

FOOD & DRINKS


gallery

61

Taarten

VRAAG NAAR
ONZE TAARTEN 4,5

Bread 12.00 TOT 17.00

 **SO CHEESY 9**
brood van abrikozen en
zonnebloempitten met romige Brie

FLATBREAD 10
roomkaas, Oosterschelde paling,
groene kruiden & zoetzure komkommer

THE DOG 9
hotdog met VOC kool, lavas
mayonaise & aardappelkaantjes

PORCALILLY 9
sandwich met gerookte varkensham,
Oude Haagsche kaas & piccalilly

CHICKEN CAESAR WRAP 9,5
kippendij, kropsla, Haags eitje,
tomaat & rode ui

THAT BAGEL THING 9,5
roomkaas met gerookte zalm,
komkommer & frisse rode kool

**NO CASH
CARDS ONLY**



Soup

inclusief zuurdesem brood
van Meneer Leffers

 **HEAD TO TAIL 7**
romige knolselderijsoep met
bleekselderij & bladselderij

 **CARE IT 7**
wortel-koolrabisoep met
Oude Haagsche kaascroutons

Starter

PUMPY CHICK'N 12
salade kippendij met pompoen
& gepekelde eidooier

FROM DUSK TILL PRAWN 12
geroosterde gamba's met Hollandse
kropsla, koolrabi, gepofte spelt &
karnemelk & bladpeterselie vinaigrette

 **TO MATO 10**
salade met gemarineerde tomaten,
maggiplant & geroosterde amandel

Burger Zone

inclusief verse frietjes

THE B 16
MRIJ burger met tomatenchutney,
gebakken spek & Oude Haagsche kaas


IT COD B 16
kabeljauwburger met tartaarsaus & rode ui

 **THERE IS MUSH ROOM 15**
oesterzwam met gepofte paprika en
mayonaise van kerrie & mosterdzaad

Main VANAF 17.00

WHAT THE DUCK 18
krokant op de huid gebakken
eendenborst met saus van wortel

CHEEKY PORK 18
langzaam gegaarde varkenswang
met een jus van oud bruin bier

 **BEETSTEAK 14**
dry-aged rode bietstuk met een blanke
botersaus van Limburgse mosterd & appel

OH MY COD 16
kabeljauw met baby spinazie en
een blanke boter saus van groene
appel en Limburgse mosterd

Sides VANAF 17.00

ZUURDESEMBROOD 4,5
van Meneer Leffers
met gezouten roomboter

HOLLANDSE KROPSLA 4
dressing van karnemelk, mierikswortel
& groene kruiden

KRIELTJES 4
opgestoofd in kruidenboter

HAUTE FRITURE 4,5
verse frietjes van de Frietboutique

GEROOSTERDE GROENTES 4,5
groene kruiden olie
& krokante tuinboontjes

Also Take Away

Sweets & Treats VANAF 17.00

HAAGSCHE HOPJES 8
vanille-ijs met gezouten caramel,
hazelnoten & merengue

HAAGSCHE BLUF 8
griesmeelpudding met sorbet van
blauwe bessen & Haagsche bluf

SAY CHEESE 10
Hollandse kaaselectie van Ed Boele
geserveerd met chutney & brood

G61 Chef's menu

VANAF 17.00

2 GANGEN 31,5
+ wijnarrangement 10,5

3 GANGEN 38,5
+ wijnarrangement 15,5



VEGETARISCH



LOKAAL



ORGANISCH

FOOD & DRINKS

gallery

61

Cakes

ASK FOR OUR CAKES 4,5

Bread 12.00 - 17.00

 **SO CHEESY 9**

bread with apricot and sunflower seeds with creamy Brie

FLATBREAD 10

cream cheese, Oosterschelde eel, green herbs & sweet and sour cucumber

THE DOG 9

hotdog with VOC cabbage, lovage mayonnaise & potato crackling

PORCALILLY 9

sandwich with smoked pork ham, Oude Haagsche cheese & piccalilly

CHICKEN CAESAR WRAP 9,5

chicken, lettuce, egg from The Hague, tomato & red onion

THAT BAGEL THING 9,5

cream cheese with smoked salmon, cucumber & fresh red cabbage

**NO CASH
CARDS ONLY**



Soup

sourdough bread included

 **HEAD TO TAIL 7**

creamy celery soup

 **CARE IT 7**

carrot & kohlrabi soup with Oude Haagsche cheese croutons

Starter

PUMPY CHICK'N 12

chicken salad with pumpkin & cured egg yolk

FROM DUSK TILL PRAWN 12

roasted prawns with dutch lettuce, kohlrabi, puffed spelt, buttermilk & parsley vinaigrette

 **TO MATO 10**

salad with marinated tomatoes, lovage & roasted almonds

Burger Zone

fresh fries included

THE B 16

MRIJ burger with tomato chutney, fried bacon & Oude Haagsche cheese

IT COD B 16

cod burger with tartare sauce & red onion

 **THERE IS MUSH ROOM 15**

oyster mushroom with roasted bell pepper, curry & mustard seed mayonnaise

Main FROM 17.00

WHAT THE DUCK 18

skin fried crispy duck breast with carrot sauce

CHEEKY PORK 18

slow cooked pork cheek with a gravy of old brown beer

 **BEETSTEAK 14**

dry-aged beetroot with a white butter sauce of mustard from Limburg & apple

OH MY COD 16

cod with baby spinach and a white butter sauce of green apple & mustard from limburg

Sides FROM 17.00

SOURDOUGH BREAD 4, 5

from Meneer Leffers with salted butter

DUTCH LETTUCE 4

fresh salad with herbs

SMALL POTATOES 4

stewed in herb butter

HAUTE FRITURE 4,5

fresh fries from the Frietboutique

ROASTED VEGETABLES 4

with green herbal oil & crispy broad beans

Also Take Away

Sweets & Treats FROM 17.00

HAAGSCHE HOPJES 8

vanilla ice cream with salted caramel, hazelnuts & merengue

HAAGSCHE BLUF 8

semolina pudding with blueberry sorbet & Haagsche bluf

SAY CHEESE 10

Dutch cheese selection from Ed Boele served with chutney & bread

G61 Chef's menu

FROM 17.00

2 COURSES 31,5

+ wine suggestion 10,5

3 COURSES 38,5

+ wine suggestion 15,5



VEGETARIAN



LOCAL



eco
ORGANIC