



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

Pompoensoep

Huisgemaakte geroosterde
pompoensoep met kokos
en pinda crumble.
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, gegrilde courgette, basilicum, honing en walnoten

MAKREEL PEPESAN IKAN — 14.0

Huisgemaakte Indische pittige makreelsalade met aardappel, sambal en komkommer

PULLED BEEF ————— 15.0

Langzaam geroosterd Black Angus met chipotle 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

BOSPADDESTOELEN 15.5

Geroosterde bospaddestoelen mix, verse kruiden en knoflook olie, gepofte ui, plant based mozzarella, rucola en plant based knoflook saus



FUNGHI 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

PIZZA ALLA NORMA 15.0

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

NAPOLI 16.0

Fior di latte mozzarella, verse basilicum, ansjovis, tomatensaus

PIZZA POLLO 17.5

Fior de latte mozzarella, pittig gekruide 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

POMPOENSOEP

Huisgemaakte geroosterde pompoensoep met kokos en pinda crumble
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, huisgemaakte pesto

14.0

ESCARGOTS

Escargots en bospaddestoelen gegratineerd in kruidenboter.
Geserveerd met brood

13.0

CALAMARIS FRITTO

Gefrituurde calamaris met verse citroen, peterselie en aioli

12.5

GROTE MARKT - DEN HAAG

de
Boterwaag

STADSCAFÉ

DINNER

17.00 - 22.00

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW

Kabeljauw krokant op de huid gebakken, rucola stampot, geroosterde tomaatjes en vadouvansaus

26.0

GAMBA'S

Black tiger gamba's (6) met knoflook en citroen in de schil gebakken op de plancha, verse frietjes en kleine little gem salade

26.5

BRISKET

Slow roast brisket op zuurkool met Boterwaag BBQ saus, verse friet

27.5

STEAK~FRITES

Rib eye van Vleesch-Houwerij Cru, pepersaus van groene pepers, 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 desembrood, 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

CHEESECAKE

Huisgemaakte cheesecake met kaneel caramelsaus

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