

# THAT'S THE SPIRIT!

## JENEVER/GIN

Wynand Fockink Jonge	3,50
Wynand Fockink Superior	4,50
Wynand Fockink IPA Jenever	5,00
Van Wees Oude Jenever	5,50
Lowlander IPA Jenever	5,00
Zuidam Korenwijn 1jr	5,00
Zuidam Korenwijn 5jr	6,00
Van Wees jonge jenever	3,50
Stillery Gin	5,50
Tanqueray Gin	4,50
Tanqueray Flor de Sevilla	4,50

## LIKEUR/RUM

Wynand Fockink Hansje kelder	4,50
Wynand Fockink Cointreau	4,50
Wynand Fockink Bitterkoekjes	4,50
Zure wijven limoncello	5,50
Pampero Blanco	4,00
Pampero Anejo Especial	5,00
Union 55 Salted & Spiced Rum	6,00
Sambuca Molinari	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Salmari	4,00

More spirits? Flip that page!  
↻ ↺ ↻ ↺

# COCKTAILS 9,50

## DONDER & BLIKSEM

Dark & Stormy: Union 55 Salted & Spiced rum, ginger beer, angostura bitters & limoen

## APEROL SPRITZ

Aperol, cava, bruiswater & sinaasappel

## IPA NEGRONI (beertail)

Lowlander Genever, Willems wermoed, Lowlander IPA en sinaasappel

## MOKUM MULE

Stillery vodka, ginger beer, angostura bitters, limoen, munt & gember

## ESPRESSO MARTINI

Ketel 1 vodka, Kahlua, espresso en koffieboontjes

## GIN TONIC

Tanqueray Gin en Fever Tree Elderflower Tonic

## B.O.B. (ALCOHOLVRIJE COCKTAILS)

### FREE CLASSIC GIN&TONIC

Highball Classic G&T Alcohol Free  
Alcohol Free

### REE APEROL SPRITZ

Highball Italian Spritz  
Alcohol Free



# TAPWEST

## DORSTLESSERS

### KOMKOMMER

Verse liomande van biologische komkommer siroop, geserveerd in een 0,7L fles. (optie bubbels! +2:00)

### GEMBER

Verse liomande van biologische gemberwortel siroop, geserveerd in een 0,7L fles. (optie bubbels! +2:00)

## BIERMENU:

GA NAAR:

[WWW.TAPWEST.AMSTERDAM/MENU](http://WWW.TAPWEST.AMSTERDAM/MENU) (LIVE UPDATE)

## BEERMENU:

GO TO:

[WWW.TAPWEST.AMSTERDAM/MENU](http://WWW.TAPWEST.AMSTERDAM/MENU) (LIVE UPDATE)



# PROOOST

## KOFFIE & THEE

Koffie	3,00
Espresso	3,00
Doppio	4,00
Espresso macchiato	3,50
Latte macchiato	3,75
Koffie Verkeerd	3,75
Cappuccino	3,75
Thee	3,50
Verse muntthee	3,75
Gemberthee	3,75
Verse gember-muntthee	4,25
Warme chocomel	4,00
Havermelk	+1,00
Extra shot espresso	+1,00

## FRISDRANKEN

Coca Cola	3,50
Coca Cola Light	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Verse jus d'orange	s 3,50 / L 4,95
Chocomel	4,00
Glas melk	4,00
Appelsap - Flevosap	3,50
Walden Tomatensap	3,95
Nix&Kix sparkling ginger	4,50
Nix&Kix sparkling Watermelon	4,00
Lipton Ice Tea	3,00
Bijlmer Kombuch	4,00
Russels & Co Sicilian lemonade	4,00
Fever Tree Elderflower Tonic	4,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,00
Bundaberg Ginger beer	4,50
Iced tea Walden lemon	4,00
Chaudfontaine Rood	3,50
Chaudfontaine Blauw	3,50
Amsterdams kraanwater (0,7L)	0,00
Amsterdams bubbels water (0,7L)	3,00

## STERK SPUL

Cognac VSOP Chateaux Montifeaud	6,00
Port, reserva ruby	5,50
LALA Tequila (Amsterdam)	5,00
Kah Tequila Anejo	8,00
Ketel one vodka	5,00
Stillery vodka	5,50
Absint 55	5,00
Willem's Wermoed	4,00

## WHISKY

Johnnie Walker Red label	4,50
Johnnie Walker Black label	6,50
Dalwhinnie 15 Yrs.	9,50
Talisker 10 Yrs.	6,50
Bulleit Bourbon	6,75
Glenfiddich 12 Yrs.	8,25
Ballantines 21 Yrs.	12,25

## TAPWEST.AMSTERDAM

## GLAS RODE WIJN

### NETTARE DI ABRAMO 2020 BIO

Italië. Druif: Gaglioppo  
Volle maar zachte smaak met ronde tannines.  
glas 6,00 fles 30,—

### LEZAUN TEMPRANILLO 2021 BIO

Spanje. Druif: Tempranillo-Aragonez  
Veel fruit en elegant.  
glas 5,50 fles 27,—

## GLAS WITTE WIJN

### GOLDENITS CHARDONNAY MESSWEIN 2022 BIO

Oostenrijk. Druif: Chardonnay  
Heerlijk fris, geurig en dorstlessend.  
glas 5,50 fles 27,—

### GOLDENITS MUSKAT CUVÉE 2022 BIO

Oostenrijk. Druif: Muskat Otonel  
Heerlijk fris en geurig. Licht droog en dorstlessend, licht tintelend.  
glas 5,50 fles 27,—

## GLAS ROSÉ

### CABERNET ROSÉ 2021 BIO

Oostenrijk. Druif: Cabernet Sauvignon  
Frisse fruitige rosé, laag in de alcohol.  
glas 5,50 fles 27,—

## GLAS BRUT

### AZIMUT BRUT NATURE 2022 BIO

Spanje. Cava. Druif: Macabeu, Xarello, Parellada.  
Fris, puur, stoer, 'strijkdroog', weinig sulfiet.  
glas 6,50 fles 30,—

## WIJN OP FLES

### PLANTEVIN CÔTES DU RHÔNE 2022 BIO

Rood; Frankrijk. Druif: Grenache Syrah Carignan.  
Volle smaak, fruitig met ronde tannines.  
fles 29,—

### I PAOLI MARCHE ROSSO 2021 BIO

Rood; Italië. Druif: Sangiovese.  
Fruitig, elegant en zacht.  
fles 39,—

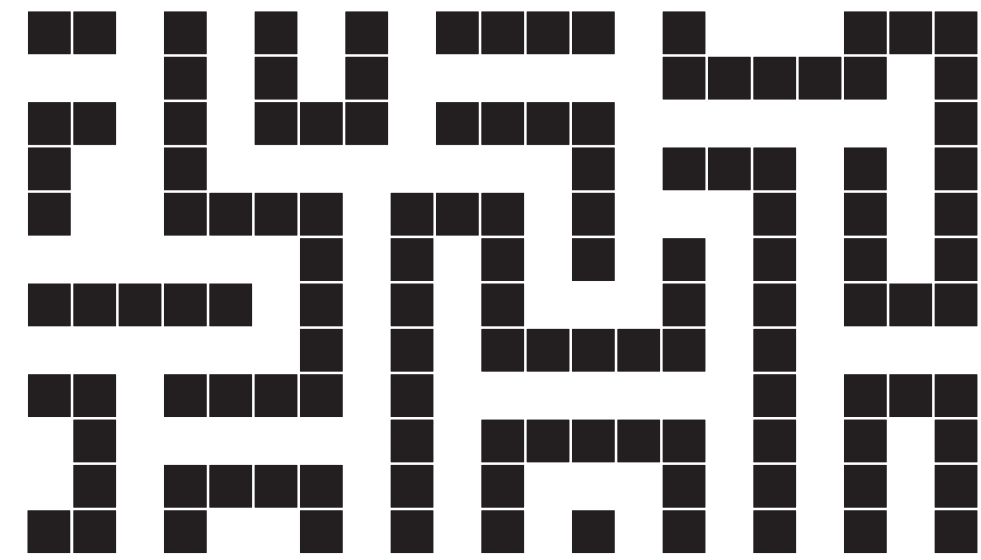
### STEINFEDER 2021 BIO

Wit; Oostenrijk. Druif: Grüner Veltliner.  
Licht met veel smaak en aromatisch.  
fles 36,—

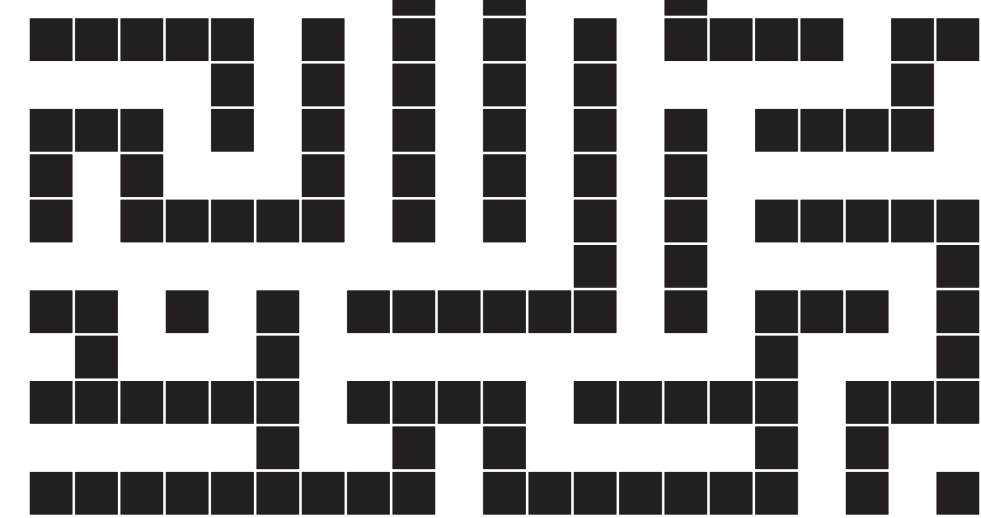
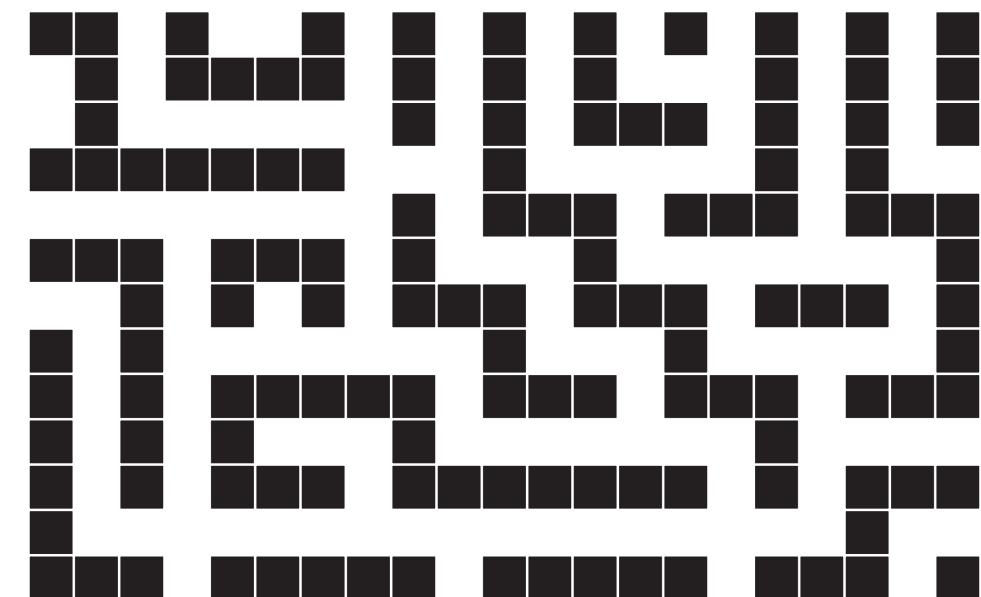
### GOCCE DI MARINELLA 2021 BIO

Wit; Italië. Druif: Greco Bianco  
Fris en stevig met een kruidig karakter.  
fles 34,—

## DRINK WITH MATES



# TAPWEST



## MENU MENU MENU MENU MENU MENU MENU



# LUNCH

✓ = Vegetarisch

van 11:00 tot 16:00

## TAPWEST TOSTI

9,50

Zuurdesembrood met ham en boerenkaas, geserveerd met ketchup. *Sourdough bread with ham and farmhouse cheese, served with ketchup.*  
BEERTIP: MOKUMS GOUD

## UITSMIJTER ✓

9,50

Zuurdesembrood met twee vrije uitloop eieren, geserveerd met gerookt zeezout en bieslook. (opties: guanciale (spek) + € 2,50 / boerenkaas + €2,00 / geroosterde cherrytomaatjes + €1,00) *Sourdough bread with two free-range eggs, served with smoked sea salt and chives.* (options: guanciale + €2.50 / farmhouse cheese + €2.00 / roasted cherry tomatoes + €1.00)  
BEERTIP: GALLE WEIZEN

## AVOCADO ✓

13,50

Zuurdesembrood met avocado mash, cashewnoten, cherrytomaatjes, spinazie en bosui. *Sourdough bread with avocado mash, cashew nuts, cherry tomatoes, spinach and spring onion.*  
BEERTIP: GIN WEIZEN

## PITA SABICH ✓

13,50

Pita met gefrituurde aubergine en ei, geserveerd met een mangosaus. *Pita with fried eggplant and egg, served with a mango sauce.*  
BEERTIP: MOKUMS GOUD

## BURRATA ✓

14,50

Zuurdesembrood met verse burrata, geroosterde cherrytomaatjes en huisgemaakte pesto. *Sourdough bread with fresh burrata, roasted cherry tomatoes and homemade pesto.*  
BEERTIP: MANNENLIEFDE

## VEGGIE TOSTI ✓

8,50

Zuurdesembrood met boerenkaas en bosuïen, geserveerd met ketchup. *Sourdough bread with farmhouse cheese and spring onions, served with ketchup.*  
BEERTIP: BLONDE BAKKES

## BOERENKAAS ✓

9,50

Zuurdesembrood met boerenkaas, gegrilde groenten en mosterd. *Sourdough bread with farmhouse cheese, grilled vegetables and mustard.*  
BEERTIP: IJWIT

## KROKETTEN

10,50

Zuurdesembrood met twee kroketten, geserveerd met gezouten boter en mosterd. (optie: vegetarische kroketten) *Sourdough bread with two croquettes, served with salted butter and mustard.* (option: vegetarian croquettes).  
BEERTIP: BLOESEM BLOND

## GEHAKTBALLEN

11,50

Zuurdesembrood met gehaktballetjes in tomatensaus. *Sourdough bread with meatballs in tomato sauce.*  
BEERTIP: MOOIE NEL

## POKEBOWL ✓

15,50

Linzensalade met knapperige groenten en o.a. linzen, haricot verts, bimi, komkommer, spinazie en vegan feta, geserveerd met geroosterd zuurdesembrood en een appel-basilicum dressing. (optie: burrata + €3,00) *Lentil salad with crunchy vegetables including lentils, haricot, bimi, cucumber, spinach and vegan feta, served with toasted sourdough bread and an apple-basil dressing.* (option: burrata + €3.00)  
BEERTIP: GAJES

# KUCHEN

Overheerlijke flammkuchen uit eigen steenoven.

*Delicious flammkuchen from our own stone oven.*

van 11:00 tot 22:00

## CLASSIQUE

9,50

Gerookt buikspek, Emmentaler, rode ui & rucola. *Onion, smoked pork belly, Emmentaler & rocket salad.*  
BEERTIP: GAIA

## MIRKO'S GREEN ✓

9,50

Burrata, haricot verts, bimi, spinazie en knoflook olie. (optie: guanciale + €2,00) *Burrata, guanciale, haricot, bimi, spinach and garlic oil.* (option: guanciale + €2.00)  
BEERTIP: GREEN BULLET

## GOAT WHISPERER ✓

9,50

Geitenkaas, biet, honing, walnoten & rucola. *Goat cheese, beets, honey, walnuts & rocket salad.*  
BEERTIP: AMSTERDAMS WIT

## F\*CK A DUCK

9,50

Gerookte eendenborst, rode ui, venkel, rucola & balsamicosaus. *Smoked duckbreast, red onion, fennel, rocket salad & balsamic sauce.*  
BEERTIP: LELLEBEL

# DINER

✓ = Vegetarisch

van 17:00 tot 22:00

## CLASSIC TAPWEST CHEESE BURGER

16,50

Black Angus burger met guanciale (spek), boerenkaas, tomaat, spinazie en huisgemaakte uiencompote. *Black Angus burger with guanciale, farmhouse cheese, tomato, spinach and homemade onion compote.*  
BEERTIP: THAI THAI

## CATCH OF THE DAY

17,50

Afhankelijk van het seizoen, het weer en de chef zijn mood. Vraag het ons of kijk op de groene krijtborden, geserveerd met seizoensgroente en krieltjes. *Depending on the season, the weather and the chef's mood. Ask us or look at the green chalkboards, served with seasonal vegetables and baby potatoes.*  
BEERTIP: VRAAG HET ONS!

## POKEBOWL ✓

15,50

Linzensalade met knapperige groenten en o.a. linzen, haricot verts, bimi, komkommer, spinazie en vegan feta, geserveerd met geroosterd zuurdesembrood en een appel-basilicum dressing. (optie: burrata + €3,00) *Lentil salad with crunchy vegetables including lentils, haricot, bimi, cucumber, spinach and vegan feta, served with toasted sourdough bread and an apple-basil dressing.* (option: burrata + €3.00)  
BEERTIP: GAJES

## GET YOUR SIDES!

OER FRIET 3,50

SWEET POTATO FRIES 4,50

GEGRILDE GROENTEN 4,50

## VEGGIE TAPWEST CHEESE BURGER ✓

15,50

Vega future burger met plakjes avocado, boerenkaas, tomaat, spinazie en huisgemaakte uiencompote. *Vega future burger with slices of avocado, farmer's cheese, tomato, spinach and homemade onion compote.*  
BEERTIP: ZATTE

## SHORT RIBS

19,50

In honing en bier gestoofde shortribs met geroosterde roseval aardappeltjes, geserveerd met een huisgemaakte koolsalade. *Short ribs braised in honey and beer with roasted roseval potatoes, served with homemade coleslaw salad.*  
BEERTIP: GAJES

## PARMIGIANA DI MELANZANE ✓

15,50

Geroosterde aubergine met tomatensaus, buffelmozzarella en parmezaanse kaas, geserveerd met geroosterd zuurdesembrood. *Roasted eggplant with tomato sauce, buffalo mozzarella and parmesan cheese, served with toasted sourdough bread.*

## PATATJE RUNDERSTOOFVLEES

16,50

Huisgemaakt runderstoofvlees, gegaard in Natte van 't IJ, geserveerd met oerfriet. (optie: sweet potato fries + €1,50) *Homemade beef stew, cooked in Natte van 't IJ, served with fries.* (option: sweet potato fries + €1.50)  
BEERTIP: MOKUMS GOUD

CAESAR SALADE 4,50

SPICY COLE SALAD 4,50

# DESSERT

van 17:00 tot 22:00

## CHOCO GANACH ✓

9,50

Vegan chocoladetaart met compote van bosvruchten. *Vegan chocolate cake with forest fruit compote.*

## APPELTAART

9,50

Huisgemaakte warme appeltaart met een bolletje vanille ijs en slagroom. *Homemade warm apple pie with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream.*

## GOAT ICECREAM ✓

9,50

Huisgemaakt geitenkaas ijs met warme vijgen en granola. *Homemade goat cheese ice cream with warm figs and granola.*

## NY CHEESECAKE ✓

9,50

NY cheesecake met blauwe bessen compot. *NY cheesecake with blueberry compote.*

# BITS & BITES

✓ = Vegetarisch

\* = niet na 22:00 uur

van 11:00 tot 22:00

## NACHO'S OVEN \* ✓

9,75

Cheddar, mais, rode ui, olijfringen, jalapeños, tomaat, zure room & guacamole. (halve portie 6,50)

## NOTENMIX ✓

3,50

## OLIJVEN ✓

3,50

## PIPERS CHIPS ✓

2,75

Keuze uit Pipers chips sea salt / cheddar & onion / vinegar.

## SARDIENTJES

6,50

In blik van premium Ortiz & Melba toast.

## OUDE KAAS ✓

5,50

Van Kaashuis Tromp met Zaanse mosterd.

## OSSENWORST \*

5,50

Met Zaanse mosterd & zuur van De Leeuw.

## AM★DAMSE PLANK \* 12,50

Ossenworst, notenmix van Gotjé, oude kaas & Amsterdams zuur van De Leeuw.

## BROODPLANK \* ✓ 4,00

Zuurdesembrood met hummus, aioli, olijfolie en gerookte en gezouten boter.

## BITTERBALLEN 6x 5,50

Luxe kalfsbitterballen van Oma Bobs.

## OERFRIET ✓ 8,50

Met mosterdmayonaise.

## FALAFEL BAL 6x ✓ 6,50

Vegetarische falafelballen van het Amsterdams Balafel.

## KAASTENGELS 8x ✓ 7,50

Met sweet chilisaus.

## SHARING IS CARING

### SWEET POTATO FRIES ✓ 6,50

Mosterdmayonaise.

### TAPWEST WINGS \* 9,75

In bier gemarineerde wings met huisgemaakte mayonaise.

### BITTERMIX XL 20x 17,50

Bitterballen 5x, kaastengels 5x, calamars 5x, vegan vlammetjes 5x.

### BITTERBALLEN XL 30x 25,00

Bitterballen 30x.

### BITTERMIX XXL \* 40x 32,50

Bitterballen 8x, bieterballen 8x, kaastengels 8x, calamaris 8x, vegan vlammetjes 8x.



## TASTE AMST ERDAM CRAFT

18,50



Vijf verschillende proefglazen van Amsterdamse brouwers. *Five flights of Amsterdam craft beer.*

Mits de drukte het toelaat.

Vraag naar ons biermenu voor onze tap & flesbieren.

## GROEPEN: GROUPS:

Groepen groter dan 8 personen vragen we de keuzes te beperken tot maximaal 3 verschillende lunch of diner gerechten. Reserveren voor groepen: [borrels@tapwest.nl](mailto:borrels@tapwest.nl)  
We ask groups larger than 8 people to limit the choices to a maximum of 3 different lunch or dinner dishes. [Reservations for groups: borrels@tapwest.nl](mailto:borrels@tapwest.nl)