

A photograph of a modern restaurant interior. In the foreground, a round wooden table is set with two place settings, each featuring a dark grey placemat, a white napkin with silverware, and a clear glass. In the background, more tables and chairs are visible, along with large windows that let in natural light. A blue diagonal graphic element is on the left side of the image.

Firda

Menukaart

KIEM.

WELKOM BIJ **KIEM.**

Dit is dé groeiplek van een nieuwe generatie horecatalent. Van sfeermakers en smaakmakers. Van voedselpioniers met lef, die nieuwe combinaties maken en verrassende gerechten op de kaart zetten.

Groen is de kleur van onze keuken. We kiezen voor eerlijk, lokaal en gezond.

Je bent hier welkom. Om te proeven van een fantastisch vak en van fantastisch eten. Om te proeven van de toekomst.



Bij ons proef je de essentie van Dutch cuisine: puur, eerlijk en lokaal. We omarmen de seizoenen en koken met respect voor traditie en innovatie. Laat je verwonderen door de eenvoud en rijkdom van de Nederlandse keuken.

FRIS & KOFFIE

KOFFIE

Koffie	1.80
Koffie verkeerd	2.00
Cappuccino	2.50
Espresso	2.00
Dubbele Espresso	3.50
Latte Macchiato	2.50
Thee	2.00
Verse Muntthee	2.25
Verse Gemberthee	2.25

FRISDRANKEN

Urban Kola	2.50
Gember Limoen	2.50
Bessen & Vlier	2.50
Passie & Vuur	2.50
Grapefruit & Ananas	2.50
Earth Water - Still	2.00
Earth Water - Sparkling	2.00

Amsterdamse Frisdrank Fabriek

Frisdrank, maar dan anders.

In Amsterdam-Noord maakt deze kleine maker ambachtelijke sodadranken met alleen pure en natuurlijke ingrediënten.

Geen kunstmatige toevoegingen, wel verrassende smaken zoals Urban Kola, Gember Limoen, Bessen & Vlier, Passie & Vuur en Grapefruit & Ananas

Alles wordt in kleine oplages gebotteld, zodat smaak en kwaliteit altijd voorop staan.



AMSTERDAMSE FRISDRANK FABRIEK



LUNCHKAART

12.00 UUR - 14.00 UUR

Pompoensoep | Gerookte paprika

3.00

Soep van de week

3.00

"Passie van de student"

4.50

Dagelijks wisselend koud of warm lunchgerecht

Uitsmijter ham/kaas

5.00



Huisgemaakte Dutch Cuisine
kroketten | Brioche

5.00



Broodje komijnkaas | Tuinkers | Wartenster
mosterd

5.00

KIEM uurtje

5.00

Oosterse salade | Buikspek | Noodles |
Gember

5.00

WIJN & BIER

WIJNEN



Green Trail -
Sauvignon blanc / Verdejo

2.75

15.50

Green Trail -
Tempranillo

2.75

15.50

Green Trail -
Silvaner / Tempranillo

2.75

15.50

Passende wijnen voor elk
gerecht

3.00

Onze drie biologische
huiswijnen van The
Green Wine Company
komen uit La Mancha,
Spanje. De druiven
worden 's ochtends
vroeg geoogst bij
optimale rijpheid en
zorgvuldig
geselecteerd. Alleen de
beste trossen gaan
door naar vinificatie,
die per druivensoort
apart gebeurt. Daarna
ontstaat de perfecte
blend.



BIEREN

Heineken	2.00
Heineken 0.0	2.00
Speciaal bier	3.00

Elke dag serveren wij diverse
specials.

Dit kunnen onder andere iced
coffees, smoothies, cocktails
en mocktails zijn.

Vraag de bediening vooral
naar de mogelijkheden!

DINERKAART

18.00 UUR - 21.00 UUR

Oosterse salade

Groente julienne | Soya | Gember | Fries
buikspek

Pompoenstructuren

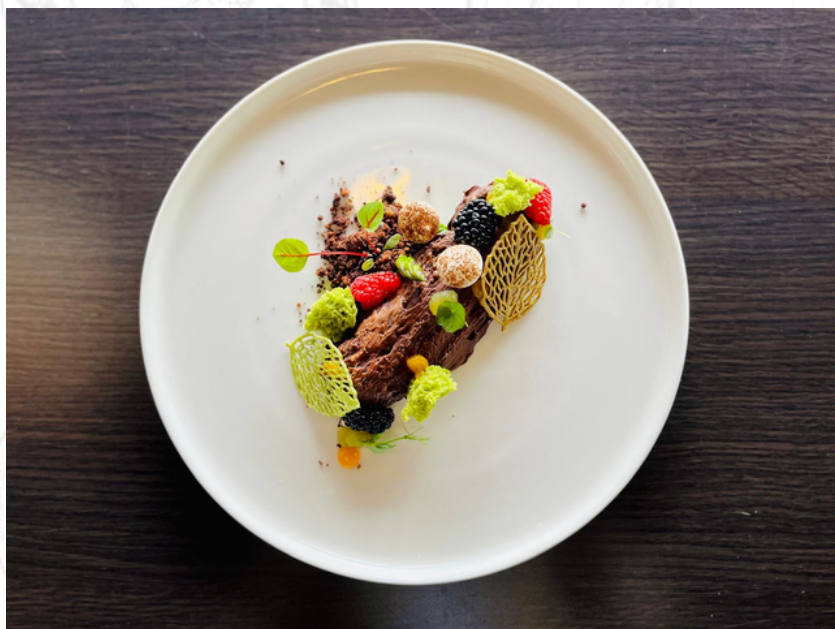
Pompoen | Beurre Blanc | Pompoenpit |
Witvis | Suikerbrood

Bloemkool

Bloemkool | Vadouvan | Hazelnoot | Beurre
Noisette | Kappertjes

Worteltaart

Wortel | Mascarpone | Zoete aardappel |
Popcorn



4 - gangen diner

€ 24.50

Wijnarrangement

4 gangen

€ 15.00

Bob-arrangement

4 gangen

€ 7.50

LEVERANCIERS

VELTMAN VIS

Wij kiezen voor Veltman Vis als onze specialist voor alles wat uit het water komt. Kwaliteit is altijd de doorslaggevende factor bij dit bedrijf uit Harlingen. De vissoorten die in de paaitijd zitten laten we met rust, mede op deze manier draagt onze samenwerking bij aan de groei van de vispopulatie.



Cru68 Wijnhandel

Wijnhandel Cru68 is meer dan 10 jaar geleden begonnen vanuit de passie voor wijnen. Door de jaren heen is het assortiment uitgebreid met duurzame en biologische frisdranken en vruchtensappen, speciaal bier en lokale bier. De reden hiervan is de interesse voor dranken in het algemeen maar ook voor de kansen die het biedt voor relaties zodat zij de gastheer/-vrouw kunnen zijn die ze graag willen zijn.



Menno Hoekstra - Ambachtelijke Slagerij

Menno Hoekstra is een ambachtelijke slagerij waar puur vlees uit het zilte Waddengebied wordt aangeboden. Zij werken vanuit een 'echte' slagerij. Inmiddels alweer de vierde generatie in deze slagerefamilie. Het ambacht wordt uiterst serieus uitgevoerd en met respect voor mens en dier. Eet je graag vlees en wil je online vlees bestellen dan kan dat ook! Uiteraard staat hun team altijd klaar in de slagerij in Anjum.



PRAKTISCHE INFO

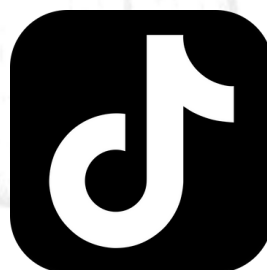
OPENINGSTIJDEN

Maandag	11:00 uur - 21:00 uur
Dinsdag	11:00 uur - 21:00 uur
Woensdag	11:00 uur - 21:00 uur
Donderdag	Gesloten
Vrijdag	Gesloten

CONTACT

Telefoonnummer	0512 - 767 764
Email	kiemdrachten@firda.nl

SOCIALS



KIEM.

