

# MENU

## starters

perfect start  
**cava & oester**  
een glas cava met een oester  
met japanse rijstazijn & chilipeper  
a glass of cava accompanied by an oyster  
with japanese rice vinegar & chilli pepper **gf** 9.5

vegan

### avocado

geroosterde pompoentapenade |  
kruidige bloemkool | crunchy noten  
avocado | roasted pumpkin  
tapenade | spicy cauliflower | dukkah  
**gf** 12.5  
grecanico - caruso e minini

### dumplings

sojadip | edamame  
dumplings | soy dip | edamame  
**gf** 12.5  
chardonnay viognier - pontificis

vlees

### steak tartaar

van het palmesteyn rund  
steak tartare 13.5  
merlot cabernet franc - st georges

### bitterbal van eend

vijgencompote  
deep fried duck croquette |  
fig compote 13.5  
riesling - clemens busch

vegetarisch

### artisjokhart

gemarineerde paddenstoelen |  
truffel | parmezaan | pistache  
artichoke heart | marinated  
mushrooms | truffle | parmesan |  
pistachio **gf** 9.5  
spatburgunder - von der mark

### tartaar van oerbiet

tomaat | feta | gerookte amandel  
beetroot tartare | tomato | feta |  
smoked almonds **gf** 12.5  
grecanico - caruso e minini

vis

### gemarineerde zalm

verse mierikswortel  
cured salmon | fresh horse radish  
**gf** 13.5  
sauvignon blanc - clos marguerite

### garnalenbisque

rivierkreeft | rouille | toast  
shrimp bisque |  
cray fish | rouille | toast 8.5  
chardonnay - di lenardo

## mains

vegan

### linzendahl

avocado | romige yoghurt dip |  
pompoen | amandelen | tortilla  
lentil dahl | avocado | labneh |  
pumpkin | almonds | tortilla **gf** 21.5  
riesling - clemens busch

slow cooked

### knolselder & pastinaak

spicy sinaasappelmarmade |  
quinoa | artisjokkenhummus  
slow cooked celeriac & parsnip |  
spicy orange marinade | quinoa |  
artichoke hummus 21.5  
spatburgunder - von der mark

vlees

### hertenbiefstuk

porcini jus | roseval aardappel |  
rode kool  
venison steak | porcini jus |  
roseval potato | red cabbage 24.5  
merlot - di lenardo

### confit de canard

pruimen | abrikoos | tandoori jus |  
grutten | pastinaak  
duck confit | plums | apricot | tandoori  
jus | pearl barley | parsnip 23.5  
spatburgunder - von der mark

vegetarisch

### paddenstoelensteak

truffelkaas | geroosterde paprika |  
pijnboompitjes  
mushroom steak | truffle cheese |  
roasted bell pepper | pine nuts 21.5  
primitivo - cantine due palme

### aubergineravioli

pompoen | spinazie | gekonfijte  
artisjok | parmezaan | pistache  
eggplant ravioli |  
pumpkin | spinach | artichoke confit |  
parmesan | pistachio 21.5  
grecanico - caruso e minini

vis

### schotse zalm

zeewierpesto | spinazie |  
groene asperges | zwarte pasta  
scottish salmon | seaweed pesto |  
spinach | asparagus | black pasta **gf** 22.5  
chardonnay - di lenardo

### pulpo

parelgort risotto | bloemkool | baskische  
tomaten-saffraansaus | citroenolie  
pulpo | pearl barley risotto | cauliflower |  
tomato & saffron sauce | lemon oil 23.5  
sauvignon blanc - clos marguerite

## zeb's special van de plancha

### freygaard sashi ribeye

+/- 400 gram voor 2 personen, met gerookte olijfolie, limoenpeper, bosuitjes,  
knoflookaardappelen & wintergroenten  
+/- 400 grams for 2 persons, with smoked olive oil, lime pepper, spring  
onions, garlic potatoes & winter vegetables 52.5

merlot cabernet franc - st georges



# ZEBEDEÛS

CAFE RESTAURANT TERRACE SINCE 1998  
DEN HAAG

vegetarisch vegan gluten free

VRAAG OM ONZE ALLERGENENKAART EN INFORMEER ONS BIJ UW BESTELLING ALTIJD OVER UW ALLERGIEËN

PLEASE ASK FOR OUR ALLERGEN MENU AND NOTIFY US OF ANY FOOD ALLERGIES WHEN YOU ORDER

## desserts

### chocolade soufflé

gezouten karamel | pistacheijs  
chocolate souffle | salted caramel |  
pistachio ice cream **gf** 10.5  
pedro ximenez - alvear

### luchtige bananen pudding

krokante bacon | karamelijs  
airy banana pudding |  
crispy bacon | caramel ice cream 10.5  
umeshu plum wine - kiuchi

### kaasplank

gedroogde vijgjes | brood  
cheese platter | dried figs | bread  
**gf possible** 13.5  
pedro ximenez - alvear

### espresso martini cocktail

rutte vodka | bebo cuban coffee  
liqueur | espresso | suikersiroop **gf** 9.5

### citroentaartje

mandarijn-basilicumijs  
lemon pie | mandarin & basil ice cream 10.5  
umeshu plum wine - kiuchi

### gemarineerde ananas

spicy dulce de leche | pecannougatine |  
limoncelloijs  
marinated pineapple | pecan  
nougatine | spicy dulce de leche |  
limoncello ice cream 10.5  
umeshu plum wine - kiuchi

### vegan taartjes van sue

kijk in de vitrine  
check the cabinet **vg gf sf** 3.8

### bol ijs

pistache | karamel | limoncello |  
mandarijn & basilicum  
ice cream single scoop  
pistachio | caramel | limoncello |  
mandarin & basil **gf** 3.0 per bol

## after dinner drinks

### dessert wine

umeshu plum wine - kiuchi  
ibaraki | japan  
mooi gebalanceerde pruimenwijn 6.5

### pedro ximenez - alvear

montilla-moriles | spanje  
volle sherry | intens | pruimen |  
chocolade 6.5

### grappa

nonino 7  
tradizione 7  
lo chardonnay 8  
il merlot 8  
il moscato 8

### liqueur

bebo cuban coffee 6  
italicus 8  
rosolio de bergamotto 8  
muyu jasmine verte 6  
mandarin napoleon 5.5  
st germain 6.5  
chartreuse verte 6

### cognac

paul giraud  
vsop 8y 8  
napoleon 15y 10

### armagnac

vignobles fontan vsop 8

### calvados

louis dupont  
fine 2y 7  
reserve 4y 9

### single malt scotch whisky

oban classic 14y 10  
lagavulin 16y 12

### bourbon

maker's mark 6.5

### brandy

pisco porton la caravedo 7



# ZEBEDEÛS

CAFE RESTAURANT TERRACE SINCE 1998  
DEN HAAG

vegan gluten free sugar free

VRAAG OM ONZE ALLERGENENKAART EN INFORMEER ONS BIJ UW BESTELLING ALTIJD OVER UW ALLERGIEËN

PLEASE ASK FOR OUR ALLERGEN MENU AND NOTIFY US OF ANY FOOD ALLERGIES WHEN YOU ORDER