

ONE 24

COFFEE

Espresso	2.9
Doppio	3.9
Lungo	3.2
Original americano	3.6
Espresso macchiato	3.3
Cappuccino	3.6
Latte macchiato	3.9
Caffé latte	3.9
Flat white (double shot)	4.5
al onze koffies worden bereid met biologische melk, als veganistische opties hebben wij sojamelk, amandelmelk of kokosmelk (+0,5)	

TEA

TEA CULTURES

Thee	3.2
Theepot	7
zwarte thee	
biologische jasmijn thee	
notendroom	
biologische groene thee	
biologische earl grey	
gember-sinaasappel thee	
rooibos	
kir royal	

FRESH TEA

Thee	3.8
Theepot	7.5

verse muntthee

verse gember-sinaasappel thee

Flavour your coffee

Hazelnoot vanille kaneel	0.5
Extra shot espresso	1
Slagroom	0.7

OUR SPECIALS

Amandel iced coffee	4.5
Kokos iced coffee	4.5
Warme chocolademelk	3.8
Chai latte	3.8

SWEET START

Bananen-notenbrood	3.7
Croissantje, boter & jam	3.5
Utrechtse appeltaart	4.5
Limoen cheesecake	5.5

BREAKFAST BOWL

Creëer jouw eigen breakfast bowl 5
keuze uit griekse yoghurt &
biologische yoghurt

Vers fruit	+1.5
Bosbessen	+1.5
Granaatappel	+1
Homemade granola	+1.5
Muesli	+1
Honing uit Vleuten	+1
Noten	+1.5
Gojibessen	+1

JUICES & LEMONADES

Verse jus	4.2
Schulp biologisch sap	3.7
appel peer appel aardbei	
Big Tom, pittige tomatensap	4.2
Homemade lemonades	4.5
rabarber gegrilde ananas	
Homemade iced tea	4.5
rooibos & sinaasappel	

For the kids

Chocomel kids limo	2.9
Babycino	1

BREAKFAST COCKTAILS

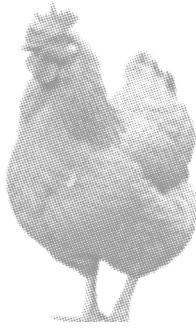
Passion fruit mimosa	9.5
verse jus, passion fruit, cava	
Bloody Mary	9.5
big tom tomatensap, ketel one vodka, limoen	
Salted caramel Espresso Martini	10.5
union 55 rum, caramel siroop, espresso	

Uiteraard hebben wij een uitgebreide bier-, wijn- en cocktailkaart
Just ask for it!

Easy eating
& drinking

LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIËT WENSSEN OF ALLERGIEËN HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

ONE 24



EGGS

CAST IRON FRIED EGGS

All 11.5

Onze versie van een uitsmijter, twee eitjes met garnituur in een gietijzeren pannetje uit de oven. Geserveerd met toast van biologisch brood. Kies jouw toppings:

- groenten
- bacon & kaas
- spinazie & avocado

SCRAMBLED EGGS

- scrambled eggs, avocado & toast 11.5
- met gerookte zalm +4.5



SANDWICHES & BURGERS



MRIJ beef burger - 150 gram	13.5
sla, tomaat, harissamayonaise, homemade pickles	
met bacon of kaas	+1
Sandwich smoked rib-eye	12.5
dungesneden gerookte rib-eye, rucola, truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten	
• Healthy sandwich	9.5
gegrilde groenten, pompoen-worteldip, geroosterde amandelen, biologisch bruin brood	
Loaded fries	
chicken piri piri, kaas, avocado, harrisamayonaise	12.5
• Sandwich jonge kaas	7.5
jonge kaas, komkommerspread, radijs, komkommer, biologisch bruinbrood	

SIDES

Friet & mayonaise	4
Parmezaanfriet & truffelmayonaise	5.5
Rucola salade, balsamicodressing, walnoten	4
Gegrilde groenten met Griekse yoghurt en amandelen	5.5

LUNCH MENU

Vraag naar ons keuze lunch menu:

2-gangen lunch	25
3-gangen lunch	32.5

SOUPS

• Seizoenssoep	8.5
vraag naar de soep van vandaag	
Sopa de pescado	12.5
vissoep, fruits de mer	

SALADS & PASTAS

• Roasted vegetable salad	11.5 S / 14.5 L
gegrilde paprika, courgette, mini mais, muhammara, geroosterde walnoten & amandelen	
met kip piri piri	+4.5
• Geitenkaas salade	11.5 S / 14.5 L
zacht gerijpte geitenkaas, gegrilde vijg, groene salade, walnoten, granaatappel, honing-balsamicovinaigrette	
• Huisgemaakte ravioli	17.5
gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie, parmezaan & pijnboompitten	

MEAT CUTS & FISH

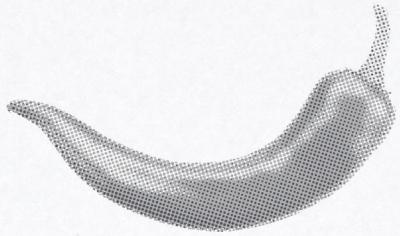
House steak - simmental rund	22.5
aardappelgratin, gegrilde groenten, truffeljus	
Entrecote, black angus - 250 gram	26.5
gegrilde groenten, hollandaisesaus, huisgemaakte friet	
Zalmfilet	23.5
op de huid gebakken zalm met zeevrucht, hollandaisesaus, venkel, aardappelmousseline	

LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

• = vegetarisch

Easy eating
& drinking

ONE 24



3- GANGEN KEUZE MENU

STARTERS

€32.5

Seizoenssoep

vraag naar de soep van vandaag

Sopa de pescado + €2.50 supplement

vissoep, fruits de mer

Ceviche + €2 supplement

zeebaars 'in zuur gegaard', avocado, radijs, granaatappel, grapefruit

Smoked rib-eye

dungesneden gerookte rib-eye, dadelpaprika, zoete paprika, tahini, gerookte amandelen

Burrata + €2.50 supplement

tomaten gazpacho, soja boontjes, komkommer

Geitenkaas

salade met zacht gerijpte geitenkaas, gegrilde vijg, walnoten, granaatappel, balsamicovinaigrette

MAIN COURSES

Porc cutlet - 300 gram + €3 supplement

aardappelgratin, groentengarnituur, home made BBQsaus

House steak - simmental rund

aardappelgratin, gegrilde groenten, truffeljus

Entrecote, black angus - 250 gram + €5.50 supplement

gegrilde groenten, hollandaisesaus, huisgemaakte friet

Zalmfilet

op de huid gebakken zalm met zeekraal, hollandaisesaus, venkel, aardappelmousseline

Huisgemaakte ravioli

gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie, parmezaan, pijnboompitten



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren

Eventueel zijn onderstaande frietjes en salades bij te bestellen

Friet & mayonaise €4 Parmezaanfriet & truffelmayonaise €5.5 Rucola salade, walnoten, balsamico €4

DESSERTS

Mango cremeux

kokosjus, passievrucht, malibu gel

Limoen cheesecake + €2 supplement

yoghurtijs

Chocolade mousse + €2 supplement

hazelnootjus, crumble, vanillesaus

One24 kaasplank + €2.5 supplement

selectie van 4 kazen uit de regio, vijgenbrood, vijgenchutney

LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

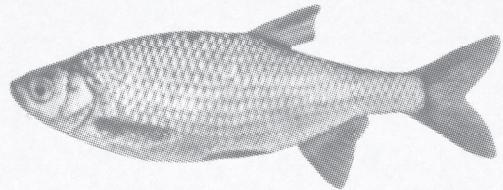
= vegetarisch

Easy eating
& drinking





ONE 24



MEZZE PLATE

Selectie van onze koude en warme bites 9.5 p.p.
vanaf 2 personen

Uiteraard hebben wij ook een uitgebreide kaart met borrelhapjes

Just ask for it!

STARTERS

Ceviche

zebaars ‘in zuur gegaard’, avocado, radijs, granaatappel, grapefruit

Smoked rib-eye

dungesneden gerookte rib-eye, dadelschutney, zoete paprika, tahini, gerookte amandelen

Falafel

falafel, broccoli-mangosalade, harissayoghurt

Burrata

tomaten gazpacho, soja boontjes, komkommer

Mediterraans viskoekje

frisse komkommersalade, harissamayonaise

SOUPS

Seizoenssoep

vraag naar de soep van vandaag

Sopa de pescado

vissoep, fruits de mer

SALADS & PASTAS

Roasted vegetable salad

11.5 S / 14.5 L

gegrilde paprika, courgette, mini mais, muhammara, geroosterde walnoten & amandelen met kip piri pri

+4.5

Geitenkaas salade

11.5 S / 14.5 L

zacht gerijpte geitenkaas, gegrilde vijg, groene salade, walnoten, granaatappel, honing-balsamicovinaigrette

Huisgemaakte ravioli

17.5

gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie, parmezaan, pijnboompitten

LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

= vegetarisch

MAIN COURSES

MRIJ beef burger - 150 gram sla, tomaat, harissamayonaise, homemade pickles met bacon of kaas	13.5 +1
Porc cutlet - 300 gram aardappelgratin, groentengarnituur, home made BBQsaus	24.5
House steak - simmental rund aardappelgratin, groentengarnituur, truffeljus	22.5
Entrecote, black angus - 250 gram gegrilde groenten, hollandaisesaus, huisgemaakte friet	26.5
Zalmfilet op de huid gebakken zalm met zeekraal, hollandaisesaus, venkel & aardappelmousseline	23.5
Tonijn gegrilde tonijn, parelcouscous, gepofte tomaat, siciliaanse antiboisesaus	24.5
One24 seasonal tajine vegetarische groenten tajine, couscous, komkommersalade met kipdij piri pri	23.5 +4.5

SIDES

Friet & mayonaise	4
Parmezaanfriet & truffelmayonaise	5.5
Rucola salade, balsamicodressing, walnoten	4
Gegrilde groenten met Griekse yoghurt en amandelen	5.5

DESSERTS

Mango cremeux kokosjls, passievrucht, malibu gel	8.5
Limoen cheesecake yoghurtijs	8.5
One24 sorbet & gelato 2 bolletjes ambachtelijk ijs van -7, kies jouw smaken	6
Chocolade mousse hazelnootjls, crumble, vanillesaus	8.5
One24 kaasplank selectie van 4 kazen uit de regio, vijgenbrood, vijgenchutney	10.5
Salted caramel Espresso Martini ☕ union 55 rum, caramel siroop, espresso	10.5

Easy eating
& drinking

