DINER 17.00 - 21.30 UUR

Voorgerechten

Carpaccio 10.50
kruidenmayonaise, parmezaan, rucola en pijnboompitten

Sashimi 13.50
zalm en tonijn met wasabi, gember en sojasaus

Gemarineerde zalm 11.75
in soja gemarineerd met komkommer, limoen en sesam

Bietencarpaccio 9.50
met roggebrood, balsamico en kappertjes

Burrata 11.50
romige buffelmozarella uit Puglia, geserveerd met gemarineerde tomaatjes en huisgemaakte pesto

Yakitori spiesjes 10.50
gemarineerde kippendijen met semi-spicy sojasaus

Spicy gamba's 11.50
gebakken in pittige marinade met spinazie

Salades

geserveerd met brood

Salade tonijn 18.50
met gegrilde tonijn, rettich, komkommer, edamame en sesam sojasaus

Salade carpaccio 14.50
parmezaan, pijnboompitten en kruidenmayonaise

Salade geitenkaas 14.50
vijgen, appel, walnoot en honing

Salade thai beef 17.50
gewokte groenten, semi-spicy marinade

Salade kippendijen 15.50
gewokte groenten, semi-spicy marinade

Vlees

Saté Joseph 16.50
spies van malse kipfilet, geserveerd met salade, verse friet, atjar en kroepoek

Runder entrecôte 22.50
gegrilde runderentrecôte met truffelboter, grove groenten en gekonfijte aardappels

Tournedos Joseph
gebakken in roomboter, truffelboter of sambal, geserveerd met salade en verse friet
€25.50

Joseph burger 15.50
met bacon, cheddar, tomaat, ei, sla, whiskeysaus, uienringen en verse friet

Spareribs 19.50
zoet of pittig geserveerd met dip, salade en verse friet

Vis

Sliptong
gebakken in roomboter met citroen, peterselie, knoflook, geserveerd met salade en friet
2 stuks **18.50** € 3 stuks€ **24.50**

Tonijn 24.50
gegrilde tonijnsteak met fregola en biet

Asian flavours

Thai gamba 18.50
gamba's met gewokte groenten en afgeblust met marinade, geserveerd met nasi

Thai beef 18.50
roergebakken beefreepjes met gewokte groenten en semi-spicy marinade, geserveerd met een bakje nasi

Wok kip 16.50
gemarineerde kippendijen met gewokte groenten en Oosterse marinade, geserveerd met volkorenpasta

Wok gamba 18.50
gamba's met gewokte groenten en Oosterse marinade, geserveerd met volkorenpasta

Kip curry 16.50
licht pittige curry met gemarineerde kippendijen, Oosterse groenten, geserveerd met witte rijst

Vega

Pasta Funghi e tartufo 16.50
gebakken paddenstoelen met truffel-roomsaus, noten en huisgemaakte pesto

Pasta Burrata 18.50
met romige buffelmozarella, gemarineerde tomaatjes, Grana Padano en tomaat-basilicum vinaigrette

Kids

Spareribs / yakitori spiesje 8.50
met friet en appelmoes

Kipnuggets / frikandellen / kroket 6.50
met friet en appelmoes

Poffertjes 5.50
met roomboter en poedersuiker

Kinderijsje 2.75
bolletje vanille-ijs en slagroom

Roberto's Powermeal

12.50
wekelijks variërend gerecht met keuze uit 180 gram verse vis of kipfilet, geserveerd met 200 gram seizoensgroenten en 75 gram rijst

Fitgirls pokébowls

zalm 12.75 | tonijn 14.75 | gerookte kipfilet 11.75

FG FITGIRLS.NL

Quinoa OF witte rijst + sesam-soja dressing OF sriracha mayonaise

Soepen

Tom Kha Kai €7.50
rijkelijk gevuld met kip en taugé

Soep van de dag Zie bord €7.50

On the Side

Franse salade 2.95
Verse friet 2.95
Bakje nasi/witte rijst 2.50
Bakje spinazie 4.50
Bakje seizoensgroenten 3.50

Bites

Springrolls 7.50
6 vegetarische mini loempia's geserveerd met chilisaus

Chickenbites 7.50
6 krokante stukjes kip geserveerd met chilisaus

Nacho Cheese a la Josephines 6.50
nacho's uit de oven met kaas, tomatensalsa, guacamole en crème fraîche

Bittergarnituur gemengd 7.50
10 stuks geserveerd met mosterd en chilisaus

Bitterballen 7.50
10 stuks geserveerd met mosterd

Gefrituurde garnalen 8.50
Tempura garnaal 5 stuks met sriracha mayonaise

Kaasstengels 8.50
8 stuks geserveerd met chilisaus

Bites deluxe

Flammküchen van de dag 10.50
vraag ernaar bij de bediening

Pata Negra 10.50
schaaltje Iberico ham met balsamicostroop

Burrata caprese 11.50
romige buffelmozarella uit Puglia, geserveerd met gemarineerde tomaatjes en basillicum

Antipasti 11.50
Italiaanse lekkernijen

Sashimi platter 13.50
zalm en tonijn met wasabi, wakame en sojasaus

Chicken Yakitori mix 9.50
mix van gemarineerde kipspiesjes

Thai beef 10.50
schaaltje gemarineerde biefstukreepjes met wokgroenten op Thaise wijze

Runderrookvlees 9.50
mager rookvlees met een gekookt eitje en yoghurtmayonaise

Desserts

Crème brûlée 7.50
van het seizoen met sorbet

Chocolade brownie 8.50
met mousse, crumble en sorbet

Summer Ice cream 7.50
3 bollen sorbet met gemarineerd vers fruit

Cheesecake 8.50
met sinaasappel, mint en sorbet

Grand dessert (min. 2 pers.) p.p. 11.50
proeverij van onze desserts

Warme dranken

Koffie	**2.40**
Decafe	**2.60**
Espresso	**2.35**
Dubbele espresso	**4.50**
Koffie verkeerd	**2.75**
Cappuccino	**2.75**
Cappuccino cafeïnevrij	**2.75**
Latte macchiato	**2.90**
Latte macchiato cafeïnevrij	**2.90**
Espresso macchiato	**2.30**

After dinner tea's

Verse muntthee	**2.95**
Verse gemberthee	**2.95**
Thee	**2.50**

Zwarte thee

Earl grey superieur
zwarte thee met bergamotaroma, een bloemige klassieker

Ceylon
mooie Orange Pekoe thee uit de ceylon hooglandtuinen, geeft een lichte thee

Bosvruchten
zwarte thee met aardbeien, bramen, frambozen en bosbessen

Groene thee

Sencha cactus vijg
groene thee met cactus-, vijg-, meloen-, papaya-, ananas- en mangostukjes, zonne- en korenbloemen

Sencha OP
licht frisse groene thee van uitzonderlijke kwaliteit uit Japan

Sencha lemon
groene thee met citroengras, citroenstukjes, citroenschil en citroengranulaat

Jasmin pearls
de phoenix dragon jasmin pearls zijn met de hand gerolde groene jasmijn thee parels. Zeer geurend en sensationeel van smaak!

Rooibosthee

Rooibos naturel
Afrikaanse thee zonder cafeïne, rijk aan anti-oxidanten

Rooibos african orange
smakelijke frisse melange van rooibos, honeybush, sinaasappelschil en -bloesem

Rooibos cranberry
heerlijke, fris zoete rooibosthee met stukjes echte cranberry

Kruidenthee

Sterrenmix
kruidenmelange van steranijs, pepermunt, venkel, jeneverbessen, zouthout en zoethoutwortel

Zorgeloos
rustgevende mix van: venkel, kamille, sinaasappelschillen, appel, kaneel, gember, lindebloesem, brandnetel jeneverblad, sinaasappelbloessem en kruidnagel