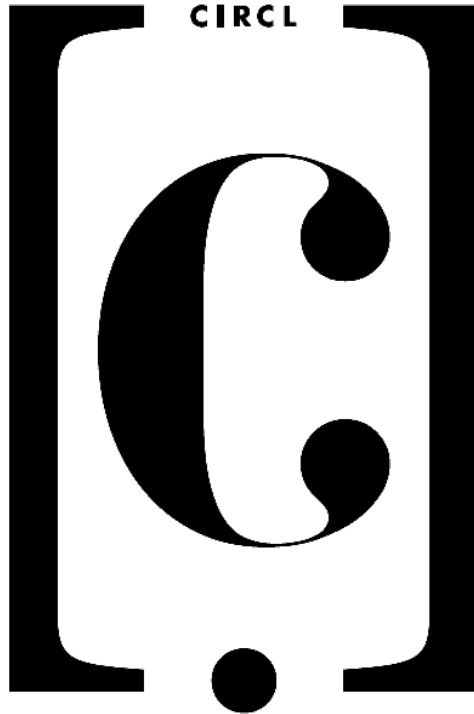


ROOFTOPBAR



ONTBIJT - LUNCH - BORREL - DINER  
MEETINGS & EVENTS

[WWW.CIRCL.NL](http://WWW.CIRCL.NL)

Gustav Mahlerplein 1B, 1082 MS Amsterdam  
Tel. 020 628 20 80  
restaurant@circl.nl

[www.circl.nl/restaurant](http://www.circl.nl/restaurant)



## WELKOM IN CIRCL!

Bij Circl geloven we in de nieuwe, circulaire economie en bovenal dat we dit alleen gezamenlijk kunnen realiseren. Wij helpen organisaties, start-ups en individuen hun circulaire ambities te realiseren. Dit doen we op allerlei manieren, door partnerships, onze eigen programmering en door mensen aan elkaar te linken.

Als je bij ons binnenkomt zie je veel hout, lichte ruimtes, duurzaam design en kunst. Circl is een niet alledaagse **Eventlocatie**, **Restaurant** en **Rooftopbar** gebouwd volgens circulaire principes. In het gebouw zie je veel hergebruikte materialen, duurzame innovaties én alles is demonteerbaar. Een **living lab** waar we experimenteren met innovatieve oplossingen voor de uitdagingen van de toekomst. Iedereen is van harte welkom om in Circl te werken, te eten en je te laten inspireren.

Geniet!

Team Circl

**AMBACHTELIJKE KEUKEN**

**CIRCULAIRE, DUURZAME EN LOKALE INGREDIËNTEN**

**KOKEN MET DE SEIZOENEN**

## CIRCULAIRE KEUKEN

Circl Restaurant staat bekend om zijn circulaire gerechten, kwaliteitsingrediënten en duurzame wijnen. Sinds de opening geeft het inspiratie voor het invoeren van een nieuwe, duurzame visie op zero-waste koken. Circl Restaurant werkt zoveel mogelijk samen met leveranciers uit de buurt, zoals Groenhartig, Lindenhoff en Chocolatemaaksters. Deze leveranciers passen goed bij het gedachtegoed van het restaurant. In de keuken experimenteert chef-kok Rudolf Brand met duurzame kooktechnieken zoals wekken en fermenteren. Het doel is om (h)eerlijke gerechten te serveren met minimaal energieverbruik en afvalproductie en met een positieve impact op mens en milieu.

**Groenten** hebben de hoofdrol en worden om deze reden niet nodig bewerkt, we werken waar mogelijk met lokale, duurzame boeren. Wij zetten ons in voor zo weinig mogelijk verspilling en verwerken groenten in zijn geheel. Biologisch en lokale groenten hebben altijd de voorkeur en we werken binnen de seizoenen. Om de overvloed aan groenten in bepaalde seizoenen te verwerken (en verspilling tegen te gaan) wordt gebruik gemaakt van alternatieve kooktechnieken als wekken en fermenteren. Als we met exotisch fruit werken is dit altijd Fairtrade en biologisch en voorkomen we dat de producten verloren gaan. Om dit te realiseren werken we samen met Instock en Lindenhoff.

**Vlees** is altijd Nederlands. Vee wordt niet met Europees soja gevoerd en het dierenwelzijn is optimaal. Daarnaast bevorderen wij het gebruik van incurante delen, wild en dieren waar een overschot aan is die anders als 'waste' eindigen. Hiervoor werken wij samen met leveranciers als Lindenhoff, Brandt & Levie en Zorg & Natuur (Natuurlijk Beheer).

**Vis** is altijd wild en Europees. Visserij moet ecologisch verantwoord zijn en we gebruiken geen soort die op de rode lijst staan. Waar mogelijk werken we met bijvangst en serveren we bijvoorkeur vis uit de Noordzee. Om dit te realiseren werken we samen met Versvishandel Jan van As.

**Zuivel** gebruik moet bijdragen aan dierenwelzijn, biodiversiteit en het Nederlands landschap. Wij kiezen voor zuivel van dieren die weidegang hebben gehad om de authentieke smaak, zoals de natuur het bedoeld heeft. Waar mogelijk is onze melk, verse wei en yoghurt biologisch gecertificeerd. Ook hierbij kiezen wij voor een samenwerking met Lindenhoff.

**Broodproducten** worden lokaal geproduceerd op ambachtelijke wijze. Wij werken samen met bakkerijen die hun producten met de hand op ambachtelijke wijze bereiden. Daarnaast worden bij de productie medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt ingezet. Restaurant As en VanMenno leveren onze authentieke producten zonder toevoegingen en bevatten geen onnodig lactose, suiker of vet.

Een menukaart met duurzaamheid als drijfveer. Met dagelijks wisselende gerechten. En een hoofdrol voor groenten. Op basis van wat er op dat moment verkrijgbaar is. We heten je welkom in de wereld van circulair eten en drinken.

## TABLE D'HÔTES

Het Table d'Hôtes menu verrast wekelijks met heerlijke  
circulaire gerechten gemaakt van producten van die dag.

1-gang 20

2-gangen 30

3-gangen 37.50

4-gangen 45

# CIRCL ROOFTOPBAR

In onze Rooftopbar op de eerste etage, grenzend aan het groene dakterras, kun je heerlijk werken, bijpraten en borrelen. Je wilt nooit meer weg uit onze sfeervolle, lichte Rooftopbar met uitzicht op de skyline van de Zuidas. Geniet van bijzondere theesoorten, verrassende bieren of heerlijke huisgemaakte ice teas!

## BASIS ASSORTIMENT

EARL GREY ROYAL 4.80

Melange van zwarte thee (China, Sri Lanka) en 'Old England' bergamot

SI LING CHI IMPERIAL 4.80

Groene handgerolde jasmijnparel (China), natuurlijk geïnfuseerd met de parfums van jasmijnbloem

BRITISH BREAKFAST 5.00

Klassieke melange van zwarte theeën uit India (Assam en Darjeeling) met een robuust en sterk karakter

YUNNAN GOLDEN PEARL 4.80

Lichtere zwarte thee uit Yunnan (China) met zoetheid in het blad en een tintje tabak

O. GU SENCHA IRO 5.25

Delicate groene thee uit Japan met zilt-zoete smaaktonen

J.E. OOLONG MILKY 6.50

Unieke half-gefermenteerde thee uit Fujian (China) met natuurlijke zoete karakters van honing en melk

YIN ZHEN – WHITE SNOW SPIRAL 7.50

Unieke (en zeldzame) witte thee uit een lenteproductie, de oogst is exclusief voorbehouden aan het huis THEODOR, zachte bloemige en fruitige smaaktonen

BOLLYWOOD CHAÏPUR 5.00

Een Chaï thee zoals het is bedoeld: masala-specerijen, rode peperkorrel, gember, kruidnagel en kardemom maken een kleurrijk decor en een krachtige en pittige theebeleving

## STEAMPUNK

De Rooftopbar herbergt de meest moderne theemachine van de wereld. Met slechts vier exemplaren in Europa en één in de Benelux (Circl) is dit de meest exclusieve en innovatieve manier om thee en kruiden te bereiden.

De Steampunk past het principe toe dat elke theesoort en kruidenvariant een eigen bereidingstemperatuur en -tijd heeft. Met een revolutionair vacuümsysteem wordt het water op de ideale temperatuur gebracht waarna de smaken in het blad volledig tot hun recht kunnen komen.

## WISSELEND ASSORTIMENT

### GREAT HUNAN GREEN 4.80

Klassieke orthodoxe groene thee uit China, zoet-grazige smaaktonen)

### 'LAPONIC' GREEN 4.80

Groene Chinese sencha thee, gesneden verveineblad, jeneverbes en dennennaalden

### DAN CONG FENG HUANG 5.25

Ongeparfumeerde, donkere oolong thee uit het Phoenix-gebergte (China) met natuurlijke smaaktonen van geroosterde cacaoboön en koffie

### 'ORIGINAL' RED 4.80

Zuid-Afrikaanse rooibos met citrusfruit en zoete specerijen (kaneel, kruidnagel, nootmuskaat)

### OCTOBER REVELATION 4.80

Bijzondere melange van zwarte theeën (China, Sri Lanka), met essentiële oliën van zeven soorten citrusfruit, stukjes citroenschil en korenbloem

### LES HERBES INSOLENTES 4.80

Kruidenmelange op basis van kamille, verveine, zoethout, venkelzaad, groene rooibos, stukjes sinaasappelschil, rozenblaadjes en rode peperkorrel

# WIJN

## Rood

2016 Riseis Montepulciano - Abruzzo, Italië 6.00 / 30.00

Vol • Vleugje Leer • Eucalyptus • Frisse Afdronk

2016 Manz Spatburgunder Trocken - Rheinhessen, Duitsland 7.00 / 35.00

Fris • Terroir • Kersen • Toffee

## Wit

2018 Domaine Octavie Sauvignon Touraine - Loire, Frankrijk 6.00 / 30.00

Droog • Perzik • Appel • Vlierbloesem

2018 Apostelhoeve Muller Thurgau - Maastricht, Nederland 7.00 / 35.00

Soepel • Zoetzuur • Witte Aalbes • Zuiver

## Rose

2018 Principato Pinot Grigio Blush - Trentino, Italië 6.00 / 30.00

Bloemig • Licht Romig • Framboos • Verfrissend

2017 Chateau Paquette - Provence, Frankrijk 7.00 / 35.00

Stuivend • Zacht Kruidig • Kruisbes • Grapefruit

## Bubbels

Cava D'Arciac Brut - Cataluna, Spanje 5.00 / 29.50

Droog • Perzik • Appel • Notige Afdronk

Delot Grande Reserve Brut, Frankrijk 69.50

Droog • Perzik • Appel • Notige Afdronk



# BIER

## Pilsener

Heineken vaasje 3.95

Heineken 0,0% 3.75

## Blond

Kleiburg – Dubbel Blond 5.75

Een blond bier met double the fun!

## Tripel

Kleiburg – Tripel I.P.A. 5.25

Een mooie balans tussen de zoetheid van een tripel en de bitterheid van een IPA

## Pale Ale

Bird Brewery – De rumoerige roodborst 5.50

Een veelvuldig prijswinnaar en dat is ook niet gek. Een verrassing met tonen van grapefruit, karamel en tropisch fruit

Gebrouwen door Vrouwen – Gember Goud 5.75

Nog zo'n verrassend biertje. Lichte ondertoon van gember maar je drinkt wel gewoon bier.

Instock – Pieper Bier 5.50

Een bier gemaakt van geredde aardappels. Door de smaak van aardappels komt er een bloemige bitter naar boven die door de fijnproever wordt vergeleken met een Pale Ale

Zuidas Bier – I.P.A. 5.75

Dit is niet zomaar een IPA. Dit bier is bijzonder door de toevoeging van foelie en wilde hop, geplukt op de Zuidas

## Seizoensbier

Zuidas Bier – Bok 5.50

Gebrouwen met gebrand mout wat een toon van chocolade en karamel geeft

Bird Brewery – Dat is andere Koekoek 5.25

De saison! Een blond en fris bier met 3 verschillende fruitige hopsoorten. De prijswinnende dorstlesser!

## GIN & TONIC

Sir Edmond 11.50

Dutch Courage 9

Anima Gin 10.50

## COCKTAILS

Circl Signature 8.75

Laat je verrassen door een heerlijke huisgemaakte infusie van gin en gered fruit

Circl Negroni 8.50

Oranje Bitter – Bakers Best Genever – Seedlip Spice 94

Purple Fall 9.00

Gin geinfuseerd met Blue Pie Flower – herbal tonic – lavandel bitters

The Dutch Touch 10.50

Zaans likeur – Bakers Best Genever – Appelsap

Dark & Scoby 11.00

Botran Rum – Butcha Ginger & Kaffir Lime Kombucha – Angostura bitters

Jasmin Gin 12.00

Gin geinfuseerd met jasmijn thee – kardemon vodka – chocolade bitters – schnick schmack

Espresso Martini 11.00

The Stillery Vodka – Merlet Caf'e Likeur – suikerwater – Espresso

## SPIRITS

Willems Wermoed 5.00

Chase Smoked Vodka 6.50

Bakers Best Jenever 5.50

Botran Rum 6.50

Gineration 6.50

Frysk Hynder Single Malt Whisky 10.50

## CIRCL SWEETS

Muffin 3.50

lambe croissant • Potverdorie! jam 3.50

Sharp Sharp cake (vegan) 4.50

Appeltaart Zorg & Natuur 5

Taart van de dagt 5

Aangezuurde room 0.50

## CIRCL BITES

Thull's zuur • gefermenteerd • focaccia 4

Houmous • focaccia 5

Zuurdesembrood • boerenboter • smeersel • olijfolie 5

Groene olijven met pit • brood 5

Zwarte olijven met pit • brood 5

Bites We Love • gezonde nootjes 5

Boerenkazen • grove mosterd • zuur • stokbrood 8.50

Brandt & Levie • worsten • zuur • stokbrood 8.50

GRO oesterzwam bitterbal • 7st • grove mosterd 8.50

Circl plateau • mix 17.50

## WARME DRANKEN

Koffie 3.15

Cappuccino 3.50

Espresso 3.15

Dubbele Espresso 3.95

Koffie verkeerd 3.95

Latte Macchiato 3.95

Flat White 4.65

Cortado 3.50

Verse thee, gember - munt - vervéine 4.75

Extra espresso shot 1.50

Haver-, soyamelk 0.50

## KOUDE DRANKEN

Water Karaf Bruis of Plat 2.75

Fritz Kola 3.00

Fritz Kola Light 3.00

Fritz Spritz Rabarber 3.50

Thijstea Gember/Citroen 3.50

Neko Jusu 4.50

Aqua Monaco Herbal Tonic 4.50

Aqua Monaco Ginger Ale 4.50

Aqua Monaco Ginger Beer 4.50

Van Berge Appelsap 3.60

Balis Basilicum/Gember 3.75

Cucumis Lavendel/Bergamot 3.50

Butcha Kombucha 5.50

Ginger & Kaffir limoen, gebrouwen met Szechuan peper en jasmijn thee

Bloedsinaasappel & Bergamot, gebrouwen met rode chili en earl grey thee

Hop & Grapefruit, gebrouwen met eiken en oolong thee

DD Cordials 3.50 / 6

Sinaasappel, Citroen, Cassis, Zwarte bes, Vlierbloesem, Gember/Limoen

# EVENTS BIJ CIRCL

## Restaurant

Ben je op zoek naar een duurzame locatie om met je team samen te komen of om met een gezelschap te lunchen of dineren? In het restaurant hebben we grote tafels die ideaal zijn voor groepen.

## Rooftopbar

Ben je op zoek naar een plek om te proosten met collega's, een training af te sluiten met een informele borrel of om je verjaardag te vieren? Onze rooftopbar heeft alle faciliteiten voor een geslaagd evenement! We organiseren regelmatig zelf muziekkavonden en in onze daktuin kun je tot de late uurtjes met een wijntje in de hand van de zon te genieten.

## Meetings & Events

Onze vergader- en eventruimtes in de basement zijn te boeken door iedereen en biedt ruimte voor groepen van 10 tot 150 bezoekers. Ben jij op zoek naar een niet alledaagse, duurzame eventlocatie? Wil je collega's, klanten of relaties een nieuwe beleving meegeven en inspireren? Boek een ruimte en ervaar circulariteit in de praktijk!

## Programmering

In Circl organiseren en co-creëren we allerlei soorten events; scherpe debatten, verfrissende lezingen, inhoudelijke workshops, maar ook ontspanning met salsa en mindfulness. Er zijn programma's in Circl over uiteenlopende thema's: (slow) fashion, circulair bouwen, biodiversiteit, klimaatadaptie en nieuwe verdienmodellen.

Blijf je graag op de hoogte van alle evenementen die Circl organiseert? Schrijf je dan in voor de nieuwsbrief en meld je aan via [circl.nl](http://circl.nl) of volg ons op Facebook en Instagram.

@CIRCLRESTAURANT

## CIRCL WEETJES

De belangrijkste principes van circulariteit draaien om Reduce, Re-use en Recycle. Alles wat je in Circl ziet, hoort, proeft, ruikt en voelt heeft een duurzaam, circulair verhaal. Bij Circl stimuleren we al je zintuigen met aandacht voor mens en omgeving!

### Wist je dat ...

- We maandelijks 330kg groente en fruit redden via onze samenwerking met Instock
- 21% van onze leveranciers zich inzet voor het minimaliseren van (voedsel)afval
- De witte stoelen in het restaurant gemaakt zijn van gerecyclede koelkasten
- De isolatie op het plafond gemaakt is van 16.000 oude spijkerbroeken
- 47% van ons assortiment afkomstig is van een lokale leverancier (<25km)
- We met de verkoop van Bammetjes bier 1.582 boterhammen hebben gered in 6 mnd
- We dankzij het wormenhotel compost produceren voor onze eigen kruidentuin
- De shirts van ons personeel gemaakt zijn van gerecyclede petflessen
- We als deelnemer van de 'Groene Nesten' van Bird Brewery voor elke liter verkocht bier één boom planten
- We deelnemen aan de Vegetarische Restaurantweek en Nierstichting Restaurant Driedaagse
- We regelmatig gezellige salsa avonden en artnight's organiseren in de Rooftopbar
- Al ons printwerk wordt uitgevoerd op duurzaam waterplanten of tulpenbollen papier

Benieuwd hoe circulair je zelf bent? Bereken je eigen footprint via [footprintcalculator.org](https://www.footprintcalculator.org) en laat je inspireren zelf ook circularder te worden.

DIT TERREIN IS



**ROOKVRIJ**

OP WEG NAAR EEN

**ROOKVRIJE  
GENERATIE**



**Circl Restaurant & Rooftopbar**

Gustav Mahlerplein 1B, 1082 MS Amsterdam

Tel. 020 628 20 80

restaurant@circl.nl

[www.circl.nl/restaurant](http://www.circl.nl/restaurant)