



MENU

de
Boterwaag

STADSCAFÉ

CAKE & TAART

Huisgemaakte
appeltaart met
slagroom **6.0**

Dikke plak
bananecake **5.0**

Huisgemaakte
worteltaart met sour
cream-topping en
walnotencrumble **6.0**

Boterwaag
brownie **5.5**

BIOLOGISCHE PANNENKOEK

NATUREL 7.5

Appel ————— **+0.5**

Jong belegen kaas ————— **+2.0**

Spek ————— **+2.0**

LUNCH TOT 17.00

BOTERWAAG SALADE 14.5

Blauwklaverkaas, croutons, bacon, gezouten
amandelen, avocado en Boterwaag dressing

SOEP

Paprikasoep
Huisgemaakte soep van
geroosterde, licht gerookte
paprika met kruiden
crostini.
Geserveerd met brood

8.0

Soep van de week
Gemaakt van duurzame
ingrediënten uit het
seizoen.
Geserveerd met brood

7.5

LUNCH TOT 17.00

BROODJES

KEUZE UIT DESEMBOTERHAMMEN VAN BIOLOGISCHE BAKKER BRO. WIT OF MEERZADEN

GRAVAD LAX ————— 15.0

Scandinavisch gemarineerde zalmfilet in dille, mosterd, honing en citrus met komkommer, zoetzure rode ui en kappertjes

KROKETTEN ————— 12.5

2 rundvleeskroketten van de Haagsche Croquetterij. Geserveerd met salade met Boterwaagddressing en mosterd

GEITENKAAS ————— 13.0

Geitenkaas uit het Groene Hart, rode pesto, gegrilde courgette, basilicum, gekonfijte tomaat en taggiasche olijven

BRESAOLA ————— 15.5

Ricotta crème, basilicum, bresaola, gorgonzola, gegrilde aubergines, gekonfijte tomaat

PULLED BEEF ————— 15.0

Langzaam geroosterd Black Angus met Jack Daniels BBQ saus, little gem, uiencompote en augurk

CLUB BLT+ ————— 15.0

Clubsandwich met bacon, avocado-mayo, tomaat, provolone, little gem. Geserveerd met kleine portie verse friet

HETE KIP ————— 13.5

Geroosterde kipdijreepjes, zoetpittige sojasaus, taugé, komkommer, bosui en cashewnoten

DESEM TOSTIES

Jong
belegen
kaas

5.0

Jong belegen
kaas en boeren-
beenham

5.5

Mozzarella fior di latte,
rode pesto, geroosterde
paprika en olijven

7.5

PIZZA



Voor onze pizza gebruiken wij de lekkerste ingrediënten van onze lokale leveranciers zoals Vleeschhouwerij Cru, groentespecialisten Jan & Carlo Rutten en de Italiaanse delicatessen en kazen van Bartolomeo Pace

MARGHERITA

13.5

Fior di latte mozzarella, verse basilicum, tomatensaus

PIZZA ALLA NORMA

15.0

Fior di latte mozzarella, dun-
gesneden aubergine, parmezaan,
verse basilicum, tomatensaus

FUNGI E PROSCIUTTO

17.5

Fior di latte mozzarella, beenham,
bospaddestoelen, ricotta,
tomatensaus

FRIARELLI

16.5

Fior di latte mozzarella, friarelli
(Napolitaanse broccoli), crème
fraîche, geraspte Parmezaanse kaas,
gekarameliseerde ui

KARMA KEBAB

15.5

Kebab van knolselderij, gepofte ui,
vegan mozzarella, rode paprika, vegan
knoflooksaus, rucola, tomatensaus



NAPOLI

16.0

Fior di latte mozzarella, verse
basilicum, ansjovis, tomatensaus

PIZZA POLLO

17.5

Fior de latte mozzarella, pittig
gekruid kipreepjes, geroosterde
paprika, verse basilicum, tomatensaus

CHORIZO BLUE

15.5

Fior di latte mozzarella, chorizo van
Vleeschhouwerij Cru, gorgonzola,
tomatensaus

EXTRA BURRATA?

5.5

Voeg een heerlijke biologische
burrata toe aan je pizza!

BAKPLAATS



VOOR DE KINDEREN

Bouw je eigen pizza: kleine Margherita met toppings naar keuze (ananas, ham, salami, champignons, chorizo) en een Lik It ijsje toe. En vraag naar de kleurplaat!

10

VANAF

Het pizzadeeg maken wij zelf en laten we ten minste 24 uur rusten voordat we dit verwerken tot pizza

de
Boterwaag

STADSCAFÉ

DINNER

17.00 - 22.00

3-GANGEN WEEKMENU

Wekelijks wisselend 3 gangen menu van lokale en seizoensgebonden producten

39.5

VOORGERECHTEN

CARPACCIO

Versgesneden rundercarpaccio met rucola, truffelmayonaise en parmezaanse kaas

15.0

PAPRIKASOEP

Huisgemaakte soep van geroosterde, licht gerookte paprika met kruiden crostini.
Geserveerd met brood

8.0

BOTERWAAG SALADE

Blauwklaverkaas, croutons, bacon, gezouten amandelen, avocado en Boterwaag dressing

14.5

GRAVAD LAX

Scandinavisch gemarineerde zalmfilet in dille, mosterd, honing en citrus met komkommer, zoetzure rode ui en kappertjes geserveerd met kruiden toast

15.5

CAPRESE

Salade van buffelmozzarella, tomaten, verse basilicum, balsamico en olijfolie

14.0

BRUSCHETTA

Knoflook dessem-toast met tomaten-tartaar, knoflook en basilicum

7.0

CALAMARIS FRITTO

Gefrituurde calamaris met verse citroen, peterselie en aioli

12.5

GROTE MARKT - DEN HAAG

de
Boterwaag

STADSCAFÉ

DINNER

17.00 - 22.00

BOTERWAAG SPECIAL PLATEAU

RIB EYE, SLIPTONG, MOSSELEN, CALAMARIS,
GROENE ASPERGES, SALADE, BROOD EN DIPS **37.5**

HOOFDGERECHTEN

MOSSELPANNETJE

Zeeuwse mosselen met verse groenten
in witte wijn, geserveerd met frietjes,
remoulade, aioli en groene salade

25.5

SLIPTONG

Gebakken sliptongen met citroen,
peterselie, beurre blanc, kropsla
vinaigrette en verse friet

26.0

STEAK~FRITES

Rib eye van Vleesch-
Houwerij Cru, port-
sjalotsaus, groene
asperges in roomboter,
kropsla vinaigrette en
verse frietjes

28.5

PASTA PUTANESCA

Verse pasta met tomaat,
knoflook, ansjovis, kappertjes,
olijven, verse bladpeterselie,
Parmezaanse kaas en pittige
olijfolie

19.0

KAASFONDUE

24.5

Kaasfondue van kazen
uit het Groene hart
geserveerd met desem-
brood, focaccia en
dipgroente

BOTERWAAG BURGER

Biologische rundvleesburger, op een brioche
broodje met cheddar, bacon, augurk, mosterd en
ketchup geserveerd met verse friet

23.5

GROTE MARKT - DEN HAAG

VOOR DE KINDEREN

Met gratis Lik It ijsje toe!

BIOLOGISCHE BURGER

Met sla en tomaat, kleine portie frietjes en mayonaise

12.5

BOUW JE EIGEN PIZZA

Kleine Margherita met toppings naar keuze (ananas, ham, salami, champignons, chorizo)

Vraag naar de kleurplaat!

10.0

VANAF

DESSERTS

AFFOGATO

Vanille-ijs en verse espresso met hazelnoot-bastognecrumble en amarettomascarpone

7.0

LIMONCELLO TIRAMISU

Huisgemaakte tiramisu van lange vingers, citroenmascarpone en limoncello

8.5

BOTERWAAGKOFFIE

Koffie naar keuze met boterbabbelaar-likeur en boterkoek

10.0

GRAND DESERT

Combinatie van huisgemaakte desserts en ijs

15.0

Allergisch voor iets? Scan dan deze QR code voor onze allergenenkaart. Allergic for something or for English, scan this QR code.



BORREL

8.0	Bitterballen Van de Haagsche Croquetterij	Krokante Japanse kipstukjes Met teriyaki saus en cashew crumble	11.0
8.0	 Groentekroketjes Van de Haagsche Croquetterij	Desembol met aioli* Desembol van Biologische bakker BRO met huis-gemaakte aioli	8.0
8.0	Biologische kaasstengels	Haagsch Bittergarnituur 4 Haagsche bitterballen, 4 biologische kaasstengels en 8 groenteloempia's	15.0
6.5	 Mini groenteloempia's	Vegan Bittergarnituur 4 Haagsche groentekroketjes, 8 groenteloempia's en 6 uienringen 	15.0
7.0	 Krokante uienringen		
8.0	Blokjes oude kaas		
4.5	 Gemarineerde olijven		

*verkrijgbaar tot 23.00