

HET RESTAURANT VAN PLUK



dagbesteding - huisgemaakt - biologisch - uit eigen moestuin

WARME DRANKEN

Eerlijk Haags gebrande koffiebonen
van Roast Factory

Espresso	3.4
Americano	3.5
Cappuccino	3.9
Dubbele espresso	3.9
Cortado	3.7
Latte	4.2
Flat white	4.5
Babyccino	1.5
Chai latte	5
Matcha latte	6.5
Chocolademelk	4.5
+extra shot	1.5
+havermelk	0
+iced	0.5
+decaf	0.3
+slagroom	0.5

PLUK THEE

Verse thee uit eigen tuin

Munt	4
bevordert de spijsvertering, werkt kalmerend	
Gember	4
versterkt de weerstand, werkt zuiverend	
Tijm & sinaasappel	4.5
verlicht de luchtwegen, verzacht de keel	
Rozemarijn & citroen	4.5
verbetert focus en geeft energie	
Lavendel	4
vermindert spanning, werkt rustgevend	
Brandnetel	4
werkt reinigend en voert afvalstoffen af	
+ honing van onze eigen bijen	0.3

THEE

Onze theesoorten van Kahli Tenga

Earl Grey / Jasmijn / Rooibos	3.5
We hebben ook een theepotje!	12.5

KOUDE DRANKEN

Selectie van frisdranken	3.75
Tonic	4
Ginger beer	4
Diksap	2.5/6.5
Biologische appelsap	4
Biologische perensap	4
Sapje van de week	6
Kombucha	6.5
Karaf bruiswater	6.5

LIMONADES

Roze Bunker limonades 100% natuurlijk

Gekke bessen	4.8
Madam gember	4.8
Bloesem power	4.8
Dhr. peer	4.8
met plat of bruiswater	

BIEREN

Wij zijn een zorgboerderij, daarom serveren wij
alleen alcoholvrij!

Gulpener	4
Lowlander wit	6
Lowlander citrus-blond	6
Lowlander mango I.P.A.	6

HET RESTAURANT VAN PLUK

dagbesteding - huisgemaakt - biologisch - uit eigen moestuin

ONTBIJT tot 12:00

<u>French Toast</u>	13.5	<u>Grilled Cheese</u>	15.5
Met mandarijnen jam en huisgemaakte chai-spiced granola (v)		Dik desembrood met belegen kaas en cheddar, spicy zuurkool en Thousand Island-dressing en chips	
<u>Winter Oats</u>	9.5	<u>Pita Gyros</u>	14.5
Huisgemaakte warme havermout met gember en kardemom, gesmolten kaneelboter en appel-perencompote (v)		Gyros van oesterzwammen, gemarineerde witte kool, geroosterde paprika en olijven. Met tzatziki en furikake (v)	
<u>Granola Bowl</u>	10.5		14.5
Huisgemaakte chai-spiced granola met romige kwark, appel-perencompote (optie v)		<u>Paddenstoelen Sandwich</u>	
<u>Warm Bananenbrood</u>	8.5	Dik desembrood met hummus, mesclun, smoky zuurkool en gebakken paddenstoelen, met dragonpesto, pitten en cress(v)	5.5 / 8.5
Vers gebakken haver-spelt bananenbrood met blauwe bessen, yoghurt en mandarijnen jam (optie v)		<u>Seizoenssoep</u>	
		Met groenten uit onze tuin(v)	

LUNCH vanaf 12:00

Altijd in het seizoen met groenten uit eigen moestuin

<u>Herfst Shakshuka</u>	16.5	<u>Pluk's Herfst Combo</u>	14
Kruidige tomaten-paprika saus met geroosterde zoete aardappel, boerenkool, labne, verse kruiden en chili-olie. Met geroosterd desembrood (v optie)		Grote seizoenssoep met tosti kaas	
<u>Pluk Bowl</u>	16.5		
Gemarineerde boerenkool, dragonpesto, hummus, gebakken paddenstoelen, falafelburgertje, quinoa en smoky zuurkool. Met tahindressing (v)			

v = veganistisch

Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons weten, we denken graag met je mee!



HET RESTAURANT VAN PLUK

dagbesteding - huisgemaakt - biologisch - uit eigen moestuin

KIDS

Volkoren spelt bananenpannenkoekje met half banaantje & dadelstroop	7
Tosti kaas	5.5
Boterham met pindakaas of jam	4.5
Klein appeltje	1.5
Manderijntje	1.5
Biologische rozijntjes	0.5

TAART & CAKE

Huisgebakken met onze deelnemers van de dagbesteding

Citroenmuffin (v)	4
Bosbescake	4.5
Chocotaartje (v)	5
Worteltaart (v)	5.5
Appeltaart	5.5
+slagroom	0.5

We hebben vaak een wisselende special, neem vooral een kijkje in de vitrine!



Huisgemaakt, biologisch, vegetarisch en zoveel mogelijk uit eigen tuin.

Pluk is een dagbestedingslocatie van Reakt. Samen helpen wij mensen met psychische uitdagingen op weg in het dagelijks leven.

We werken samen in de tuinen, het restaurant, het winkeltje en bij de dieren. Zonder hen geen Pluk!

Iets te vieren? Doe het bij ons!

Bekijk de mogelijkheden op www.samenoppluk.nl
Ook organiseren wij regelmatig leuke activiteiten. Houd onze socials in de gaten.
[@hetrestaurantvanpluk](https://www.instagram.com/hetrestaurantvanpluk)