



Bierkaart

Tap 1.	Solaes Pils 5%	Pils	€3,75
Tap 2.	Viven Weisse 5% **	Weizen	€5,50
Tap 3.	Klein Verzet 6%	Blond	€4,50
Tap 4.	Zesgemeten 6%	Pale ale	€5,00
Tap 5.	Achtgemeten 8%	DIPA	€6,00
Tap 6.	Kite 4%	Session IPA	€4,75
Tap 7.	Nelson 8%	Neipa	€7,00
Tap 8.	Windvang 8%	Tripel	€6,50
Tap 10.	Rif 7%	IPA	€5,50
Tap 11.	Blauwe Huus 8%	Porter	€5,25
Tap 12.	Ename 7% **	Dubbel	€6,50
Tap 13.	Wutu 12%	Imperial stout	€8,50
Tap 14.	Mist 6% **	Neipa/ gast	€7,00
Tap 15.	Schorre 4%	Amber ale	€4,75
Tap 16.	Crumble 10% **	Pastry barleywine	€7,00
Tap 17.	ZZ Fresh Hop	Porter	€6,50

**** Gast-bieren**

Alcoholarm Bier

Rott Ride 0.3%	IPA	€4,50
----------------	-----	--------------

SOLAES.NL

Heeft u een allergie? Laat het ons weten voor je bestelling!



Frisdrank

Coca Cola	€3,50
Coca Cola Zero	€3,50
Fanta/ Cassis	€3,50
Sprite	€3,50
Royal Club Tonic/ Bitter Lemon	€3,50
Lipton Ice tea Green/ Sparkling	€3,75
Bronwater plat of bruis	€2,90
Bronwater plat of bruis 0,75L	€6,00
Appelsap (Biologisch)	€3,95

Koffie & Thee

Koffie	€3,25
Espresso	€3,25
Dubbele espresso	€5,75
Capuccino	€3,50
Latte Macchiato	€3,75
Thee	€2,90
Verse Munt of Gember thee	€3,90

SOLAES.NL

Heeft u een allergie? Laat het ons weten voor je bestelling!



Borrelkaart

Pain du pils van bakkerij van Harberden	€9,00
Met chefs smeersels, olijfolie en aceto balsamico	
Biernoten	€6,00
Verse noten gemarineerd in Solaes bier en spicemix van BBQ-eiland	
Pata negra	€15,00
50 gram	
Kaasplank	€15,00
Selectie van de chef, 12 gemeenten bierstroop, biernoten en notenbrood	
Camembert	€14,00
Uit de oven met knoflook, tijm, rozemarijn, honing en zuurdesembrood	
Olijven	€6,00
Huis gemarineerde olijven	
Charcuterie	€17,50
Diverse vleeswaren	
Spiering	€9,00
Spiering gefrituurd met huisgemaakte mayonaise en citroen	
Rundvlees bitterballen	€9,50
8 stuks	
Samosa V	€9,50
8 stuks met huisgemaakte chilisaus	
Vette bek	€15,00
Selectie warm bittergarnituur met chefs special saus	
Kaasstengels	€9,50
8 stuks	

SOLAES.NL

Heeft u een allergie? Laat het ons weten voor je bestelling!



Lunchkaart te bestellen tot 16:00

Alle broodjes worden geserveerd op zuurdesembrood

Carpaccio **€16,50**

Rundercarpaccio, geroosterde kappertjes, vinaigrette van blond bier, Parmezaanse kaas

Kalf & Rivierkreeft **€16,00**

Kalfsstaartstuk, rivierkreeftensaus, kappertjes,

Graved Lax **€16,75**

Dungesneden ingelegde zalm, biermosterddressing, en zeeslamayonaise

Burrata V **€14,00**

Balsamico, gekaramelliseerde walnoten, waterkers, biernotencrumble

Gestoofd rundvlees **€15,00**

Rundvlees gestoofd in 12-gemeten bier, ingelegde sjalot, krokante ui, gefermenteerde komkommer

Krokante buikspek **€15,00**

Kimchi, crumble van pinda, gefermenteerde zwarte bonen chili-mayonaise

Steak sandwich **€17,50**

Zijlende, provolone, chef's mayo, little gem

SOLAES.NL

Heeft u een allergie? Laat het ons weten voor je bestelling!



Chef's Special

Chef's verrassingsmenu 3 of 4 gangen €45,00 / €56,00

Creatieve samenstellingen van de chef, een echte aanrader!

Beerpairing €15,00 / €20,00

Voorgerechten

Pain du pils van bakkerij van Herberden €9,50

Met chefs smeersels, olijfolie en aceto balsamico

Carpaccio €16,50

Rundercarpaccio, geroosterde kappertjes, vinaigrette van blond bier, Parmezaanse kaas

Kalf & Rivierkreeft €16,00

Kalfsstaartstuk, rivierkreeftensaus, kappertjes, croustini

Graved Lax €16,75

Dungesneden ingelegde zalm, biermosterddressing, zeeslamayonaise, zuurdesemcroustons

Burrata & Geroosterde rode biet €14,00

Burrata, gekarameliseerde walnoten, waterkers, biernotencrumble

SOLAES.NL

Heeft u een allergie? Laat het ons weten voor je bestelling!

Warme pittige kip**€15,00**

Aziatische kippendij, komkommer, mango, little gem, huisgemaakte chilisaus, biernotencrumble



Hoofdgerechten te bestellen vanaf 17:00

Zijlende**€32,00**

Steak, polenta aardappelmousseline, sjalotjus, pommes pailles

Buikspek**€28,00**

Wortel gember creme, kimchi, biernotencrumble, gefermenteerde zwarte bonen chili-mayonaise

Gestoofd rundvlees**€26,00**

Rundvlees gestoofd in 12-gemeenten bier, aardappelmousseline, gefermenteerde komkommer

“The Anthony Bourdain”**€21,50**

Cheeseburger, brioche van bakker van Harberden, provolone, vleestomaat, komkommer pickles, uienring en chef special saus

**Ook om te toveren voor de vegetariërs*

Geroosterde kool**€21,50**

Duindoorn harissa, Zhug, amba, kikkererwten crème, lavasolie

Catch of the day**€28,50**

Vis van de chef!

Sides

Friet – Huisgemaakte mayonaise**€5,00****Friet du chef****€7,00**

Parmezaanse kaas, vandouvan, peterselie, huisgemaakte mayonaise

**Alle friet van “Man Met Friet”*

Pickles – Huisgemaakt
Groenten in het zuur gelegd

€5,00



Desserts

Sticky Icky Icky

€9,50

Nu al een Solaes classic!

Stout sticky Icky Icky toffee pudding, Solaes bier-ijs, toffee saus, room

Pure chocola & stout

€9,50

Donkere chocolade-stoutmousse, witte chocolade crumble, huisgemaakt bier-ijs

Stoofpeer

€9,50

Gepocheerde stoofpeer, stoofpeer gelei, vanille-ijs, crumble, dolche de leche

Selectie kaas

€15,00

Drie soorten kaas, bierstroop, notenbrood van bakkerij van Harberden