



THE INNER GARDEN

NATURE WINES

Ongefilterd, spontaan vergist, puur natuur – voor wie wil proeven met aandacht.

Les Vins Pirouettes 'Eros' €6
Frankrijk - wit
Licht troebel, citrus, wilde bloemen

Milan Nestarec – 'Forks and Knives' €6
Tsjechië - rood
Fris rood fruit, kruidig, elegant zuur

La Sorga 'Le S' €7
Frankrijk - oranje
Abrikoos, thee, lichte tannine

BOTANIC COCKTAILS

Met kruiden, bloemen en huisgemaakte siropen. Altijd met zorg bereid.

Neon Bloom €8
Lavendel, citroen, vlierbloesem, gin

Sage Whisper €8
Salie, citroen, tonic, vodka

Night Orchid €8
Vlierbloesem, jeneverbes, roze peper

Dream Pop (alcoholvrij) €6
Rozenwater, hibiscus, bruis

BEERS

Lokaal gebrouwen en voor u speciaal gereserveerd.

Taras Boulba (Brasserie de la Senne) €4,5
5%

Dark Matter (No Science) €5
Stout 6,2%

Oude Geuze (Brouwerij 3 Fonteinen) €7
Zuur, complex

Op tap

Zinnebir (Brussel) €3,5 / €5
Blond, kruidig

L'Ermite (biologisch witbier) €3,5 / €5
Fris & kruidig

SOFTDRINKS

Zorgvuldig gekozen dorstlessers met een zachte toets.

Kombucha €4
Yugen – gember/citroen/jasmijn

Gimber €4,5
+ bruiswater en munt

Hibiscus cold brew €3,5
Huisgemaakt

Plat/bruiswater €2
0,5 L

HOT DRINKS

Een kopje warmte, een wolkje stilte – perfect om de avond mee te vertragen.

Verse kruidenthee €3,5

Munt / citroenverbena / tijm / gember

Chai latte €4

Haver- of amandelmelk

Slow drip filterkoffie €4

Bonen van OR Coffee

Matcha latte €4,5

Vegan

SNACKS

Kleine smaken, grote troost. Iets lichts voor bij het luisteren, delen of dromen.

Dipduo €6

Hummus van rode biet & wortel-tahin,
zuurdesembrood

Mini-plankje €6

Olijven, noten, seizoensfruit, gepekeld groente

Artisanaal stuk taart €4

Wisselend aanbod

Vegan brownie (glutenvrij) €3,5

Walnoot en karamel

Warme appel €3,5

Kaneel en steranijs