

ONE 24

COFFEE

Espresso	3.1
Doppio	4.1
Lungo	3.4
Espresso macchiato	3.8
Cappuccino	3.8
Latte macchiato	4.1
Flat white (double shot)	4.7

Al onze koffies worden bereid met biologische melk.

Go vegan: sojamelk, havermelk, amandelmelk of kokosmelk (+0.5)

TEA

TEA CULTURES

Thee	3.5
Theepot	7.5
zwarte thee	
biologische jasmijn thee	
notendroom	
biologische groene thee	
biologische earl grey	
gember-sinaasappel thee	
rooibos	
kir royal	

FRESH TEA

Thee	4
Theepot	8.2
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	4.7
Kokos iced coffee	4.7
Hazelnoot iced coffee	4.7
Warme chocolademelk	4
Chai latte	4



JUICES & LEMONADES

Verse jus d'orange	4.5
Schulp biologisch sap	3.8
appel-peer appel-aardbei	
Big Tom pittige tomatensap	4.3
Homemade lemonades	5
rabarber gegrilde ananas	
Homemade iced tea	5
rooibos & sinaasappel	

For the kids

Chocomel kids limo	2.9
Babyccino	1

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	+1
Noten	+1.5
Gojibessen	+1

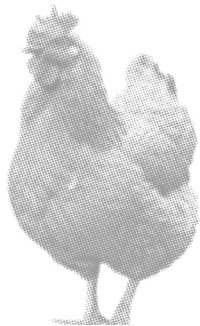
BREAKFAST COCKTAILS

Passion fruit mimosa	9.5
verse jus, passion fruit & cava	
Bloody Mary	9.5
Big Tom tomatensap, vodka & limoen	
Salted caramel Espresso Martini	10.5
rum, caramel siroop & espresso	

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

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

*Easy eating
& drinking*



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
dungeneden gerookte rib-eye, rucola, truffelmayonaise,
parmezaanse kaas, pijnboompitten

Healthy sandwich 9.5
gegrilde groenten, pompoen-worteldip,
geroosterde amandelen, biologisch bruin brood

Loaded fries 12.5
chicken piri piri, kaas, avocado, harrisamayonaise

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 zeekraal, hollandaisesaus,
venkel, aardappelmousseline

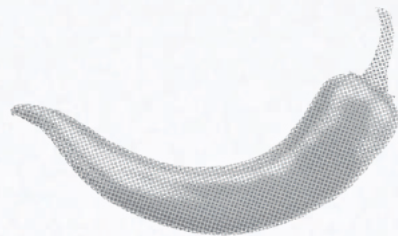


LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

= vegetarisch

*Easy eating
& drinking*

ONE 24



3-GANGEN KEUZEMENU

€32.5

VOORGERECHTEN

Seizoenssoep

Wij vertellen graag wat onze seizoenssoep is

Sopa de pescado + €2.5 supplement

Vissoep met rijkelijke vulling van fruits de mer

Ceviche

Zeebaars gegaard in leche de tigre met avocado, radijs, granaatappel & grapefruit

Smoked rib-eye

Dungesneden gerookte rib-eye met dadelchutney, zoete paprika, tahini & gerookte amandelen

Burrata + €2 supplement

Met tomaten gazpacho, sojabonen & komkommer

Geitenkaas salade

Zacht gerijpte geitenkaas met gegrilde vijg, groene salade, walnoten, granaatappel & honing-balsamicostroop

HOOFDGERECHTEN

Porc cutlet - 300 gram + €3.5 supplement

Met huisgemaakte BBQ saus, groentengarnituur & aardappelgratin

House steak - Simmental rund - 180 gram

Met truffeljus, groentengarnituur & aardappelgratin

Entrecote - Black angus - 250 gram + €6 supplement

Met hollandaisesaus, gegrilde groenten & huisgemaakte frites

Zalmfilet

Op de huid gebakken zalm met zeekraal, hollandaisesaus, venkel & aardappelmousseline

Ravioli

Gevuld met truffel & paddenstoelen met truffelroom, spinazie, Parmezaanse kaas & pijnboompitten

Onderstaande bijgerechten kunnen worden besteld:

Frites & mayonaise €5 | Parmezaanse frites & truffelmayonaise €6

Rucola salade met balsamicodressing & walnoten €5 | Gegrilde groenten met Griekse yoghurt & amandelen €6

DESSERTS

Mango cremeux

Met kokosijs, passievrucht & Malibu-gel

Limoen cheesecake

Met yoghurtijs

Chocolade mousse + €2 supplement

Met hazelnootijs, crumble & vanillesaus

One24 kaasplank + €3 supplement

4 kazen uit de regio met vijgenbrood & vijgenchutney

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

= vegetarisch

*Easy eating
& drinking*





ONE 24

MEZZE PLATE

Calamari met citroen-aïoli, kalfskroket, Spaanse ham met amandelen, olijven, twee soorten verse kaas, pickled veggies, padron pepers & pitabrood met dip

9.5 p.p. vanaf 2 personen



VOORGERECHTEN

- Ceviche 12.5
Zeebaars gegaard in leche de tigre met avocado, radijs, granaatappel & grapefruit
- Smoked rib-eye 12.5
Dungesneden gerookte rib-eye met dadelchutney, zoete paprika, tahini & gerookte amandelen
-  Falafel 11
Huisgemaakte falafel met een salade van broccoli, mango & harissamayonaise
-  Burrata 12.5
Met tomatengazpacho, sojabonen & komkommer
- Mediterraans viskoekje 13.5
Huisgemaakt met frisse komkommersalade & harissamayonaise

SOEPEN

-  Seizoenssoep 8.5
Wij vertellen graag wat onze seizoenssoep is
- Sopa de pescado 12.5
Vissoep met rijkelijke vulling van fruits de mer

SALADES


-  Roasted vegetable salad 11.5 S / 14.5 L
Met gegrilde paprika, courgette, mini mais, muhammara, geroosterde walnoten & amandelen met gemarineerde kip +4.5
-  Geitenkaas salade 11.5 S | 14.5 L
Zacht gerijpte geitenkaas met gegrilde vijg, groene salade, walnoten, granaatappel & honing-balsamicostroop



HOOFDGERECHTEN

- Beef burger - MRIJ rund - 175 gram 17.5
Met sla, tomaat, harissamayonaise, augurken & frites, geserveerd op een brioche broodje
met bacon +1 met kaas +1
- Porc cutlet - 300 gram 25.5
Met huisgemaakte BBQ saus, groentengarnituur & aardappelgratin
- House steak - Simmental rund - 180 gram 24
Met truffeljus, groentengarnituur & aardappelgratin
- Entrecote - Black angus - 250 gram 28.5
Met hollandaisesaus, gegrilde groenten & huisgemaakte frites
- Zalmfilet 24.5
Op de huid gebakken zalm met zeekraal, hollandaisesaus, venkel & aardappelmousseline
- Tonijn 25.5
Met Siciliaanse antiboisesaus, gepofte tomaat & parelcouscous
-  One24 seasonal tajine 23.5
Vegetarische groentetajine met couscous & komkommersalade
met gemarineerde kip +4.5
-  Ravioli 18.5
Gevuld met truffel & paddenstoelen met truffelroom, spinazie, Parmezaanse kaas & pijnboompitten
met gemarineerde kip +4.5

BIJGERECHTEN

-  Frites & mayonaise 5
- Parmezaanse frites & truffelmayonaise 6
- Rucola salade met balsamicodressing & walnoten 5
- Gegrilde groenten met Griekse yoghurt & amandelen 6

DESSERTS

- Mango cremeux 9
Met kokosijs, passievrucht & Malibu-gel
- Limoen cheesecake 9
Met yoghurtijs
- One24 sorbet & gelato - 2 bollen 7
Kies uit: vanille, aardbei, mango, kokos, yoghurt, hazelnoot
- Chocolade mousse 9
Met hazelnootijs, crumble & vanillesaus
- One24 kaasplank 10.5
4 kazen uit de regio met vijgenbrood & vijgenchutney

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

 = vegetarisch

Easy eating
& drinking

