

THAT'S THE SPIRIT!

GIN

Annabel gin	4,50
The Stillery gin	4,50
Tanqueray Sevilla gin	4,50
The Stillery North Sea Gin	5,00
Damrak Gin	4,50
The Stillery gin virgin 0%	3,50

LIKEUREN

Wynand Fockink Volmaakt Geluk	4,50
Wynand Fockink Sinaasappel	4,50
Wynand Fockink Bitterkoekjes	4,50
Wynand Fockink Boswandeling	4,50
Fiorito Limoncello	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Salmari	4,00
Sambuca Molinari	4,50
Pasoa	4,50

WHISKY

Jack Daniels	4,50
Johnnie Walker Red	4,50
Johnnie Walker Black	6,50
Bulleit Bourbon Whisky	5,50
Talisker Scotch Whisky 10Y	6,50
Laphroaig 10Y	6,50
Glenfiddich Scotch 12Y	8,50
Dalwhinnie Scotch Whisky 15Y	8,50

RUM

Malle Babbe rum	4,50
Pampero Anejo rum	5,50
Union spiced rum	4,50

JENEVER

Van Wees jonge Genever	4,50
Van Wees oude Genever	5,50
Van Wees korenwijn Rembrandt	6,50
The Stillery ouwe jenever	4,50
Wijnand Fockink oude Jenever	5,50
Wijnand Fockink rogge Jenever4,50	
Lowlander IPA Jenever	4,50
Zuidam Korenwijn 1 jaar	5,00
Zuidam Korenwijn 5 jaar	6,50

ANDERS

Kopke Ruby Port	5,50
La La Tequila blanco	5,50
La La Tequila Reposado	5,50
Absint 55	6,50
Spraakwater Wodka	4,50
Willems Vermoed	5,50
Aperol Aperitivo	4,50
Wijnand Fockink Brandewijn	6,50
Cognac Chateau Montifaud VSOP	7,50

COCKTAILS

9,50

GIN TONIC

Annabel Gin, Fever Tree Elderflower Tonic en sinaasappel

MOKUM MULE

Spraakwater Wodka, gingerbeer, angostura bitter, limoen, munt en gember

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, bruiswater en sinaasappel

DARK & STORMY

Union 55 Spiced rum, gingerbeer, angostura bitter en limoen

STRAALJAGER

Van Wees jonge Jenever, bitterlemon, citroen en munt

PORNSTAR MARTINI

Pasoa, Sprakwater Wodka, passievrucht en limoen

ESPRESSO MARTINI

Wodka, Kahlua, Espresso en koffieboontjes

HOWLING MARTINI

Howling Wolf Porter, Martini, Espresso en koffieboontjes

BIERMENU:

GA NAAR:

WWW.TAPWEST.AMSTERDAM/MENU (LIVE UPDATE)

BEERMENU:

GO TO:

WWW.TAPWEST.AMSTERDAM/MENU (LIVE UPDATE)



PROOST

KOFFIE & THEE

Koffie	3,00
Espresso	3,00
Doppio	3,45
Espresso macchiato	3,50
Latte macchiato	3,75
Koffie Verkeerd	3,75
Cappuccino	3,50
Thee	3,00
Verse muntthee	4,00
Gemberthee	4,00
Verse gember-muntthee	4,25
Warme chocomel	4,00
Havermelk	+0,00
Extra shot espresso	+1,00

FRISDRANKEN

Coca Cola	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Chaufontaine Rood	3,50
Verse jus d'orange	s 3,50 / L 4,95
Chocomel	4,00
Glas melk	4,00
Appelsap	3,50
Walden Tomatensap	4,00
Nix & Kix Mango Ginger (330ml)	4,50
Nix & Kix Watermelon (330ml)	4,50
Lipton ice tea sparkling	3,50
Kombucha Gember Mango	4,25
Kombucha Grapefruit	4,25
Finley Bitter Lemon	4,00
Fever Tree Elderflower Tonic	4,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,00
Bundaberg Ginger beer (375ml)	6,50
San pellegrino Ginger beer	4,50
Iced Tea Walden Lemon	4,50
Amsterdams Kraanwater (0,7L)	0,00
Amsterdams Bruiswater (0,7L)	3,00

ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

ITALIAN VIRGIN SPRITZ

Virgin Spritz & sinaasappel.
Prijs: 7,50

VIRGIN GIN & TONIC

Stillery Virgin Gin, geserveerd met limoen.
Prijs: 7,50

DORSTLESSERS

FLES MET LIMONADE (0,7L)

KEUZE UIT:
KOMKOMMER OF GEMBER
(optie: bubbels! +2,00)

4,00

TAPWEST.AMSTERDAM

GLAS RODE WIJN

NETTARE DI ABRAMO 2020 BIO

Italië. Druif: Gaglioppo
Volle maar zachte smaak met 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,—

PINOT GRIGIO ABRUZZOC

Italië. Druif: Pinot grigio
Smaak fruitig fris met citrustonen en ook tropisch fruit.
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,
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,—

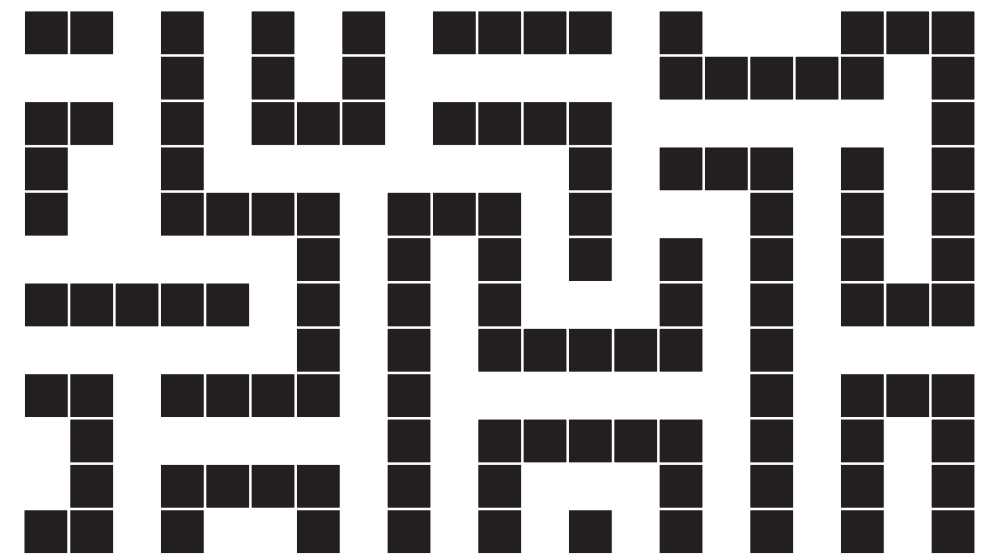
STEINFEDER 2021 BIO

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

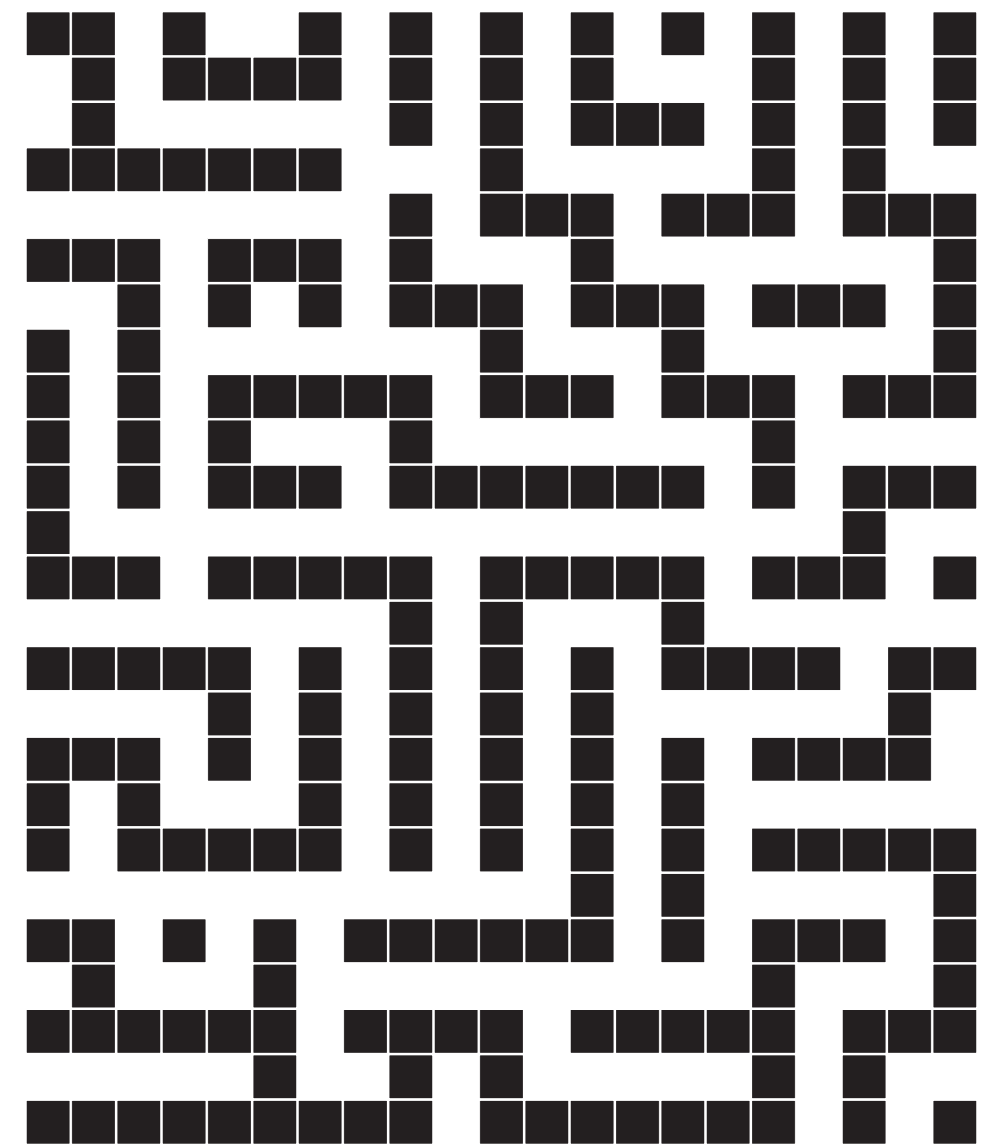
GOCCE DI MARINELLA 2021 BIO

Wit; Italië. Druif: Greco Bianco
Friss 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

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

7,50

UTSMIJTER

Zuurdesembrood met drie vrije uitloop eieren, geserveerd met gerookt zeezout en bieslook. (opties: guanciale (spek) + € 2,50 / boerenkaas + €2,00 / geroosterde cherrytomaatjes + €1,00) *Sourdough bread with three 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

9,50

AVOCADO

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

10,50

SMOKED FOREL

Een brioche met een quenelle van gerookte forel rilette. Geserveerd met kaviaar, limoen mayonaise en zeekraal. *A brioche with a quenelle made from smoked trout rilette. Served with caviar, lime mayonnaise and samphire.* BEERTIP: MOKUMS GOUD

12,50

BOERENKAAS

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

8,00

VEGGIE TOSTI

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

7,00

KROKETTEN

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

10,50

OSSENWORST

Zuurdesembrood met ossenworst, rucola, augurken, sriracha mayonaise en geroosterde uitjes *Sourdough bread with ossenworst, rocket salad, pickles, sriracha mayonnaise and roasted onions* BEERTIP: MOOIE NEL

10,50

BURRATA

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

12,50

POKEBOWL

Plakkerige rijst met bimi, haricots verts, edamame, avocado, radijs, wasabi mayonaise en sesamzaad. (optie: gerookte zalm + €3,00) *Sticky rice with bimi, haricots verts, edamame, avocado, raddish, wasabi mayonnaise and sesame seed* (option: smoked salmon + €3.00) BEERTIP: GAJES

14,50

DESSERT

van 17:00 tot 22:00

CHOCO GANACH

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

7,50

YOGHURT IJS

Huisgemaakt ijs met fruit en granola. *Homemade ice cream with fruit and granola.*

7,50

APPELTAART

Warme appeltaart met slagroom. *Warm apple pie with whipped cream.*

6,50

NY CHEESE CAKE

Geserveerd met blauwe bessen compote. *Served with blueberry compote.*

6,50

DINER

= Vegetarisch

van 17:00 tot 22:00

CLASSIC TAPWEST CHEESE BURGER

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

16,50

CATCH OF THE DAY

Afhankelijk van het seizoen, het weer en de chef zijn mood. Vraag het ons of kijk op de groene krijtborden, geserveerd met seizoengroente 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!

17,50

POKEBOWL

Plakkerige rijst met bimi, haricots verts, edamame, avocado, radijs, wasabi mayonaise en sesamzaad. (optie: gerookte zalm + €3,00) *Sticky rice with bimi, haricots verts, edamame, avocado, raddish, wasabi mayonnaise and sesame seed* (option: smoked salmon + €3.00) BEERTIP: GAJES

14,50

PORK BELLY

250 gram teriyaki pork belly geserveerd met plakkerige witte rijst en diverse groente en witte waterkers. *250 grams teriyaki pork belly served with sticky white rice, various vegetables and watercress.* BEERTIP: MOKUMS GOUD

17,50

VEGGIE TAPWEST CHEESE BURGER

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

15,50

SHORT RIBS

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

21,50

PARMIGIANA DI MELANZANE

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.*

16,50

PATATJE RUNDERSTOOFVLEES

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

16,50

PIZZA

Overheerlijke pizza uit eigen steenoven. *Delicious pizza from our own stone oven.*

van 16:00 tot 22:00

MARGHERITA

Tomaten saus, buffelmozzarella, Parmezaanse kaas en basilicum. *Tomato sauce, buffelmozzarella, Parmesan cheese and basil.*

9,50

MARINARA

Tomaten saus, oregano knoflookolie en geroosterde tomaatjes. *Tomato sauce, oregano garlic oil and roasted tomatoes.*

9,50

FRESH GREEN

Parmezaanse kaas, verse knapperige groenten en burrata. *Parmesan cheese, fresh crunchy vegetables and burrata.*

11,50

ITALIAN MEAT

Parmezaanse kaas, buffelmozzarella en wisselende Italiaanse vleeswaren. *Parmesan cheese, buffalo mozzarella and various Italian meats.*

13,50

SIDES & BITES

= Vegetarisch

* = niet na 22:00 uur

van 11:00 tot 22:00

NACHO'S OVEN

Cheddar, mais, rode ui, olijfringen, jalapeños, tomaat, zure room & guacamole.

9,75

ITALIAANSE PLANK *

Twee soorten ham, twee soorten kaas, burrata, cherry tomatoes, honing, salade, truffel olie en geroosterd brood.

12,50

FRIET (VAN DE TIJGER)

Met mosterdmayonaise.

6,00

BROODPLANK *

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

6,50

SWEET POTATO FRIES

Met mosterdmayonaise.

7,00

BITTERBALLEN 6x

Luxe kalfsbitterballen van **Oma Bobs**.

6,00

SPICY COLE SALAD

Huisgemaakte spicy koolsalade

5,50

FALAFEL BAL 6x

Vegetarische falafelballen van het Amsterdamse **Balafel**.

6,50

NOTENMIX

Van De Nootzaak Gotjé

3,50

KAASTENGELS 8x

Met sweet chilisaus.

7,50

PIPER CHIPS

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

3,50

KARAAGE * 6x

Geserveerd met ananas-habanero mayonaise.

9,50

SARDIENTJES

In blik van premium **Ortiz & Melba** toast.

6,50

BITTERMIX XL 20x

Bitterballen 5x, kaastengels 5x, falafelballen 5x, vlammetjes 5x.

17,50

OUDE KAAS

Van Kaashuis **Tromp** met Zaanse mosterd.

5,50

BITTERBALLEN XL 30x

Bitterballen 30x.

25,00

OSSENWORST *

Met Zaanse mosterd & zuur van **De Leeuw**.

5,50

BITTERMIX XXL 40x

Bitterballen 8x, falafelballen 8x, kaastengels 8x, Karaage 8x, vlammetjes 8x.

32,50

WISSELEND:

Wij hebben diverse wisselende gerechten zoals soepen, pasta en meer. Vraag het ons of kijk op de groene krijtborden.

TASTE AMSTERDAM 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 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)