

## SOFT DRINKS

Pepsi	3.40
Pepsi zero sugar	3.40
Ice tea sparkling	3.90
Ice tea green	3.90
Sisi Orange	3.40
Cassis	3.90
7UP	3.40
Rivella	3.90
Sourcy Still	3.40
Sourcy Still 75cl	7.20
Sourcy Sparkling	3.40
Sourcy Sparkling 75cl	7.20
Crodino	5.80
Double Dutch Double Lemon	3.90
Double Dutch Ginger Ale	3.90
Double Dutch Ginger Beer	3.90
Red Bull Energy Drink	4.70
Red Bull Sugarfree	4.70
Red Bull Red Edition	4.70

## JUICES

Verse jus d'Orange	4.60
Schulp Appelsap	3.90
Schulp Appel, peer & gember	3.90
Tomatensap	4.60

## DAIRY

Halfvolle melk	3.30
----------------	------

## DRAFT BEER

Heineken (25 cl)	3.70
Heineken (50 cl)	6.90
Heineken 0.0% (25 cl)	3.70
Texels Skuumkoppe	5.40
Brand Weizen	5.30
Wisseltap	vanaf 5.70

## SNACKS

Bitterballen	8.70
8 stuks   mosterd	
Bittergarnituur	9.80
10 stuks   mosterd   chilisaus	
Oude kaasstengels 🌱	8.70
8 stuks   sriracha mayo	
Broodplank 🌱	8.70
2 dips   Biologisch	
Focaccia brood 🌱	5.60
Aioli	
Gamba's	13.70
Knoflookolie   rode peper   ciabatta	
Nacho's 🌱	11.80
Tomatensalsa   kaas   jalapeños   guacamole crème fraîche	
Streetfood tacos scampi	13.70
Mango   rode peper   little gem   koriander	
Ribfingers	12.90
Japanse sesame glaze	
Vegan bitterballen 🌱🌱	10.80
8 stuks   mosterd	
Borrelplank	19.50
Serranoham   grillworst   brie   kaas   olijven   breekbrood   dips	
Vega borrelplank 🌱	17.50
Crudité   nacho's   olijven   breekbrood   dips	



Heb je een allergie of speciaal dieet?  
Scan de QR-code voor alle info.

🌱 Vegan 🌱 Vegetarisch

### VAN PLAN OM EEN VERGADERING OF EVENEMENT TE ORGANISEREN?

Ontdek dan de inspirerende sfeer van de  
ameer details, neem een kijkje op onze  
website: [grandcafeliving.nl](https://grandcafeliving.nl).

GRAND CAFÉ  
**LIVING**

🌐 [grandcafeliving.nl](https://grandcafeliving.nl)  
✉ [Amsterdam@grandcafeliving.nl](mailto:Amsterdam@grandcafeliving.nl)  
📷 [grandcafeliving](https://www.instagram.com/grandcafeliving)

GRAND CAFÉ  
**LIVING**  
DRINKS

The Heart of the Campus

## BOTTLED BEER

### Bottled Beer

Lowlander Wit 0.0%	5. <sup>70</sup>
Jopen, Non-IPA (0.3%)	5. <sup>50</sup>
Amstel Radler 0.0%	4. <sup>10</sup>
Affligem Blond 0.0%	5. <sup>20</sup>
Corona	5. <sup>40</sup>
Amstel Radler	4. <sup>10</sup>

### Blond

Affligem Blond	5. <sup>30</sup>
Gebrouwen door Vrouwen: Bloesem Blond	5. <sup>60</sup>
La Chouffe	5. <sup>70</sup>

### Wit

Paulaner (50 cl)	6. <sup>90</sup>
IJwit	5. <sup>70</sup>

### Cider

Apple Bandit	5. <sup>20</sup>
--------------	------------------

### Tripel

Oedipus Thai Thai	6. <sup>60</sup>
-------------------	------------------

### BUCKETS (5 BOTTLES)

Corona	27. <sup>00</sup>
--------	-------------------

## MOCKTAILS

Fluere Botanicals 0% & Tonic	8. <sup>70</sup>
Spiced Mule 0.0%	9. <sup>50</sup>
Paloma 0.0%	9. <sup>50</sup>

## GIN-TONIC & COCKTAILS

Bombay Sapphire Gin & Tonic	8. <sup>70</sup>
Bombay Bramble & Tonic	9. <sup>80</sup>
Italian Spritz	7. <sup>70</sup>
Limoncello Spritz	7. <sup>70</sup>
Espresso martini	12. <sup>00</sup>
Lala Paloma	12. <sup>50</sup>

## WINE

glas | fles

### Wit

Quatre Saisons Sauvignon Blanc I.G.P. Pays d'Oc	5. <sup>00</sup>   25. <sup>00</sup>
Quatre Saisons Chardonnay I.G.P. Pays d'Oc	5. <sup>50</sup>   27. <sup>50</sup>
Alceño, Talma Verdejo Vina Varietal Jumilla	6. <sup>50</sup>   33. <sup>00</sup>
Rioja Vega, Blanco D.O.C. Rioja Alta	35. <sup>00</sup>
Finca la Zulema, Chardonnay D.O. Luján de Cuyo	37. <sup>50</sup>
Cantina Aldeno, Pinot Grigio D.O.C. Trentino	8. <sup>50</sup>   42. <sup>50</sup>

### Rood

Quatre Saisons Merlot I.G.P. Pays d'Oc	5. <sup>50</sup>   27. <sup>50</sup>
Rioja Vega, Tinto Tempranillo D.O.C. Rioja Alta	6. <sup>50</sup>   32. <sup>50</sup>
Valle de la Puerta, Malbec Classico D.O.	7. <sup>50</sup>   37. <sup>50</sup>
Famatina Valley	
Giuliana Vicini Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. Abruzzo	37. <sup>50</sup>
Maison Pascal Bouchard, Cuvée Louis Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc	50. <sup>00</sup>

### Rose

Cantina di Monteforte, La Corte Rosato	5. <sup>00</sup>   25. <sup>00</sup>
I.G.T. del Veneto	
Quatre Saisons Cabernet Rosé I.G.P. Pays d'Oc	5. <sup>50</sup>   27. <sup>50</sup>

### Bubbles

Canals Nadal, Cava Calderé Brut D.O. Penedès	8. <sup>00</sup>   40. <sup>00</sup>
----------------------------------------------	--------------------------------------

## DOMESTIC

Jonge jenever	3. <sup>60</sup>
Oude jenever	3. <sup>60</sup>
Jägermeister	3. <sup>60</sup>
Corenwijn	3. <sup>60</sup>
Vieux	3. <sup>60</sup>

## LIQUEUR

Licor 43	4. <sup>70</sup>
Amaretto	4. <sup>70</sup>
Tia Maria	4. <sup>70</sup>
Baileys	4. <sup>70</sup>
Cointreau	4. <sup>70</sup>
Grand Marnier Rouge	5. <sup>70</sup>
Sambuca	4. <sup>70</sup>

## FOREIGN

Bacardi	4. <sup>20</sup>
Vodka	4. <sup>70</sup>
Malibu	4. <sup>70</sup>
Bacardi Spiced	4. <sup>70</sup>
Tequila	4. <sup>70</sup>
William Lawson's	5. <sup>20</sup>
Tullamore Dew	5. <sup>20</sup>
Bombay Sapphire Gin	4. <sup>70</sup>
Tanqueray Blackcurrent Royale	5. <sup>70</sup>

## WARM DRINKS

Koffie	3. <sup>40</sup>
Cappuccino	3. <sup>90</sup>
Koffie verkeerd	4. <sup>30</sup>
Espresso	3. <sup>40</sup>
Espresso macchiato	3. <sup>90</sup>
Dubbele espresso	4. <sup>80</sup>
Latte macchiato	4. <sup>30</sup>
Flat white	5. <sup>20</sup>
Chai Latte	4. <sup>00</sup>
Dirty Chai Latte	4. <sup>00</sup>
Warme chocomel (met slagroom + 0.60)	4. <sup>10</sup>
Warme chocomel met rum	8. <sup>70</sup>




## TEA

Thee	3. <sup>40</sup>
Verse gemberthee	3. <sup>90</sup>
Verse muntthee	3. <sup>90</sup>
Verse munt-gember thee	4. <sup>40</sup>

## SPECIALTY COFFEE

French coffee	8. <sup>70</sup>
Irish coffee	8. <sup>70</sup>
Spanish coffee	8. <sup>70</sup>
Italian coffee	8. <sup>70</sup>
43 coffee	8. <sup>70</sup>
Baileys coffee	8. <sup>70</sup>

### VERSCHILLEND GEBAK

Cheesecake 	5. <sup>10</sup>
Add on  Vanille roomijs   seizoensfruit	3. <sup>70</sup>
Appeltaart (met slagroom + 0.60) 	5. <sup>10</sup>