

stevig | bitter
8.5%

bourgogne de flandres 4⁹⁰

zoetzuur | donker
5.0%

bar belge  4²⁰

amber | complex | eigenzinnig
6.0%

straffe hendrik wild 5³⁰

limited | stoer
9.0%

super 8 export 3⁹⁰

glutenvrij | klassiek
4.8%

super 8 ipa 3⁹⁰

pompelmoes | zeste
6.0%

we lassen hier even een moment van rust in...

op de volgende pagina's, vindt u onze wijnkaart

sla de pagina om en laat u meenemen in onze selectie

in samenwerking met:



&



#wine

white

castell d'age catalonia 29⁰⁰

100% xarel-lo | 0% sulfiet | 2017
wit fruit | exotische toetsen
fris wit | eco agricultuur

dveri-pax slovenië 32⁰⁰

100% furmint | 2011
citrus | droog
fris wit

sancerre alpha-loire 49⁰⁰

100% sauvignon blanc | 2015
verfijnd | mineraal
fruitiger | lange afdrank

minini – caruso sicilië 35⁰⁰

100% catarratto | 2017
boter | citrus
fruitig

gargantuavis languedoc 29⁰⁰

100% mauzac | 2017
levendig | vet | complex
houtgelagerd

white lady stellenbosch 59⁰⁰

100% chardonnay | 2016
vol | zacht
houtgelagerd

orange

vej bianco antico parma 35⁰⁰

100% malvasia di candia aromatica | 2016
gestructureerd | complex | citrus
270 dagen maceratie

rosé

défilé languedoc 29⁰⁰

syrah | malbec | pinot noir | cabernet franc | 2017
steenfruit | bloemen | licht kruidig
licht vettig

#wine

red

cool

hongarije

36⁰⁰

70% pinot noir | 30% syrah | 2013
rode bes | kers | gerookte pruim
droog

trousseau

jura

47⁰⁰

100% trousseau | 2013
rode vruchten | confituur | licht kruidig
lange elegante afdronk

frappato

sicilië

26⁰⁰

60% frappato | 40% mascalese
kersen | viooltjes | karamel
puur fruit

vino nobile

toscane

55⁰⁰

cannaiolo | prugnolo | 2014
donker fruit | aardse toetsen
volle smaak

first lady

stellenbosch

29⁰⁰

100% cabernet | 2013
stevig gestructureerd
vlot

castell d'age

catalonia

29⁰⁰

100% syrah | 0% sulfiet | 2016
vol | zacht
natuurwijn

hebt u vragen over onze wijnen?

Emmanuel vertelt u graag meer over de selectie die we hebben gemaakt!

#tapa

"plantaardig, glutenvrij & oh zo yummy! "

green light

beyoncé

8⁵⁰

groentenpannenkoekjes
met dipsausje

i wish you peace

eagles

6⁵⁰

hummus van de dag
met crackers

the olive song

martina flaherty

7⁵⁰

sorbet van olijven
met huisgemarineerde olijven

back down south

kings of leon

7⁵⁰

verse guacamole
met nacho's



bar italia

stevie nicks

9⁵⁰

bruschetta met tomaat
met kerstomaatjes

get that cheese

too \$hort

9⁵⁰

'kaasje' van de dag
met druiven en noten

#starters

“voorafjes, als het net iets meer dan een tapa mag zijn”

big cheese

nirvana

18⁰⁰

huisgemaakte 'kaas'plank
met druiven & noten

mambo italiano

rosemary clooney

16⁵⁰

zuiderse specialiteiten
met tomaat, paprika & olijf

piece of me

britney spears

15⁰⁰

quiche van de dag
met heerlijk slaatje

down in mexico

the coasters



16⁰⁰

mexicaans bordje
met dagelijks een nieuwe verrassing

U kunt niet kiezen?
U houdt van verrassingen?

Ga dan voor 1 van onze **promenades**:

3 gangen, gekozen door de chef, met de beste producten van de dag
(zie verder in de kaart voor meer info)

#vegan

" puur plantaardig"

green river

creedence clearwater revival



21⁰⁰

bloemkool | groene curry
met rozijnen en noten

winter bird

aurora

21⁰⁰

stoofpot | wintergroenten
met zoete aardappel

mushrooms

eminem

22⁰⁰

paddenstoelenburger | barbeque
met heerlijke salade

#fish

" altijd met msc of asc label"

lady in red

chris de burgh

22⁰⁰

zeewolf | venkel | kerstomaat
gestoomd, met groentenquinoa

1 night in bangkok

murray head



23⁰⁰

royale vispan | pittige rode curry
met groentenrijst

the salmon dance

chemical brothers

21⁰⁰

pasta | zalm | spinazie
met verrassend slaatje

#meat

" verrassende vleescombinaties"

umpapalia

kenji minogue



21⁰⁰

indisch stoofpotje | kip | tandoori
met bloemkoolrijst

mi chico latino

geri halliwell

21⁰⁰

lasagne | chorizo | paprika
met een mediterrane slaatje

with love

elbow

22⁰⁰

rundburger | witloof | appel
met salade van nootjes & druiven

#kids

" verkrijgbaar voor kids tot 10 jaar"

out of the woods

taylor swift

12⁰⁰

burger | paddenstoelen
met heerlijke salade uit het bos

hot & cold

katy perry

12⁰⁰

slaatje | kalkoenbacon
met appeltjes en rozijnen

burn

usher



12⁵⁰

minivispan | pittige curry
met fris slaatje

#promenade

3-gangen-menu

elke gang is een verrassing, naar inspiratie van de chef

verkrijgbaar: 12u00 – 13u15 & 17u30 – 20u15

garden

totally enormous extinct dinosaurs

38⁰⁰

tapa | hoofdgerecht | dessert

plantaardige wandeling door al het moois
wat moeder natuur ons biedt

confide in me

kylie minogue

39⁰⁰

tapa | hoofdgerecht | dessert

geef uw voorkeur voor vlees of vis mee
voor het hoofdgerecht

plant life

owl city

44⁰⁰

voorgerecht | hoofdgerecht | dessert

gezond, glutenvrij & vegan
zonder in te boeten aan smaak

surprise me

mahalia

45⁰⁰

voorgerecht | hoofdgerecht | dessert

geef uw voorkeur voor vlees of vis mee
voor het hoofdgerecht

#dessert

"plantaardige kunstwerkjes van de chef"

verkrijgbaar: 12u00 – 13u55 & 17u30 – 20u55

mint chocolate 10⁵⁰

seo in guk

combinatie van chocolade & munt

sweet potato pie 11⁵⁰

james taylor

chocoladetaart met caramel

apple tree 11⁵⁰

erykah badu

appeldessert met ijs

big cheese 18⁰⁰

nirvana

homemade 'kaas'schotel met vijgenijs

#specialcoffee

"verwarmende drank met alcohol"

cathys coffee 9⁵⁰

aka baileys koffie

homemade baileys

moanes coffee* 9⁵⁰

aka irish coffee

whisky | verse 'room'

daves coffee 9⁰⁰

aka italian coffee

amaretto | verse 'room'

ericas coffee 9⁰⁰

aka russian coffee

vodka | verse 'room'

alle special coffees worden **standaard plantaardig** voor u klaargemaakt. uiteraard is er steeds de optie om de kokosroom als topping te vervangen door gewone room.

(*) we serveren moanes coffee standaard met gewone room, omdat de smaak van de whisky beter tot zijn recht komt. ook hier is er uiteraard de optie om kokosroom te vragen.

#coffee

*"altijd geserveerd met minidessertje,
geselecteerd naar inspiratie van de chef"*

ristretto 3⁵⁰

klein | sterk

doppio 4⁹⁰

dubbele ristretto

espresso (lungo) 3⁵⁰

groot | mild

americano 4⁹⁰

dubbele lungo

almond latte 5⁵⁰

latte met amandelmelk

cococcino 5⁵⁰

cappuccino met kokosschuim

#fruitytea

"bijzonder fruitige collectie"

white peony 4⁸⁰

witte thee | lychee

queen berry 4⁶⁰

hibiscus | bessen

tropicoco 4⁴⁰

mango | appel | kokos

the playful pear 4⁶⁰

groene thee | sensha | peer

kung flu fighter 4⁹⁰

eucalyptus | appel | salie

natural blossoms 4⁸⁰

groene thee | groeiende bloem

#wellbeingtea

"vol goede eigenschappen"

energinger 470

gember | citroengras | energie

merry peppermint 490

pepermunt | venkel | opwekkend

cubamint 480

komkommer | basilicum | munt

beeee calm 460

kamille | honing | vanille

dragon pearl jasmine 490

groene thee | jasmijn

detoxania 470

groene thee | venkel | lavendel

#blacktea

"de beste selectie zwarte thee"

la vie en rose 480

zwarte thee | rozen

duke's blues 480

zwarte thee | korenbloem

tiffany's breakfast 470

4 soorten zwarte thee | verkwikkend

yin yang 480

zwarte thee | koffie | karamel

secret life of chai 480

zwarte thee | gember | anijs

alle thee wordt vegan geserveerd, met een glutenvrije huisgemaakte verrassing 😊

canister or tea?

15⁰⁰

Onze thee kopen voor thuis? Dat kan! Bijna alle thee is verkrijgbaar in een metalen canister, om mee te nemen naar huis of om geschenk te geven!

#degustive

#capovilla

zeer fijne distillaten van capovilla, met de hand gebotteld en gelabeld. de prijs van de grappa is per centiliter. geniet ten volle van de rijke smaak die italië te bieden heeft.

poire williams 4⁰⁰ /cl
41°

een bijzonder verfijnde 'poire williams' met toetsen van kruiden en bloemen

grappa di bassano 3⁵⁰ /cl
41°

2013 – gerijpt distillaat met krachtige, aromatische smaken

grappa tabacco 5⁰⁰ /cl
46°

2012 – complexe grappa dat uw verhemelte volop verwent

lamponi selvatici 6⁵⁰ /cl
41°

2015 – exclusief distillaat van vers geplukte wilde frambozen, met bijzonder lange afdrank

cognac decroix 8⁵⁰ /5cl

biologische cognac, 80 jaar oud, met toetsen van vijg en caramel

pineau de charentes 6⁰⁰ /5cl

biologische pineau, perfect in balans
ideaal bij een dessert met chocolade

oban 9⁰⁰ /5cl
43°

14 jaar oude whisky, met rokerige, heel delicate smaak

saliza amaretto 7⁰⁰ /5cl
28°

artisanale amaretto, gemaakt van de fijnste amandelen, met toetsen van zachte sinaas en koffie

#lunch

4 dagen per week een heerlijk verse lunch
verrassend snel of heerlijk relax? aan jou de keuze!

maandag = vlees
donderdag = plantaardig
vrijdag = vis
zaterdag = altijd 3 gangen

classic lunch

17⁵⁰

soep & hoofdgerecht
of
hoofdgerecht & koffie

luxe lunch

21⁰⁰

soep, hoofdgerecht, dessert
of
hoofdgerecht, dessert, koffie

saturday lunch

25⁰⁰

tapa, hoofdgerecht, dessert

elke dag is een plantaardig alternatief beschikbaar, **mits reservatie!**

lunch is verkrijgbaar van 12u tot 13u30 of tot einde voorraad.

#info

social media



fb.com/foodbrugge
www.hashtagfood.be



#foodbrugge
@foodbrugge
hashtagfood@hotmail.com



#food
hashtagfood

bill

1 tafel = 1 rekening
prijzen in euro (€)

btw inclusief



open 12u00 – 14u00 & 17u30 – 21u00 (keuken sluit 5 min. voor sluitingstijd)
gesloten dinsdag – woensdag – zondag*
vakantie 18 februari tot en met 11 maart
vanaf 14 maart, verwennen we u met ons lentefrisse menu ☺

allergenen

uitgebreide info over allergenen, vindt u per gerecht op de volgende pagina.

(*) omdat we alles écht vers maken, is het voor ons noodzakelijk om 3 dagen per week te sluiten. Alleen zo kunnen we garanderen dat we u een constant hoge kwaliteit verzekeren. U kunt uiteraard wel 24u per dag onze verse gerechten uit de automaat halen voor de deur.

#allergenen

1. gluten 2. lactose 3. ei 4. noot 5. selder 6. pindanoot 7. sesam 8. mosterd 9. schaaldier 10. lupine
11. sulfiet 12. soya 13. vis 14. look 15. paprika 16. tomaat 17. ui 18. pikant 19. maïs 20. weekdieren

de meeste wijnen bevatten sulfiet, maar geen melk of ei.

de volledige kaart is vrij van gluten, tarwe, melk, eieren en lactose. groen is standaard plantaardig.

green light	5-7-8-10-12-14-15-16-17-19
i wish you peace	7-8-14-15-16-17-19
the olive song	12-14-15-16-17-19
back down south	5-12-14-15-16-17-18-19
bar italia	14-15-16-17-19
get that cheese	4-5-7-8-14-15-16-17-19
big cheese	4-5-7-8-14-15-16-17-19
mambo italiano	8-12-14-15-16-17-19
piece of me	4-5-6-7-8-12-14-15-16-17-19
down in mexico	5-12-14-15-16-17-18-19
green river	4-5-6-7-8-12-14-15-16-17-18-19
winter bird	5-8-10-14-15-16-17-19
mushrooms	4-5-8-12-14-15-16-17-19
1 night in bangkok	4-5-6-7-8-9-10-13-14-15-16-17-18-19-20
lady in red	5-8-13-14-15-16-17
the salmon dance	5-8-13-14-16-17
umpapalia	4-6-7-8-14-15-16-17-18-19
with love	4-5-8-12-14-17-19
mi chico latino	8-14-15-16-17-19
sweet potato pie	
mint chocolate	4-12-19
apple tree	4-12-19
big cheese	4-5-7-8-14-15-16-17-19
garden	4-5-6-7-8-10-12-14-15-16-17-18-19
confide in me	4-5-6-7-8-9-10-12-13-14-15-16-17-18-19
plant life	4-5-6-7-8-10-12-14-15-16-17-18-19
surprise me	4-5-6-7-8-9-10-12-13-14-15-16-17-18-19

we nemen allergenen ernstig. indien u zou twijfelen aan de samenstelling van een bepaald gerecht of indien we moeten rekening houden met andere intoleranties of allergieën vermeld in onze lijst, gelieve ons zeker op de hoogte te stellen hiervan. in bepaalde gevallen, vragen we u om uw officiële allergieënkaart, voor de zekerheid

MENU IN ENGLISH

green = plantbased

TAPA

green light	vegetable pancakes with dip sauce	8 ⁵⁰
i wish you peace	hummus of the day with crackers	6 ⁵⁰
the olive song	olive ice with home marinated olives	7 ⁵⁰
back down south	guacamole with nachos	7 ⁵⁰
bar italia	bruschetta with tomato	9 ⁵⁰
get that cheese	'cheese' of the day with raisins and nuts	9 ⁵⁰

STARTERS

big cheese	'cheese' platter with nuts and grapes	18 ⁰⁰
mambo italiano	mediterranean specialties of the day	16 ⁵⁰
piece of me	vegetable pie with salad	15 ⁰⁰
down in mexico	mexican specialties of the day	16 ⁰⁰

MAIN DISHES

green river	green curry with cauliflower and broccoli	21 ⁰⁰
winter bird	stew of winter vegetables with sweet potato	21 ⁰⁰
mushrooms	burger with mushrooms and 'bushy' salad	22 ⁰⁰
1 night in bangkok	fish stew with spicy thai red curry, with vegetable rice	23 ⁰⁰
lady in red	steamed seawolf with tomato and fennel, with quinoa	21 ⁰⁰
the salmon dance	pasta with salmon, spinach and broccoli	22 ⁰⁰
umpapalia	indian stew with chicken and cauliflower	21 ⁰⁰
with love	beefburger with chicory and apple, served with salad	22 ⁰⁰
mi chico latino	lasagna with spanish sausage and bell pepper	21 ⁰⁰

DESSERTS

sweet potato pie	deliciously soft pie with chocolate and caramel	11 ⁵⁰
mint chocolate	surprise with chocolate and mint	10 ⁵⁰
apple tree	apple pie with ice cream	11 ⁵⁰
big cheese	'cheese' platter with nuts and grapes	18 ⁰⁰

MENUS (selected by the chef)

garden	3-course menu with tapa, main and dessert	38 ⁰⁰
confide in me	3-course menu with tapa, main and dessert (choose meat or fish)	39 ⁰⁰
plant life	3-course menu with starter, main and dessert	44 ⁰⁰
surprise me	3-course menu with starter, main and dessert (choose meat or fish)	45 ⁰⁰

WE DO NOT ACCEPT CREDITCARDS NOR FOREIGN CARDS – 1 TABLE = 1BILL

MENU EN FRANCAIS

vert = vegan

TAPA

green light	crêpes de legumes avec sauce	8 ⁵⁰
i wish you peace	hummus du jour avec crackers	6 ⁵⁰
the olive song	crème glacée avec olives marinés	7 ⁵⁰
back down south	guacamole avec nachos	7 ⁵⁰
bar italia	bruschetta avec tomates	9 ⁵⁰
get that cheese	'fromage' du jour avec raisins et noisettes	9 ⁵⁰

ENTREES

big cheese	planche de 'fromages' avec noix et raisins	18 ⁰⁰
mambo italiano	spécialités méditerranéens	16 ⁵⁰
piece of me	quiche du jour avec salade	15 ⁰⁰
down in mexico	spécialités de mexico	16 ⁰⁰

PRINCIPALS

green river	curry vert avec chou fleur et broccolis	21 ⁰⁰
winter bird	ragout d'hiver avec legumes et patates douces	21 ⁰⁰
mushrooms	burger avec champignons et salade	22 ⁰⁰
1 night in bangkok	ragout épicé avec poissons, avec riz de legumes	23 ⁰⁰
lady in red	loup de mer cuit à la vapeur, avec tomates et fenouille	21 ⁰⁰
the salmon dance	pâte avec saumon, épinards et broccolis	22 ⁰⁰
umpapalia	ragout indien avec poulet et pois chiches	21 ⁰⁰
with love	burger de boeuf avec chicons et pommes, avec salade	22 ⁰⁰
mi chico latino	lasagne avec chorizo et poivrons, avec salade	21 ⁰⁰

DESSERTS

sweet potato pie	tarte de patates douces, chocolat et caramel	11 ⁵⁰
mint chocolate	surprise avec chocolat et menthe	10 ⁵⁰
apple tree	tarte de pommes avec crème glacée	11 ⁵⁰
big cheese	planche de 'fromages' avec raisins et noix	18 ⁰⁰

MENUS (sélectionné par le chef)

garden	menu 3 plats (tapa, principal, dessert)	38 ⁰⁰
confide in me	menu 3 plats (tapa, principal, dessert): choisissez viande/poisson	39 ⁰⁰
plant life	menu 3 plats (entrée, principal, dessert)	44 ⁰⁰
surprise me	menu 3 plats (entrée, principal, dessert): choisissez viande/poisson	45 ⁰⁰

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CARTES CREDITS – 1 TABLE = 1 COMPTE

#food

fresh fair fabulous