



AT SEVEN  
AMSTERDAM

## COFFEE, THEE & SODA'S

### COFFEE BUSCAGLIONE

Americano	
Espresso	
Espresso Macchiato	
Cortado - Flat white	
Cappuccino	
Caffè Latte	
Kindercappuccino	
Warme chocolademelk met slagroom	

### KLEIN/GROOT

2.25	3.25
2.15	3.15
2.30	3.30
2.30	3.50
2.50	3.50
2.70	3.70
2.00	
3.50	

### SIROPEN

Chocolade	0.50
Hazelnoot	0.50
Vanille	0.50
Caramel	0.50

### MELK

Vol & 0%	
Soya Melk	0.30
Amandelmelk	0.30

### THEE BETJEMAN & BARTON

Chai Latte	
Verse munt - citroen	
Verse gember - sinaasappel	

### PER GLAS OF PER POTJE

2.85	
2.85	6.50
2.85	6.50

### ZWARTE THEE

Flowery Earl Grey	
Ceylon Tea	
Chai	

2.35 5.50

### GROENE THEE

Jasmijn tea	
Les invités	
Yunnan vert	

### TISANES (THEÏNE VRIJ)

Bouquet de Manon	
Verveine	
Rooibos Jardin Rouge	

### SODA'S

Spa blauw of Spa rood	2.50
Spa 75cl plat of bruisend	4.50
Coca cola/Coca cola light/Cola zero	2.50
Ice tea/ Ice tea green	2.50
Tonic/Bitter lemon/ Gingerale	2.50
Orangina/ Tomatensap	2.50
Fristi & Chocomel	2.50

## SAPPEN & JUICES

	<b>KLEIN</b>	<b>GROOT</b>
Verse Jus d'orange	3.50	4.50
Verse sap, zie krijtbord voor de wisselende verse sappen!	4.50	5.50
Biologische appelsap	2.85	
Cocos water	3.50	
Limonade voor de kleintjes	0.75	

## BRAZILIAN SMOOTHIES

### **AT SEVEN'S CLASSICS:**

Abacaxi shake met ananas, verse munt & bio appelsap	4.75
Mango shake met bio appelsap	4.75
At Seven shake met mango, verse jus & banaan	5.50
Acai met banaan, guarana & bio appelsap	5.75

### **AT SEVEN'S FAVORITES:**

Groene cocos, ananas, amandelmelk en bio appelsap	5.75
! Coffee gezond met RAW chocolate, acai, banaan, avocado, agave & bio appelsap	6.00
Cupuacu met walnoot, ananas, honing & bio appelsap	6.00

### **AT SEVEN'S VEGGIES:**

Green: Mango, komkommer, spinazie, limoen, munt & appel ✓	6.00
Orange: Papaya, Camu Camu, ananas, wortel, gember & verse jus ✓	6.00

## BRUISEND AT SEVEN

	Per glas /	per fles
<b>PROSECCO FRIZZANTE, MARCA TREVIGIANA</b>	4.50	24.00

**GRAND CRU CHAMPAGNE BRUT, BLANC DES BLANCS (PER FLES)** 50.00

Grand Cru Champagne van 100 % chardonnay uit Avize, met aroma's van citroen samengaand met tonen van rijp fruit, abrikozen en groene appels. In de mond geeft hij een frisse, levendige aanzet, waarbij de balans en de zuiverheid van de Chardonnay druif alom vertegenwoordigd zijn met een licht minerale finale.

## AT SEVENS FAVORIETE WIJNEN

<b>WITTE WIJNEN</b>	Per glas /	per fles
---------------------	------------	----------

<b>PINOT GRIGIO-GARGENEGA I BASALTI 2015</b>	3.95	22.00
--	------	-------

Garganega is de druif van Soave, deze geeft een lekker notig en kruidig accent aan de supersappige Pinot Grigio.

<b>SAUVIGNON BLANC CRISTAL TOURAINE 2015</b>	4.50	24.00
--	------	-------

Frisdroog op een kruidige manier, maar ook rijp en sappig.

<b>CHARDONNAY CHABLIS BIO 2015</b>		30.00
------------------------------------	--	-------

Een wijn met veel smaak, lekker fris en met hele lichte houtlagering.

## RODE WIJNEN

Per glas / per fles

### **MERLOT, PHILIPPE DE CHARMILLE 2015**

3.95 22.00

Bessenachtig fruit, vlezig, soepel en aangenaam met een plezierige afdronk.

### **GRENACHE TAI ROSSO 2015**

3.95 22.00

Zeer lichte rode wijn barstensvol frambozenfruit en met een hele lichte aardse toets.

### **BORDEAUX SUPÉRIEUR BIO 2012**

27.50

Mooie zuren en knapperig fruit van de cabernet, donkere kruidigheid van malbec, cacao van de petit verdot, en dat alles op een merlot structuur met vlezigheid en souplesse.

## AT SEVENS FAVORIETE BIERTJES

### **KLASSIEKERS**

Amstel 0% 2.75

Amstel Radler 3.50

Heineken op fles 2.75

### **GEBROUWEN DOOR VROUWEN**

Gin Weizen 4.75

Witte beer 4.75

Tricky triple 4.75

### **BELGISCHE BIERTJES**

Vedett 4.75

Duvel 4.75

## GOEDEMORGEN!

Ontbijten kan bij At Seven van 07.00 uur tot 11.00 uur.

<b>WARME CROISSANT</b>	2.50
roomboter en jam	3.50
ham en kaas uit de oven	4.75
<b>WENTELTEEFJES</b>	
met kaneel en rietsuiker	4.75
<b>GEBAKKEN SPIEGELEITJES OP TOAST *</b>	
naturel	5.50
met spek	5.75
met Frank's Smokehouse Schotse Zalm	8.50
<b>ROEREI OP TOAST</b>	
naturel	5.50
met spek	5.75
met Frank's Smokehouse Schotse Zalm	8.50
<b>OMELET OP TOAST*</b>	
Ijzersterk: verse spinazie & kastanje champignons	7.50
Popeye: spinazie & geitenkaas	7.50
<b>PANNENKOEKEN</b>	
met stroop & poedersuiker	6.75
met spek	7.75
Havermout- bananen pannenkoekje met Griekse yoghurt & vers fruit, kaneel en ahorn siroop	7.50

\* Keuze uit wit, bruin of spelt brood.

## AT SEVEN'S HEALTHY BOWLS

**VERS FRUIT BOWL** 5.50

**GRIEKSE YOGHURT**

homemade granola, vers fruit & walnoten 7.50

**MAGERE YOGHURT,**

vers fruit, homemade granola, chiazaad, lijnzaad & goji bessen 7.50

## BRAZILIAN SUPER BOWLS

**ACAI NA TIGELA ENERGY BOWL**

banaan, guarana siroop, homemade granola, blue berries en cocos 8.50

**BALI COCO BOWL**

groene cocos, papaya, ananas, banaan, appel & homemade granola & blue berries 8.50

**RAW CHOCOLATE POWER BOWL**

raw chocolate, acai, banaan, avocado, agave, bio appelsap, granola, coco & choco nibs 8.50

## VOOR DE KLEINTJES

**BOTERHAMMETJE\***

met pindakaas, jam, hagelslag, vruchtenhagel  
chocopasta, appelstroop, ham of kaas 1.75

**TOSTI\***

Kaas 3.25

Ham & Kaas 3.75

\* Keuze uit wit, bruin of spelt brood.

## LUNCH!

Lunchen kan bij At Seven van 11.00 uur tot 16.00 uur.

### AT SEVENS FAVORIETE CLUB SANDWICHES\*

<b>CLUB VEGA</b>	8,00
belegen kaas, ei, tomaat, pijnboompitjes, sla, tafelzuur, mosterd & mayonaise ✓	
<b>CLUB SANDWICH</b>	9,00
kalfsrollade van slagerij Woorts, bacon, omelet, sla, tomaat & mayonaise	
<b>CLUB GEROOKTE KIP BIO</b>	9.00
avocado, sla, tomaat, ei & mayonaise	
<b>CLUB GEROOKTE SCHOTSE ZALM VAN FRANK'S SMOKEHOUSE</b>	10.00
rode ui, ei, tomaat, sla, kappers, tafelzuur, mierikswortel & mayonaise	

### BURGERS AND STEAKS\*

<b>PULGA DE CARNE CON SALSA VERDE:</b>	9.50
dun gesneden biefstukje van slagerij Woorts op brood met een peterselie, citroen & knoflook dressing	
<b>LAMSBURGER VAN SLAGERIJ WOORTS:</b>	9.50
sla, tomaat, rode ui, tafelzuur, mosterd & mayonaise	
<b>HOMEMADE VEGA BURGER</b>	9.50
sla, tomaat, taugé, ketchup en een sausje van crème fraîche, chilisaus & koriander ✓	

\* Keuze uit wit, bruin of spelt brood.



## BROOD & TOAST\*

<b>HUISGEMAAKTE TONIJSALADE</b>	6.85
<b>TOAST MARTINO</b>	6.85
filet American van slagerij Woorts, kappertjes, tafelzuur, rode ui, worchester saus, tabasco & een gekookt eitje	
<b>TUNA MELT,</b>	
huisgemaakte tonijnsalade met kaas uit de oven	7.50
<b>HUMUS</b>	7.50
gebakken groente, salsa verde, pijnboompitjes & parmezaanse kaas ✓	
<b>WARME GEITENKAAS</b>	7.50
zoete aardappel, pompoen, pijnboompitjes, thijm en honing	
<b>GEROOKTE MAKREEL VAN FRANK'S SMOKE HOUSE</b>	8.75
mayonaise, sla, rode ui, tafelzuur en mierikswortel	
<b>DE KROKETTEN VAN HOLTkamp*</b>	
Kalfskroketten 2 stuks op brood	7.50

## AT SEVENS SALADES & HOMEMADE SOEP\*

<b>SOEP VAN HET SEIZOEN</b> (zie krijtbord)	6.00
<b>QUINOA GEITENKAAS SALADE</b>	13.50
geroosterde biet, pompoen, zoete aardappel, avocado, pijnboompitjes & koriander ✓	
<b>OOSTERSE SALADE MET BIEFSTUK</b>	14.50
komkommer, rode paprika, cherry tomaatjes, taugé, rode ui, geroosterde pinda's, koriander & munt	
<b>GEROOKTE MAKREEL SALADE</b>	15.50
verse spinazie, linzen, geroosterde biet, venkel, appel en rozijntjes	

\* Keuze uit wit, bruin of spelt brood.

### VOOR ERBIJ:

Friet	3.00
Gemengde salade	5.00

## AT SEVEN'S LEKKERNIEN

### HOME MADE MUFFINS

Naturel	3.00
Chocolade	3.50
Blueberry	3.50

### TAART

Onze huisgemaakte appeltaart met slagroom	4.75
Taart van Holtkamp	5.00
Chocolademousetaart	
Cheesecake	
Citroentaart	
Taartjes van de dag, zie krijtbord	
Scones met clotted cream & jam	5.00
! Homemade Bananecake met walnoot en vijgen (suikervrij)	4.00

### BITES

Bitterballen kalfs met mosterd 6 stuks	4.75
Bitterballen thai green curry bite met chilisaus 6 stuks ✓	4.75
Geitenkaas mini kroketjes 6 stuks	6.50
Kaasrolletjes met chilisaus 6 stuks	4.75
Portie Pastinaak friet	4.75

# BREAKFAST MEETINGS - HIGH TEA'S - BABY SHOWERS- BORREL (V.A 4 PERSONEN)

## BREAKFAST MEETINGS

Ontbijt arrangement om de dag goed te beginnen.

### **POWER BREAKFAST MENU**

14.50 p.p.

Glaasje vers geperste jus d'orange

Mini bowl met Griekse yoghurt met home made granola, vers fruit en walnoten

Warm croissantje met roomboter en jam

Roerei met spek op toast

## HIGH TEA

De High tea kan bij At Seven de hele dag besteld worden.

### **AT SEVENS SWEET HIGH TEA**

23.50 p.p.

Koffie & thee naar keuze

Mini soepje

Finger sandwiches

Zalm, rode ui, tafelzuur & kappertjes

Kip & avocado

Tonijnsalade & komkommer

Humus, avocado & pijnboompitjes ✓

Scones met clotted cream & jam

Een gebakje naar keuze van Holtkamp of van onze huisgemaakte taart.

### **HEEFT U IETS TE VIEREN? KIJK IN AT SEVENS WIJNKAART VOOR EEN BRUISENDE AANVULLING!**

Wist u dat u At Seven ook exclusief kunt afhuren voor groepen vanaf 50 personen vanaf 17.00 tot 22.00u. Voor informatie en een passende offerte kunt u contact met ons opnemen [info@at7online.nl](mailto:info@at7online.nl)

Wi-Fi: AT7 -wachtwoord: atsevenwelkom

Openingstijden: Maandag t/m vrijdag 7.00-17.00 uur

Zaterdag 8.00-17.00 uur & zondag 9.00- 17.00 uur

De keuken is dagelijks geopend tot 16.00 uur.

## BUSCAGLIONE

Buscaglione is een Romeins familiebedrijf met een lange traditie in topkwaliteit Italiaanse espresso. Het Nederlandse team van Buscaglione is gevestigd in Breukelen. Het branden van onze koffie gebeurt in een moderne branderij net buiten Rome. Bijzonder aan onze espresso is dat we de verschillende single origins afzonderlijk branden, zodat ze hun eigen smaak behouden. Pas dan melangeren we de bonen volgens onze traditionele receptuur. Daarin wijkt onze filosofie af van die van veel andere branders. Bij ons gaat het niet om de herkomst van de boon, maar om het resultaat in het kopje, la resa in tazze.

## ESPRESSO

80% Arabica uit Colombia, Brazilië, Centraal-Amerika en Ethiopië. De intense smaak en body krijgt deze koffie door toevoeging van 20% van de beste Afrikaanse Robusta. Deze koffie is een echte Italiaanse espresso-blend met een rijke smaak van chocolade, subtiele kruiden en een zoetje van vanille.

## AMERICANO - LUNGO

Een subtiele blend van 90% Arabica uit Colombia, Costa Rica en Kenia, met 10% Robusta uit India van hooggelegen plantages. Een fruitige espresso met subtiele florale hints, een volle body met in de afdrank zachte chocolade tonen.

## BETJEMAN & BARTON

B&B zijn Britse theekopers, die in 1919 de Engelse thee cultuur in Parijs introduceerden. De Franse familie Jumeaux-Lafond staat nu aan het hoofd van het beroemde theehuis en levert nog immer de exclusieve theesoorten en kruidenmelanges.

## ACAÍ BENELUX

Onze leverancier van het fruit voor de Braziliaanse shakes en smoothies. Joost Snel van Acai Benelux heeft Acai geïntroduceerd in Nederland in 2007. Hij heeft de smoothie markt zien ontwikkelen de afgelopen 10 jaar en heeft aan de voet gestaan van diverse concepten en ontwikkelingen in deze markt. Acai Benelux komt voort uit het NWFP project, hetgeen staat voor "non wood forest product". Dit project stimuleert de bevolking van de Amazone om hun omgeving duurzaam te exploiteren zonder houtkap.

Acai kent heel veel kwaliteitsverschillen. Dit heeft te maken met de grondstof en het verwerkingsproces. Wij hebben bewust voor de producten van Joost van Acai Benelux gekozen omdat hij de enige is met de "zwaarste" kwaliteit Acai, die biologisch gecertificeerd is en waardoor wij samen ook nog eens bijdragen aan het behoud van de amazone.

Voor informatie kijk op [www.acai-benelux.eu](http://www.acai-benelux.eu)

## ABACAXI & HORTELÃ

Abacaxi is Portugees voor ananas en vindt z'n oorsprong in Brazilië. De combinatie met kleine blaadjes munt, maakt Abacaxi een super fris en gezond drankje. Naast een hele serie mineralen bevat Abacaxi vitamine A, B1, B2, B3 en C.

## AÇAÍ

De Açai-palm, uit het noorden van Brazilië, geeft een donkerpaarse bes. Açai is in Brazilië de populairste smaak voor drankjes, sorbet en ijs. De bes is zéér rijk aan antioxidanten, gezonde omegavetten, vitaminen, mineralen en heeft daarnaast ook nog eens de gezonde eigenschappen van olijfolie. Kortom een gezondheid boost pur sang!

## MANGO

Mango heeft naast de welbekende heerlijke zoet smaak ook een zeer hoog gehalte bètacaroteen en is rijk aan vitaminen A, B en C.

## PATISSERIE HOLTkamp

Pâtisserie Holtkamp is sinds 1969 gevestigd aan de Vijzelgracht en is een begrip in Amsterdam en omstreken. Zij maken al jaren overheerlijke ambachtelijke taarten en kroketten en bereiden hun producten zonder toegevoegde conserveringsmiddelen, E-nummers, bindmiddelen en stabilisatoren.

## FRANK'S SMOKE HOUSE

Frank's Smoke House, de ambachtelijke rokerij van Amsterdam. Ze werken kleinschalig en met respect voor de oerprincipes van het roken. Alles wat ze roken is van verantwoorde herkomst: biologisch, met de lijn gevangen, in het wild geschoten, MSC, vrije uitloop of Label Rouge – net wat van toepassing is. Alles is 100% vrij van antibiotica en hormonen.

## SLAGERIJ WOORTS

Slagerij Woorts opende in 1964 haar deuren in de Maasstraat. Peter Woorts gaat op traditionele wijze te werk, dat betekent dat er met zorg en aandacht gewerkt wordt. Het vlees is afkomstig van Nederlandse boerderijen waar de koeien een goed leven hebben. Respect voor mens en dier is de drijfveer van slagerij Woorts om een mooi product te kunnen leveren. Sinds 2016 heeft de slagerij het "Amsterdam Made" keurmerk gekregen voor hun ossenworst en filet americain.

## GROENTELEVERANCIER JUN

Firma Jun is begonnen in de jaren 20 met een groente- en fruitkraam op de Albert Cuypmarkt. Jun kent daardoor de markt als geen ander. Zij leveren aan ons verse lokale en regionale seizoensgebonden, veelal biologische groenten en fruit. De producten zijn met zorg uitgekozen en afkomstig van maatschappelijk verantwoorde telers.

## OMA BOBS

De croquetten en bitterballen van Oma Bobs zijn met de groots mogelijke zorg door ons zelf ontwikkeld en worden gemaakt van de beste verse ingrediënten. De inspiratie hiervoor vinden we sinds jaar en dag bij de oma van onze oprichter Jurgen Ottenhoff, oma Bob. Jurgen keek als jongetje altijd graag toe hoe zij met liefde bijna iedere zondag haar beroemde garnalen croquetten maakte en ze vervolgens aan haar familie serveerde. In onze snacks proef je vandaag de dag nog steeds de liefde van oma Bob!

## GEBROUWEN DOOR VROUWEN

Wij zijn zussen uit Amsterdam en sinds 2013 brouwen we bier. Onze hobby begon thuis in de keuken, in een pan van 35 liter. Met vallen en opstaan hebben we leren brouwen en weten we nu precies hoe we een lekker fris, zoetig en goed bier kunnen creëren. We experimenteren thuis lekker door maar maken ondertussen onze beste bieren in grotere hoeveelheden zodat iedereen kan meegenieten! We brouwen graag met veel kruiden, veel mout en tarwe. Onze missie: Lekkere bieren brouwen, en vooral veel lol hebben tijdens het brouwen én opdrinken!

