SOIF FOOD MENU



SOIF
café / restaurant

LUNCH

11:00 – 16:00

SANDWICH SOIF
Desembrood belegd met malse kippendij, krokant gebakken spek, jonge kaas & een gebakken ei, afgewerkt met Ras el Hanout-mayonaise. | 15.50

BRIOCHE CARPACCIO
Luchtig zoet brioche brood met carpaccio, rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas & geroosterde pijnboompitten | 17.50

BROODJE ZALM
Geroosterd desembrood met gerookte zalm, luchtige kruidencrème, avocado, zoetzure rode ui, rucola, krokante kappertjes en honing-mosterddressing. | 16.50

BRIOCHE EGG & AVOCADO
Luchtig zoet brioche brood met roerei, avocado & bieslook. | 14.50
met krokant gebakken spek +2

CRISPY MORTADELLA
Desembrood met krokant gebakken mortadella, stracciatella (burrata), pesto & cripsy chili olie. | 17.50

UITSMIJTER
Desembrood met drie gebakken Zeeuwse eieren, kaas, ham, spek & een frisse groene salade. | 14.50

TURKISH EGGS
Twee gepocheerde Zeeuwse eitjes op romige knoflookyoghurt, afgewerkt met crispy chili olie & dille. Geserveerd met geroosterd desembrood | 14.50

Ons desembrood wordt gemaakt door Luuks Brood & Patisserie in Middelburg

SALADES
Onze salades worden geserveerd met brood & gezouten roomboter.

SALADE GEITENKAAS
Lauwwarme geitenkaas met geitenkaaskroketjes, honing en zonnebloempitjes. | 17.80
met gebakken spek + 2.50

HERFST SALADE
Salade met geroosterde butternutpompoen, rode biet, spruitjes, ingelegde rode ui, gorgonzola, gedroogde cranberry's, walnoten en knapperige croutons. Geserveerd met een honing-balsamicodressing. | 18.50

SOEPEN
Onze soepen worden geserveerd met brood & gezouten roomboter

BOUILLABAISSE
Rijkgevulde Noordzeevissoep met rouille & Parmezaanse kaas. | 15.50

UIENSOEP
Onze beroemde uiensoep gegratineerd met kaas. | 10.50

KROKETTEN
Onze kroketten worden handgemaakt door de Ambachterie in Breskens. Geserveerd op desembrood & met een frisse groene salade.

RUNDVLEES KROKETTEN
Rundvleeskroket met mosterdmayonaise.
- 1st | 9.50
- 2st | 14.50

GARNALEN KROKETTEN
Garnalenkroket met cocktailsaus & krokant gefrituurde peterselie.
- 1st | 11.50
- 2st | 17.50

KAAS KROKETTEN
Kaaskroket met mosterdmayonaise. |
- 1st | 9.50
- 2st| 14.50

SOIF
café / restaurant

SHARED DINING

Deze gerechten zijn heerlijk om te bestellen bij de borrel, als voorgerecht om samen te delen óf te combineren met onze voorgerechten en bijgerechten voor een compleet shared-diningdiner.
Zet alles gezellig midden op tafel, proef van verschillende gerechten en geniet samen!

VLEES

BUTTER CHICKEN

Gesmoorde kippendij met Griekse yoghurt, tomaat, gezouten roomboter & garam masala. Geserveerd met naanbrood. | 13.50

STICKY HONEY CHICKEN

Kip naar geheim recept van de chef. | 13.50

IBERICO RIBFINGERS

Slow cooked boneless spareribs in Gochujang hoisin marinade. Geserveerd met coleslaw | 15.50

STEAK TARTAAR VAN FUET

Tartaar van fijngehakte fuet met Amsterdamse zuren, ansjovis, kwartelei & mosterd. Geserveerd met geroosterd brioche brood. | 15.50

VIS

INKTVISRINGEN

Gepaneerde inktvisringen met frisse munt-yoghurtsaus | 13.80

CRISPY SALMON RICE

Tartaar van zalm op Aziatisch wijze op krokante sushirijst. | 13.50

VEGETARISCH

GROENTE GYOZA

4 Japanse dumplings gevuld met kool, wortel & edamame. Geserveerd met chili-sojadip | 9.50

GREEK LOADED HUMMUS

Huisgemaakte hummus met frisse salade van tomaat, komkommer, olijven & feta. Geserveerd met geroosterd desembrood. | 10.50

VOORGERECHTEN

CARPACCIO

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rucola & extra vierge olijfolie.* | 18.80

SCAMPI'S A LA RAMON

8 gewokte scampi's in een licht pittige olie volgens geheim recept van de chef, met sesam.* | 18.50

ZEEUWSE OESTERS

6 Zeeuwse oesters met citroen en uitjes in rode wijnazijn.* | 18.50
Gegratineerd met kaas + 2.50

TATAKI VAN TONIJN

Kortgebrande tonijn met wakame salade, sojasaus & furikake.* | 18.50

BAKED FETA

Gebakken feta met vijgen, pistachenoten & honing. Geserveerd met geroosterd desembrood. | 14.50

BURNT AUBERGINE

Gebrande aubergine met fetacrème, pijnboompitjes & harissa-olie | 11.50

SOEPEN

BOUILLABAISSE

Rijkgevulde Noordzeevissoep met rouille & Parmezaanse kaas.* | 15.50

UIENSOEP

Onze beroemde uiensoep gegratineerd met kaas.* | 10.50

*Geserveerd met stokbrood & gezouten roomboter

SOIF
café / restaurant

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet & mayonaise.

VLEES

TOURNEDOS

Biefstuk van ossenhaas in de jus gebakken.
Geserveerd met salade.

Lady biefstuk 200g | 32.50

Man biefstuk 300g | 38.50



STEAK TARTAAR

Fijngehakte biefstuk met Amsterdamse zuren, Madam Jeanette Piccalilly mayonaise & huisgemaakte eigeel crème. | 29.50

HAMBURGER

Zeeuws rundvlees op brioche brood met cheddar, gebakken spek, BBQ-saus, Amerikaanse mosterd, sla, tomaat, augurk & uienringen. | 24

KIPSATÉ

Saté van kippendij, satésaus, kroepoek, gebakken Zeeuws eitje & atjar | 22.50

SCHNITZEL

Gepaneerde varkensschnitzel. Geserveerd met een gebakken Zeeuws eitje & knoflooksaus.
(*Met pepersaus +2.50)*
Small 200g | 17.50
Medium 300g | 22.50
Large 500g | 25.50

AVOCADO PASTA MET SERRANOHAM

Romige avocado pasta met krokante serranoham & Parmezaanse kaas.
(deze pasta is warm, niet heet)| 18.50

GOUDMERK MOSSELEN

Alleen het beste uit Zeeland.

AQUA - TRITON
MOSSEL

KLASSIEK GEKOOKTE MOSSELEN

Zeeuwse mosselen klassiek gekookt in witte wijn. Geserveerd met ingelegde zoetzure groenten, friet, mayonaise, knoflooksaus & cocktailsaus.

- 500g | 19.50
- 1kg | 32.50

FRANS GEWOKTE MOSSELEN

Zeeuwse mosselen gewokt met venkel, Pernod, dille & room. Geserveerd met friet & mayonaise.

- 500g | 19.50
- 1kg | 32.50

VIS

ZEEBAARS

Gebakken zeebaars met een frisse venkelsalade, chermoula, friet & mayonaise. | 27.50

FISH & CHIPS

Kabeljauwfilet in krokant bierbeslag, geserveerd met huisgemaakte remouladesaus, friet, mayonaise & ingelegde zoetzure groenten. | 19.50

BOUILLABAISSE

Rijkgevulde Noordzeevissoep met rouille & Parmezaanse kaas. | 29.50

SEAFOOD PASTA

Seafood pasta met saus van gerookte paprika, mosselen, schelpjes, inktvis & scampi's. | 23.50

SOIF
café / restaurant

VEGETARISCH

AUBERGINE STEAK
Gebrande aubergine met romige fetacrème, geroosterde pijnboompitten en harissa-olie, geserveerd met seizoensgroenten & gefrituurde aardappeltjes | 19.50

SALADE GEITENKAAS
Lauwwarme geitenkaas met geitenkaaskroketjes, honing en zonnebloempitjes. Geserveerd met brood & gezouten roomboter. | 17.80
met gebakken spek + 2.50

HERFST SALADE
Salade met geroosterde butternutpompoen, rode biet, spruitjes, ingelegde rode ui, gorgonzola, gedroogde cranberry's, walnoten en knapperige croutons. Geserveerd met een honing-balsamicodressing. | 18.50

BIJGERECHTEN

BORDJE STOKBROOD
Stokbrood met gezouten boter. | 5.50

PATATAS BRAVAS
Gefrituurde aardappeltjes met patatas bravas saus & aioli. | 8

TRUFFELFRIET
Friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas | 8

ZOETE AARDAPPELFRIET
Zoete aardappelfriet met mayonaise. | 7.50
met truffelmayo & Parmezaanse kaas + 2.20

SCHAALTJE GROENE SALADE
Schaaltje gemengde groene salade. | 5.50

JAPANSE FRIET
Friet met furikake (knapperige sesamzaadjes & zeewier) met soja-sesammayonaise. | 8

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Stevige vanillecrème met een gebrand laagje rietsuiker. | 9.80

HONEY BUN
Honing bun met gemarineerde kumquat & crumble. Geserveerd met een bolletje yoghurt ijs. | 9.80

DAME BLANCHE
Romig vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus, advocaat & slagroom. | 9.80

GEBAK
Appelkruimel | 6
Mango-passievrucht cheesecake (*vegan*) | 6.50

met een bolletje vanille ijs + 2.50

SOIF'S VERWEN TIP

ZEEUWSE KOFFIE Met Zeeuwse babbelaar likeur	9.50
IRISH COFFEE Met Jameson Irish Whiskey	9.50
SPANISH COFFEE Met Likeur 43	9.50
ESPRESSO MARTINI	13.50
GRAND MARNIER	7.60
CALVADOS TROIS LYS	7.60
REMY MARTIN VSOP	9.50

SOIF
café / restaurant

BORRELHAPPEN

GEHELE DAG TE BESTELLEN

ANTILLIAANSE KAASBALLEN
Huisgemaakte Antilliaanse kaasballen | naar geheim recept | chilisaus dip | 6 st | 9.80

RUNDVLEES BITTERBALLEN
Ambachtelijke Zeeuwse bitterballen van de Ambachterie | mosterd | 8 st | 12

BITTERGARNITUUR
Rundvleeskroketjes | kalfskroketjes | kaassoufflés | bamischijfjes | crispy chicken | frikadelletjes | mosterd | mayonaise | 12 st | 15.50

OLIJVEN
Schaaltje gemarineerde olijven | 6

KAASTENGELS
Oude kaastengels | chilisaus | 8 st | 12

NACHO'S
Nacho chips | cheddar | tomaat | jalapeños | bieslook crème fraîche | guacamole | lente ui |

- Kleine schaal (2p) | 9.50
- Grote schaal (4p) | 15.50

PUNTZAK FRIET

KLASSIEKE FRIET
Friet | mayonaise of ketchup | 6.50

TRUFFELFRIET
Friet | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | 8

ZOETE AARDAPPELFRIET
Zoete aardappelfriet | mayonaise | 7.50
met truffelmayo en Parmezaanse kaas + 2.20

KIDS MENU

KINDEREN TOT 10 JAAR

VOOR DE KLEINTJES

TOSTI HAM & KAAS
Wit casino brood | ham & kaas | ketchup | te bestellen tot 17:00u | 6.50

SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti | bolognesesaus | 10.50
voeg geraspte kaas toe + 1.50

FRIET MET SNACK
Friet | met snack naar keuze | mayonaise of ketchup | bakje komkommertjes | 9.50
x frikandel
x kroket
x 3 kipnuggets

FISH & CHIPS KIDS
Kinder versie van ons hoofdgerecht fish & chips. Kabeljauw in een krokant jasje | friet | remouladesaus | mayonaise | bakje komkommertjes | 12.50

+ APPELMOES
Een kuipje appelmoes | 1.50

DESSERT KIDS

OLA SCHATKISTJE
OLA Schatkistje | chocolade ijs | vanille ijs | verrassing | 3.50

SOIF
café / restaurant