

LUNCH

[11.30u tot 18.00u – laatste bestelling om 17.30u]

LUNCHMENU

LIGHT | € 45 | Glas huiswijn naar keuze

Schotse gerookte zalm – toast – avocado dressing – limoen – appel – crème van gember
Kabeljauwhaas 'dugléré' – witte wijn – boter – sjalot – tomatenblokjes – spinazie – aardappelpuree

ZOMER | € 42 | Glas huiswijn naar keuze

Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers
Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – gekookt eitje – verse frieten

BELGISCH | € 30 | Glas huiswijn naar keuze

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of
een smeuije aardappelpuree

VEGGIE | € 31 | Glas huiswijn naar keuze

Tomaat – buffelmozzarella – verse basilicum – pesto
Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje


LUNCH À LA CARTE

TOAST

Toast steak tartaar – gemengde salade	22
Croque Monsieur 'Goei Goesting'	16

SCROCCHIARELLA


(De Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)

 Scrocchiarella – avocado – buffelmozzarella – kerstomaatjes – pesto – rucola – crumble van zwarte olijven	19
Scrocchiarella gerookte zalm – tomaat – rode ui – gerookte zalm – buffelmozzarella	19


BURGERS & MEAT

Goei Goesting Burger – Wagyu burger – crispy spek – kropsla – tomaat – Parmezaan – aioli saus – verse frieten	26
Gehaktballen – tomatensaus – verse frieten of aardappelpuree (6 stuks)	22



SALADES

Salade Goei Goesting – krab – aardappelen – asperges – ei – sjalot – bieslook – mayonaise (zo lekker!)	29
Caesar salade kip	18
 Salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto	19

PASTA


Spaghetti Bolognese	18
Penne scampi – tomaat – lichte pittige roomsausje (6 stuks)	25
 Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	24


VEGGIE | VEGAN

 Vegetarische Burger – kropsla – tomaat – chimichurri saus – verse frieten	24
 Salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto	19

Vanaf FINGERFOOD TOT DESSERT (11.30u tot 22u)

FINGERFOOD TO SHARE

 Scrocchiarella	
Avocado – buffelmozzarella – kerstomaatjes – pesto – rucola – crumble van zwarte olijven (de Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)	19
Scrocchiarella gerookte zalm – met tomaat, rode ui, gerookte zalm, en buffelmozzarella (de Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)	19
Bordje Jamón Iberico cebo met pan con tomate (40 g – 60 g)	19 – 26
Bordje met 3 of 6 Zeeuwse oesters – boter – roggebrood – citroen	13,50 – 27
Toastjes met gerookte schotse zalm en mierikswortelcrème (6 stuks)	17
Toastjes met steak tartaar (6 stuks)	17




Toastjes met gerookte schotse zalm en steak tartaar (6 stuks)	17
Tempura 'nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (6 stuks)	17
Visreepjes – gefrituurd – verse tartaarsaus (6 stuks)	18
 Krokettjes van tomaat mozzarella met guacamoledip (4 stuks)	16
Rund krokettjes met zachte chili mayonaise mayonaise (4 stuks)	16
Degustatieplankje vlees: toastjes steak tartaar (2 stuks) – Vitello tonnato – Pan con tomate met Iberico ham – Wagyu krokettjes (2 stuks)	25
Degustatieplankje vis: toastjes met gerookte schotse zalm en mierikswortelcrème (4 stuks) – Tempura Nobashigarnalen met zoetzure dipsaus (3 stuks) – Gefrituurde visreepjes met verse tartaarsaus (3 stuks) – Zeeuwse oesters (2 stuks)	25

KAVIAAR

Royal belgian caviar – zure room – limoen – blini's (10 g)	39
Royal belgian caviar – zure room – limoen – blini's (30 g)	80



KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, pure smaken)

Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd, maar kunnen ook met één gerechtje gecombineerd worden met een hoofdgerecht.


Zeeuwse oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	13,50
Gegratineerde Zeeuwse oesters (3 stuks) – met roggebrood	15,50
Schotse gerookte zalm – toast – avocado dressing – limoen – appel – crème van gember	18
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – avocado – burrata – paksoi – sojascheuten – teriyaki	19
 Salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – verse basilicum – pesto	15
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	15
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat 40 g	19
 Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	12
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	15
 Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	16
Kabeljauwhaas 'dugléré' – witte wijn – boter – sjalot – tomatenblokjes – spinazie – aardappelpuree	26
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeuiige aardappelpuree	18
Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – gekookt eitje – verse frieten	23
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	25
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – warme seizoensgroenten – verse frieten	27
Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten	18

Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60

VOORGERECHTEN

Zeeuwse oesters (6 stuks) – op ijs met citroen, sjalot-dressing en roggebrood	27
Gegratineerde Zeeuwse oesters (6 stuks) – met roggebrood	30
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – avocado – burrata – paksoi – sojascheuten – teriyaki	27
Halve kreeft 'Belle vue' – kropsla – hoeve-eitje – honingtomat – verse mayonaise – cocktaildressing (enkel per 2 personen te bestellen)	p.p. 37
Halve kreeft – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn (enkel per 2 personen te bestellen)	p.p. 37
Schotse gerookte zalm – toast – avocado dressing – limoen – appel – crème van gember	26
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	24
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat (60 g)	26
 Huisbereide kaaskroketten klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	23
Huisbereide garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	26
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
 Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto	19

HOOFDGERECHTEN

Zetong 'Meunière' (± 400 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Zetong (± 400 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – avocado – burrata – paksoi – sojascheuten – teriyaki – aardappelpuree	36
Kabeljauwhaas 'dugléré' – witte wijn – boter – sjalot – tomatenblokjes – spinazie – aardappelpuree	36
Ganse kreeft (± 650/700 g) – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta	70
Vol-au-vent van zwartpootkip – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	27
Tomaat garnaal – kropsla – tomaat – gekookt eitje – verse frieten	36
Goei Goesting Burger – Wagyu burger – crispy spek – kropsla – tomaat – Parmezaan – aioli saus – verse frieten	26
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	42
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	42
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten (per 2 personen)	p.p. 42
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten	27
Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60	
 Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	24

Inbegrepen in de prijs


Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus.

Keuze uit verse frieten, smeuiġe aardappelpuree, verse aardappelkroketjes of verse pasta met olijfolie.

Supplementen

Brood met boter	1,50
Gebakken champignons natuur	5
Geglaceerde warme seizoensgroenten	6,50
Gemengde salade	5
Tomatenslaatje	5
Aardappel puree	4
Verse frieten	4
Verse aardappelkroketjes	4

VOOR DE KINDEREN

 Huisgemaakte kaaskroket	11
Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – verse frieten	24
Lange hamburger met frietjes	1 stuk 12
	2 stuks 14
Spaghetti Bolognese	18
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuiġe aardappelpuree	19
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – salade – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuiġe aardappelpuree	26

DESSERT

Chocolade biscuit (Patisserie Brabanders) en Lavazza koffie	12
Crème brûlée	12
Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom (2 of 3 bollen)	10 – 14
Kinder Dame blanche	8
Moelleux van chocolade – vanille ijs – geroosterde hazelnoot	13
Café glacé – amandelkrokantje	12
Vanille panna cotta – gemarineerde aardbeien	12
Sabayon – prosecco – vanille ijs – amarena kers	13
Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – gebrand eiwit	13

Wijnsuggestie bij de desserts

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC <i>Lekker wit dessertwijntje uit Toscane</i>	13
Niepoort Porto LBV 2014 <i>Licht gekoeld! Super lekker!</i>	8

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Schotse gerookte zalm – toast – avocado dressing – limoen – appel – crème van gember

of

Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers

of

Veggie: Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas 'dugléré' – witte wijn – boter – sjalot – tomatenblokjes – spinazie – smeuiige aardappelpuree

of

Kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten

of

Veggie: Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje

NAGERECHT

Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom

of

Crème brûlée

of

Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – gebrand eiwit

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 59 | Prijs veggie menu 3-gangen: p.p. € 49 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Aspergesoep – rivierkreeft – bieslook – broodcroutons

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 69 | Met wijnarrangement: p.p. € 29

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

Wijnsuggestie bij de desserts:

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC (*lekker wit dessertwijntje uit Toscane*) € 13

Niepoort Porto LBV 2014 – Super lekker! € 8

Goei Goesting, een vaste waarde in Hasselt. Gelegen aan de altijd bruisende Zuivelmarkt brengt de zaak van Dirk Hendrickx en Fabienne Cuypers al ruim twintig jaar een formule waarin laagdrempeligheid en verfijnd eten naadloos samengaan. Het concept van de Goei Goesting is al jaar en dag onveranderd: een Frans-Belgische-Mediterraanse keuken met een kaart vol – inmiddels befaamde – kleine degustatiegerechtjes. Perfect geschikt voor bij het aperitief, om te delen met tafelgenoten óf om gewoon zelf van te genieten. Altijd geserveerd in combinatie met een goed glas wijn.

De menukaart van de Goei Goesting wordt vier keer per jaar, aan de hand van de seizoenen, aangepast. Klassiekers als zeetong, ossenhaas, kreeft en steak tartaar hebben stevast een plek op de menukaart. We bieden ook een uitgebreide wijnkaart aan, inclusief een mooie selectie aan kwaliteitsvolle Bourgognewijnen.

De Goei Goesting serveert behalve lunch en diner ook ontbijt op zaterdag en zondag en een gezellige High Tea elke namiddag tussen 14.30u en 17u.

Behalve heerlijk vertoeven in de in 2017 gerestylde zaak, biedt de Goei Goesting een heerlijk terras waar je bij mooi weer uren kunt borrelen en/of tafelen én een gezellige ruimte 'Piazza' genoemd, om met groepen tot 45 personen samen te komen. Een 3 of 4 gangenmenu of een walking dinner, wij passen ons graag aan om jullie wensen tegemoet te komen.

De Goei Goesting is opgenomen in de Gault&Milau met een beoordeling van 12/20.



Op zoek naar een culinair cadeau?

Verras iemand met een Goei Goesting diner-cadeaubon voor een gezellig ontbijt, lunch, borrel of high tea. Vraag info bij onze medewerkers.



Online menu

Onze vegetarische gerechten

 herken je aan het blaadje vóór het gerecht.

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

PRIJZEN IN EURO



Je kunt gratis parkeren in onze parkeergarage. Vraag bij reservatie naar de code om hiervan gebruik te maken. Reserveer je online, dan profiteer je van een **parkeerkorting** in de Q-Park onder het Dusartplein.



**ALFA FISH,
ALTIJD EEN
GOEDE VANGST.**

Alfa Fish staat voor **dagverse** vis, geselecteerd met vakmanschap en passie. Van zee naar keuken – altijd **vers**, altijd **betrouwbaar**.



DAGVERSE
KWALITEIT



DUURZAAM
GEVANGEN



PERFECT VOOR
PROFESSIONALS



Drukwerk zoals het moet, Limburgs

Versterk de uitstraling van je bedrijf met mooi en zorgeloos drukwerk, van visitekaartje tot knap boekwerk. Maak indruk op beurzen, verfraai je bedrijfsruimte en laat je wagenpark opvallen. Wij vertellen jouw verhaal in hoogwaardige, creatieve print, van design tot levering of plaatsing.

Drukkerij Haletra-Leën, al jaren trouwe partner van Goei Goesting.



Haletra-Leën NV, Grote Baan 317, 3530 Houthalen-Helchteren, info@haletra-leen.be, +32 (0)11 52 18 78

ONTBIJT

[Te verkrijgen op zaterdag & zondag van 9u tot 11u]

GLUTENVRIJ ONTBIJT BIJ RESERVATIE GOED VERMELDEN!

Jouw vertoeftplaats om te genieten van een uitgebreid ontbijt met je familie of vrienden.

KLEIN ONTBIJT

- Pistolet met ham of kaas – 2 kleine broodjes – boter – ham of kaas 3,70
- Croissant – 2 kleine croissants – boter – confituur 2,80
- Omelet natuur – boter – meergranen brood 9,50
- Omelet – tomaat – champignons – boter – meergranen brood 11,50
- Roerei – boter – meergranen brood 9,50
- Spek en eieren – boter – meergranen brood 13
- Ontbijtbroodje 'Goei Goesting' – spiegelei – spek 12
- Toast avocado – gerookte zalm – spiegelei 15

KLASSIEK ONTBIJT

25

- Vers sinaasappelsap
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mandje met assortiment broodjes
- Mini croissant/chocoladebroodje
- Confituur en choco
- Assortiment van charcuterie en kaas
- Huisbereide eiersalade en vleessalade
- Roer- of spiegelei met gebakken ontbijtspek
- Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.)

KINDERONTBIJT

15

- Vers sinaasappelsap
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mini pannenkoek met nutella
- Mini croissant en broodjes
- Ham en kaas
- Confituur en choco
- Roer- of spiegeleitje met ontbijtspek
- Warme choco



'T VITAMIENTJE
HORECA

Uw Versspecialist
in groenten en fruit

Bezoek onze website



Of spring binnen in ons
magazijn:



Scheepvaartkaai 20
3500 Hasselt
011 22 71 20



Meer dan drank. *Passie.*



UITGEBREID
ASSORTIMENT



PERSOONLIJK
ADVIES



KWALITEIT
VOOR IEDEREEN

— Twee winkels, altijd dichtbij. —



GENK

Hasseltweg 363
3600 Genk

OUDSBERGEN

Teewisstraat 4
3670 Oudsbergen



DEPOT30.BE



VEGETARISCH ONTBIJT

25

- Vers sinaasappelsap
- Griekse yoghurt met granola en honing
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mandje met assortiment broodjes
- Mini croissant en chocoladebroodje
- Confituur en choco
- Assortiment kazen
- Blini's met avocado
- Ontbijtbroodje 'Goei Goesting' – spiegelei en tomaat
- Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.)

GOEI GOESTING LUXE ONTBIJT

33

- Glaasje prosecco brut of rosé
- Vers sinaasappelsap
- Griekse yoghurt met granola en honing
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mandje met assortiment broodjes
- Mini croissant en chocoladebroodje
- Confituur en choco
- Assortiment van charcuterie en kaas
- Huisbereide eiersalade en vleessalade
- Gerookte zalm – toast – avocado
- Ontbijtbroodje 'Goei Goesting' – spiegelei en spek
- Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.)

Supplement

Glas Prosecco	8,50
Glas Prosecco rosé	8,50
Coupe Champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée	16
't Kadeeke appel – gembersap	5,60
't Kadeeke appel – blauwe veenbessensap	6,30
Vers sinaasappelsap	5
Gekookt ei	2,50
Croissant (2 kleine)	2,80
Broodje	1,50
Confituur of choco	1,50
Kaas, salami of gekookte Breydelham	3,50

HIGH TEA

[Te verkrijgen elke dag van 14u30 tot 17u]

Welkom bij de HIGH TEA van de Goei Goesting!

We vonden het hoog tijd om een High tea te serveren aan onze klanten. Ons 'Goei Goesting High tea' begint met lichte sandwiches en heerlijke scones.

Wordt dan vervolledigd door een selectie van ambachtelijke patisserie. De Afternoon High Tea is een echte elegante maaltijd, opgediend met Lavazza koffie of Mightyleaf thee en voor wie graag een bubbeltje lust, serveren wij een frisse droge prosecco al dan niet de rosé of de brut.

- Assortiment van finger sandwiches
(kalfsgebraad – eiersalade – gerookte zalm)
- Toastjes
(vleessalade – steak tartaar – tonijnsalade)
- Vers gebakken scones met clotted cream en artisanale confituur
- Sweet – Selectie van zalige zoetigheden
(muffin met appel – zanddeeg gebakje met woudvruchten en meringue panna cotta met framboos)
- 2 warme dranken naar keuze uit het assortiment thee-choco-koffie
Cappuccino (supplement € 1,50)

Prijs: p.p. € 32

Met een extra glas prosecco (rosé of brut): prijs + € 8,50

Met een extra glas champagne Laurent-Perrier La Cuvée brut + € 16

DESSERTS

Chocolade biscuit (Patisserie Brabanders) en Lavazza koffie	12
Crème brûlée	12
Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom (2 of 3 bollen)	10 – 14
Kinder Dame blanche	8
Moelleux van chocolade – vanille ijs – geroosterde hazelnoot	13
Café glacé – amandelkrokantje	12
Vanille panna cotta – gemarineerde aardbeien	12
Sabayon – prosecco – vanille ijs – amarena kers	13
Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – gebrand eiwit	13

Wijnsuggestie bij de desserts

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC <i>Lekker wit dessertwijntje uit Toscane</i>	13
Niepoort Porto LBV 2014 <i>Licht gekoeld! Super lekker!</i>	8

DIGESTIEF

GRAPPA

Grappa Berta Elise	14
Grappa Berta Tre Soli Tre	25
Grappa Berta Roccanivo	35
Grappa Berta Valdavi	13,50

RUM

Havana Club Cuban 7 years	7,50
Ron Barceló Imperial	8,50
Ron Diplomático reserva exclusiva	14
Ron Zacapa Centenario XO	30
Mount Gay XO	16
Bacardi	8
Bacardi reserva	9

COGNAC

Martel VSOP	13
Rémy Martin Accord royal 1738	16
Hennesy XO	25

WHISKY

Johnnie Walker blended whisky Black label	9
Johnnie Walker blended whisky Red label	8
Glenfiddich 12 years, 40%	14
Laphroaig 10 years, 40%	11
Nikka blended whisky, 40%	9
J & B Rare blended whisky, 40%	6
The Macallan Fine Oak 12 years, 40%	13
Jim Beam Devil's Cut Bourbon whiskey, 45%	9
Glenmorangerie The original, 10 years, 40%	9,50
Bruichladdich Port Charlotte Scottisch Barley, 50%	12
Highland Park Dark origins, 46,8%	14

CALVADOS

Père Magloire calvados	9
------------------------	---

DIGESTIEF

Amaro d'Arancia rossa	10
Montenegro	7
Baileys	7
Amaretto 'Berta' di Mombaruzzo	9
Grand Marnier	7
Sambucca 'Berta' di Anise	9,50
Hierbas de las Dunas	7
Mandarine Napoleon	7

KOFFIE

KOFFIE (LAVAZZA)

Ristretto	3,80
Espresso	3,80
Caffè crema	3,80
Dubbele espresso	5,40
Decafeïne koffie	3,80
Espresso macchiato	3,90
Cappuccino met melkschuim	4,10
Decafeïne cappuccino met melkschuim	4,10
Latte	4,15
Decafeïne latte	4,15

ALCOHOLISCHE KOFFIE

Spaanse koffie	13
<i>Warme Licor 43, koffie, opgeklopte room, kaneel</i>	
Irish koffie	13
<i>Warme whisky met bruine suiker koffie en opgeklopte room</i>	
French koffie	13
<i>Warme cognac met bruine suiker koffie en opgeklopte room</i>	
Italian koffie	13
<i>Warme Amaretto met bruine suiker koffie en opgeklopte room</i>	

THEE

THEE

Breakfast Decaf	4,10
Organic Earl Grey	4,10
Organic Green	4,10
Mint Green Tea	4,10
Organic Detox Infusion	4,10
Chamomille	4,10
Ginger lemon	4,10
Wild Berry Hibiscus	4,10
Massala Chai	4,10

CHOCOMELK

Koude chocomelk	3,20
Warme chocomelk	3,40
Warme chocomelk met slagroom	3,50