

SOIF LUNCH MENU



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. | 14.50

BRIOCHE CARPACCIO

Luchtig zoet brioche brood met licht gerookte carpaccio, groene pesto, gepocheerd Zeeuws eitje & een krokantje van Parmezaanse kaas | 15.50

LOBSTER ROLL

Luchtig zoet brioche brood gevuld met 1/2 kreeft, frisse bleekselderij, dille & bieslook, met aioli & bruine boter. | 19.50

BRIOCHE EGG & AVOCADO

Luchtig zoet brioche brood met roerei, krokant gebakken bacon, avocado & bieslook. | 14.50

MEDITERRANEAN TOAST

Desembrood met avocado- fetaspread, gepofte cherrytomaatjes, zwarte olijven & geroosterde walnoten. | 14.50

UITSMIJTER

Desembrood met drie gebakken Zeeuwse eieren, kaas, ham, spek & een frisse groene salade. | 13.50

TURKISH EGGS

Twee gepocheerde Zeeuwse eitjes op romige knoflookyoghurt, afgewerkt met crispy chili olie & dille. Geserveerd met geroosterd desembrood | 13.50

Ons desembrood wordt gemaakt door Luuks Brood & Patisserie in Middelburg

SALADES

Onze salades worden geserveerd met brood & gezouten roomboter.

SALADE GEITENKAAS

Lauwarme geitenkaas met geitenkaaskroketjes, honing en zonnebloempitjes. | 17.80
met gebakken spek + 2.50

SALADE ½ KREEFT

Frisse salade met ½ kreeft & citroenmayonaise. | 23.50

SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met brood & gezouten roomboter

BOUILLABAISSE

Rijkge vulde Noordzeervissoep met rouille & Parmezaanse kaas. | 15.50

UIENSOEP

Onze beroemde uiensoep gegratineerd met kaas. | 9.50

TOM KHA KAI

Geurige Thaise kokossoep met malse kip, galanga, citroengras, limoenblad & paddenstoelen, licht pittig & friszuur | 10.50

KROKETTEN

Onze kroketten worden geserveerd op desembrood & met een frisse groene salade.

RUNDVLEES KROKETTEN

Rundvleeskroket met mosterdmayonaise.

- 1st | 9
- 2st | 13.50

GARNALEN KROKETTEN

Garnalenkroket met cocktailsaus & krokant gefrituurde peterselie.

- 1st | 10.50
- 2st | 16.50

KAAS KROKETTEN

Kaaskroket met mosterdmayonaise. |

- 1st | 9.50
- 2st | 14.50

SOIF MENU A LA CARTE



VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood & gezouten roomboter

BOUILLABASSE

Rijkgevulde Noordzeevissoep met rouille & Parmezaanse kaas. | 15.50

UIENSOEP

Onze beroemde uiensoep gegratineerd met kaas. | 9.50

TOM KHA KAI

Geurige Thaise kokossoep met malse kip, galanga, citroengras, limoenblad en paddenstoelen, licht pittig & friszuur | 10.50

CARPACCIO

Licht gerookte 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. | 16.50

ZEEUWSE OESTERS

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

GEGRILDE PERZIK BRUSCHETTA

Gegrilde perzik met luchtige geitenkaasmousse, rucola, rozemarijnhoning & focaccia | 11.50

HOOFDGERECHTEN

VLEES

ZEEUWS VLEES

Gebakken op de lavasteengrill en geserveerd met warme groenten, friet & mayonaise.

Keuze uit pepersaus, bearnaise of chimichurri.

Lady biefstuk 200g | 28.50

Man biefstuk 300g | 32.50

Cowboy biefstuk 500g | 39.50

Ribeye 180g | 34.50

MAKE IT SURF & TURF!

met 3 scampi's +6

met ½ kreeft +17.50

STEAK TARTAAR

Fijngehakt Zeeuwse biefstuk met Amsterdamse zuren, Madam Jeanette Piccalilly mayonaise & huisgemaakte eigeel crème. Geserveerd met friet & mayonaise | 28.50

RUNDERSTOOF

Huisgemaakte stoof van rundvlees met worteltjes & champignons. Geserveerd met friet & mayonaise. | 23.50

HAMBURGER

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

VEGETARISCH

AUBERGINE STEAK

Gebrande aubergine met romige fetacrème, geroosterde pijnboompitten en harissa-olie, geserveerd met seizoensgroenten & gefrituurde aardappeltjes | 18.50

SALADE GEITENKAAS

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

VIS

ZEEUWSE MOSSELEN

Vers uit Zeeland, lokaal gekweekt.
Bij SOIF houden we van mosselen en dat
proef je.

Keuze uit

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

Of

Zeeuwse mosselen gewokt met Thaise
groene curry. Geserveerd met friet &
mayonaise.

500g | 19.50

1kg | 32.50



SALADE ½ KREEFT

Frisse salade met ½ kreeft &
citroenmayonaise. | 23.50

KABELJAUW

Kabeljauw gevuld met spinazie, omwikkeld
met geblancheerde witte kool & spek. | 29.50

FISH & CHIPS

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

BOUILLABAISSE

Rijkgepulde Noordzeevissoep met rouille &
Parmezaanse kaas. | 29.50

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Stevige vanillecrème met een
gebrand laagje rietsuiker. | 9

TROPICAL DELIGHT

Romige kokoscrème met mango-ananassalsa,
gel van bloedsinaasappel &
een krokante crumble | 9

KAASPLANK

Vier verschillende soorten kazen van
kaasboer Wilco, geserveerd met gegrild
notenbrood, druiven & vijgenchutney | 16.50

DAME BLANCHE

Romig vanille-ijs met warme Callebaut-
chocoladesaus, advocaat & slagroom. | 9

GEBAK

Appelkruimel | 6

Mango-passievrucht cheesecake (vegan) | 6.50

met een bolletje vanille ijs + 2.50

SOIF'S VERWEN TIP

ZEEUWSE KOFFIE 9.50

Met Zeeuwse babbelaar likeur

IRISH COFFEE 9.50

Met Jameson Irish Whiskey

SPANISH COFFEE 9.50

Met Likeur 43

ESPRESSO MARTINI 13.50

GRAND MARNIER 6.60

CALVADOS TROIS LYS 6.50

REMY MARTIN VSOP 9.50

SOIF MENU SHARED DINING



SHARED DINING & LUNCH

SHARING IS CARING

BESTEL VERSCHILLENDE
HAPJES EN GENIET SAMEN MET
UW TAFELGENOTEN VAN EEN
MIDDAG/ AVOND VOL
LEKKERNIJEN.

WIJ RADEN AAN 3 TOT 4
GERECHTJES PER PERSOON,
DEZE KUNT U IN
VERSCHILLENDE RONDES
BESTELLEN.

VOOR HET GEMAK KUNT U OOK
KIEZEN VOOR ONS SHARED
MENU: AL ONZE FAVORITES TE
BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

A LA CARTE

NATUURLIJK KUNT U OOK NOG
STEEDS A LA CARTE BIJ ONS
ETEN. DEZE IS TE VINDEN
AAN HET BEGIN VAN DEZE
MENUKAART

VEGETARISCH

BURNT AUBERGINE

Gebrande aubergine | fetacrème | pijnboompitjes | harissa-olie | 10

RISOTTO FUNGHI KROKETJES

Handgemaakte Zeeuwse kroketjes | bouillon van eekhoorntjesbrood | Arborio rijst | 4 verschillende champignons | truffel | 4 st | 7

ONION TOAST

Gecarameliseerde ui | verse zwarte truffel | bieslook | Parmezaanse kaas | slagroom | geroosterd zoet briochebrood | 10.50

GEGRILDE PERZIK BRUSCHETTA

Gegrilde perzik | luchtige geitenkaasmousse | rozemarijnhoning | focaccia | rucola | 11.50

GROENTE GYOZA

Japanse dumplings | kool | wortel | edamame | chili-sojadip | 4 st | 7.50

FRIED CAMEMBERT

Gefrituurde camembert | cranberrycompote | gegrilde notenbrood | 14.50

MISO SPITSKOOL

Geroosterde spitskool | misoboter | zwarte knoflook crème | Parmezaanse kaas | 7.50

VLEES

CRISPY BUIKSPEK

Crispy buikspek | appel-beurre noisettepuree | ingelegde rode ui | sesamcrumble | 14.50

TATAKI VAN RIBEYE

Gemarineerde ribeye | gochujang | gebrande kimchi | gemarineerde beukenzwammetjes | 15.50

SPICY CHORIZO KROKETJES

Handgemaakte Zeeuwse kroketten | rijkelijk gevuld met Spaanse chorizo | aioli | 4 st | 11.50

KOREAN BEEF BITES

Handgemaakte gehaktballetjes | knoflook soja glaze | 4 st | 12.50

STICKY HONEY CHICKEN

Chef's secret sauce | 11

IBERICO RIBFINGERS

Slow cooked boneless spareribs | Gochujang hoisin marinade | coleslaw | 13.50

BUTTER CHICKEN

Gesmoorde kippendij | Griekse yoghurt | tomaat | gezouten roomboter | garam masala | knoflook | naanbrood | 11.50

STEAK TARTAAR

Fijngehakt Zeeuws biefstuk | Amsterdamse zuren | Madam Jeanette Piccalilly mayonaise | eigeel crème | zoet briochebrood | 13.50

SIDE DISHES

GREEK STYLE LOADED HUMMUS

Huisgemaakte hummus | frisse groentesalade van tomaat, komkommer en olijven | feta | olijfolie | oregano | paprika | verse kruiden | geroosterd desembrood van Luuks Patisserie | 9.50

PATATAS BRAVAS

Gefrituurde aardappeltjes | patatas bravas saus | aioli | 7

TRUFFELFRIET

Friet | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | 7

ZOETE AARDAPPELFRIET

Zoete aardappelfriet | mayonaise | 6.50
met truffelmayo en Parmezaanse kaas + 1.50

JAPANESE FRIET

Friet | furikake (knapperige sesamzaadjes & zeewier) | soja & sesam mayonaise | 7

KLASSIEKE FRIET

Friet | mayonaise | 5.50

SCHAALTJE GROENE SALADE

Schaaltje gemengde groene salade | 4.50

VIS

SCAMPI'S A LA RAMON

Gewokte scampi's in hemelse olie naar geheim recept van de chef | sesam | lente ui | focaccia brood | 6 st | 13.50

GARNALENBRIOCHE

Huisgemaakte garnalenbrioche | 9

TATAKI VAN TONIJN

Kort gebrande tonijn | mandarijn | ponzu | ingelegde rode-uiparels | dille-olie | 12.50

ZEEUWSE OESTERS

- Rauwe oesters | uitjes in rode wijn azijn | citroen | 2 st | 7
- Met kaas gratineerde oesters | 2 st | 8

INKTVISRINGEN

Gepaneerde inktvisringen | frisse munt-yoghurtsaus | 12.50

THAI SCAMPI KROKETJES

Handgemaakte Zeeuwse kroketten | rijkelijk gevuld met scampi's | Thaise groene curry groene curry mayonaise | 4 st | 11.50

GEWOKTE MOSSELEN

THAISE STIJL

Gewokte Zeeuwse mosselen | groene curry | Aziatische stijl | geserveerd met naan | 13.50

- 250g | 9.50
- 500g | 17

KIDS MENU

KINDEREN TOT 10 JAAR

VOOR DE KLEINTJES

TOSTI HAM & KAAS

Wit casino brood | ham & kaas | ketchup |
te bestellen tot 16:00 | 5.50

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti | bolognesesaus | 9.50
voeg geraspte kaas toe + 1.50

FRIET KROKET

Friet | kroket 1 st | mayonaise of ketchup |
bakje komkommertjes | 8.50

FRIET FRIKANDEL

Friet | frikandel 1 st | mayonaise of ketchup
| bakje komkommertjes | 8.50

FRIET KIPNUGGETS

Friet | kipnuggets 3 st | mayonaise of
ketchup | bakje komkommertjes | 8.50

FRIET KAASTENGELS

Friet | kaastengels 3 st | mayonaise of
ketchup | bakje komkommertjes | 8.50

+ **BAKJE APPELMOES**
Een kuipje appelmoes | 1.50

TOETJE

OLA SCHATKISTJE

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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Stevige vanillecrème |
gebrand laagje rietsuiker | 9

TROPICAL DELIGHT

Kokoscrème | mango-ananassalsa |
bloedsinaasappel | crumble | 9

KAASPLANK

4 verschillende soorten kazen van kaasboer
Wilco | gegrild notenbrood | vijgenchutney |
druiven | 16.50

DAME BLANCHE

Romig vanille-ijs | warme Callebaut-
chocoladesaus | advocaat | slagroom. | 9

GEBAK

Appelkruimel | 6
Mango-passievrucht cheesecake (vegan) | 6.50
met een bolletje vanille ijs + 2.50

SOIF'S VERWEN TIP

| | |
|------------------------------|-------|
| ZEEUWSE KOFFIE | 9.50 |
| Met Zeeuwse babbelaar likeur | |
| IRISH COFFEE | 9.50 |
| Met Jameson Irish Whiskey | |
| SPANISH COFFEE | 9.50 |
| Met Likeur 43 | |
| ESPRESSO MARTINI | 13.50 |
| GRAND MARNIER | 6.60 |
| CALVADOS TROIS LYS | 6.50 |
| REMY MARTIN VSOP | 9.50 |