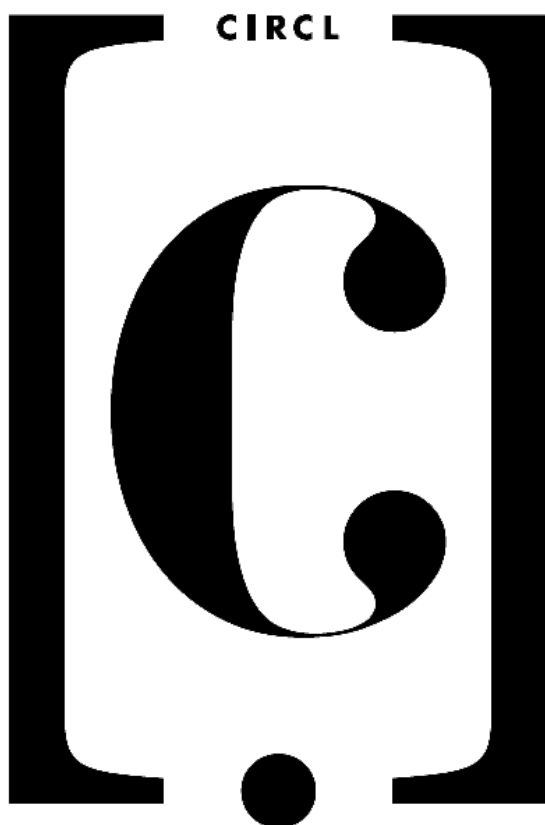


RESTAURANT



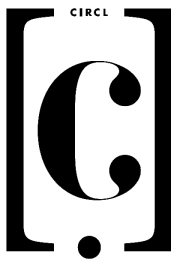
ONTBIJT - LUNCH - BORREL - DINER

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**

**CIRCULAIR, 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 Chocolatemakers. 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 onnodig 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 alleen om te voorkomen 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.

**Vis** is altijd wild en Europees. Visserij moet ecologisch verantwoord zijn en we gebruiken geen soorten die op de rode lijst staan. Waar mogelijk werken we met bijvangst en serveren we bij voorkeur 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 Van Menno 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

# WIJN

## Bubbels

Cava D'Arciac Brut 5 / 29.50  
Cataluna, Spanje

## Champagne

Delot Grande Reserve Brut 69.50  
Champagne, France

## Wit

- Les Romanes - Roussanne & Grenache Blanc 6 / 30  
Languedoc, Frankrijk
- Domaine Octavie - Sauvignon Blanc 6 / 30  
Touraine, Frankrijk
- Manz - Spatburgunder Blanc de Noir 7 / 35  
Rheinhessen, Duitsland
- Villa Wolf - Gewurztraminer 7 / 35  
Pfalz, Duitsland
- LV Apostelhoeve - Muller-Thurgau 7 / 35  
Limburg, Nederland
- L Aan de breede beek - Solaris 7 / 35  
Nijkerk, Nederland
- BV Neleman - Macabeo 7.50 / 37.50  
Valencia, Spanje
- N Wild Wild White - Bacchus & Muller-Thurgau 7.50 / 37.50  
Franken, Duitsland
- Zinck - Pinot Gris 7.50 / 37.50  
Elzas, Frankrijk
- Limoux 'Odyssee' Chardonnay 7.50 / 37.50  
Languedoc, Frankrijk
- N Naked White - Blend 10 / 50  
Burgenland, Duitsland
- L Genoels Elderen Chardonnay Blauw 47.50  
Riemst, België

## Rose

- B Principato 'Blush' - Pinot Grigio 6 / 30  
Trentino, Italie
- Chateau Paquette - Blend 7 / 35  
Provence, Frankrijk

## Rood

- B** Montsant Flor de Flor - Blend 6 / 30  
Cataluna, Spanje
- B** Riseis - Montepulciano 6 / 30  
Abruzzo, Italië
- Manz - Spatburgunder 7 / 35  
Rheinhessen, Duitsland
- B V** Neleman - Merlot 7 / 35  
Navarra, Spanje
- B V** Neleman - Tempranillo Monastrell 7.50 / 37.50  
Valencia, Spanje
- L** Thorn - Dornfelder 7.50 / 37.50  
Limburg, Nederland
- B** Combel-La-Serre -Malbec 8 / 40  
Cahors, Frankrijk
- L** Aan de breede beek - Regent 8 / 40  
Nijkerk, Nederland
- N** Séléné - Gamay 55  
Beaujolais, Frankrijk

## Oranjewijn

- N** Ricci Rispetto - Sauvignon & Riesling 55  
Piemonte, Italië

## Port

Terra Prima organic Port 5

## Sherry

Ambrosia Sherry 6

**B** Biologisch

**L** Lokaal

**N** Natuurwijn

**V** Vegan

# BIER

## Pilsener

Heineken vaasje/pint 3.95 / 4.50

## Weizen

Instock - Bammetjes Bier 5.50

Bier gebrouwen van onverkocht brood

Gebrouwen door Vrouwen – Gin Weizen 5.50

Een weizen met toegevoegde gin kruiden.

## Blond

Troost - Honingblond 6.25

Gebrouwen met groene stroom. Van de borstel maken ze brood

## Tripel

Gebrouwen door Vrouwen – Tricky Tripel 5.75

Een stevige tripel in een zacht jasje. Zoetigheid komt hierin echt naar boven door de hoeveelheid mout.

## Pale Ale

Lowlander I.P.A. 5.75

Een bier gebrouwen met koriander en witte thee. Een IPA met karakter!

Bird Brewery – Nognietnaarhuismus 5.50

American Brown Ale. Fruitig en licht gebrand met tonen van karamel, noten koffie

Bird Brewery – De rumoerige roodborst 5.50

Bird brewery plant voor elke verkochte liter bier 1 boom. Daarnaast doneren ze 6 liter drinkwater per liter gebrouwen bier!

India sPelt Ale 5.75

IPA gemaakt van gered speltbrood door mensen met een afstand van de arbeidsmarkt

Gebrouwen door Vrouwen – Gember Goud 5.75

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

## Seizoensbier

Lowlander IPA Winter Ale 6.25

IPA gebrouwen met naalden van oude kerstbomen

Bird Brewery - Lekkerinde Kauw - Herfstbock 5.75

Bird Brewery - Apres Kievit - Winter Ale 6.00

## Alcoholvrij

Lowlander Witbier 0% 5.25

Witbier gebrouwen met overgebleven sinaasappelschillen

Heineken 0,0% 3.75



## MIXERS

### GIN & TONIC

Sir Edmond 11.50

Vanille gin die teruggeeft

Vesper G&T 10.50

Leidse bergamot gin

Anima G&T 10.50

Nijmeegse gin van overgebleven moutbeslag

Vording G&T 9.00

Amsterdamse gin met handgehakt cederhout

The Stillery G&T 8.50

Biologische gin gemaakt met lokale bloemen

Spaanse Furie G&T 14.00

Haarlemse gin gerijpt op getoaste spaanse PX vaten

Ginoo 0% G&T 10.50

Belgische 'gin' met 33 kruiden in een fles van gerecycled glas

Circl Signature 8.75

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

### SPIRITS

The Stillery Vodka 7.00

Biologische vodka geproduceerd in Amsterdam

Botran dark rum 15Y 6.50

Rum met een ISCC certificering

Avallen calvados 6.00

Appelcalvados met een positieve invloed op de bijenpopulatie

Frysk Hinder Whiskey 10.50

Friese whiskey gerijpt op rode wijn vaten

Bakers Best Jenever 5.50

Eco jenever gebrouwen van onverkocht brood in een gerecycelde fles

The Stillery oude genever 4.00

Biologische genever die ruim 3 maanden houtgelagerd is

Willems wermoud - droog of zoet 5.00

Nederlandse vermouthe geinspireerd door de Amsterdamse Hortus

Willems Wermoud The Forest 6.50

Amsterdamse Vermouthe met champignons, kardemon en lapsang souchong thee

### LIKEUREN

Saens Gouth amaretto likeur 6.00

Het zaanse antwoord op Amaretto

Merlet Pineau de charentes 5.00

Likeur gemaakt van het restproduct van wijn met cognac

Merlet Creme de poire williams 4.00

Biologische onbespoten perenlikeur

Moretta Covalo 6.00

Een likeur naar italiaans recept, gemaakt in Amsterdam

Boomsma Cloosterlikeur 4.00

Nederlands kruidenbitter

Frysk Famke Koffielikeur 5.00

Koffielikeur op basis van Frysk Hynder Whiskey

## WARME DRANKEN

- Koffie 3.15 / 4.75  
Cappuccino 3.50 / 5.25  
Espresso 3.15  
Dubbele Espresso 3.95  
Koffie Verkeerd 3.95  
Flat White 4.65  
Cortado 3.50  
Latte Macchiato 3.95  
Matcha Latte 4.25  
Chai Latte 4.50  
Dirty Chai 5.50  
Warme chocolademelk 4.25  
Chocolat Makers Awajun  
Extra espresso shot 1.50  
Haver-, Soyamelk 0.50
- Earl Grey Thee 4.25  
Amsterdam Breakfast Thee 4.25  
Groene Thee 4.25  
Witte Thee 4.25  
Rooibos Thee 4.25  
Jasmijn Thee 4.25  
Kamille Thee 4.75  
Hennep Thee 5.80  
Puur, Herbs, Curcuma, Chai  
Verse Thee 4.75  
Munt, Gember, Verveine

## CIRCL SWEETS

- Muffin 3.50  
lambe croissant • Potverdorie! jam 3.50  
Sharp Sharp cake (vegan) 4.50  
Appeltaart Zorg & Natuur 5  
Taart van de dag 5  
Rood fruit smoothie • frambozen • Instock granola • honing 5.50  
Overnight oats • havermelk • cacao nibs • fruitcompote (vegan) 5.50  
Aangezuurde room 0.50

## KOUDE DRANKEN

Water Karaf Bruis of Plat 2.75

Fritz Kola 3.00

Fritz Kola Light 3.00

Thijstea Gember-Citroen 3.50

Isthee gemaakt van zwarte thee en gered fruit

Neko Jusu Sinaasappel-Gember 4.50

Aqua Monaco Herbal Tonic 4.50

Aqua Monaco Ginger Ale 4.50

Aqua Monaco Ginger Beer 4.50

Troost Ginger Beer - Kaneel 4.50

Sapje 5.75

Eerlijk is Heerlijk Perensap 3.60

Eerlijk is Heerlijk Appelsap 3.60

Leppa Appel 4.25

Appelspritzer gemaakt van appelschillen en klokhuizen met water uit de Hollandse duinen

Leppa Peer Rozemarijn 4.25

Perenspritzer met rozemarijn gemaakt met water uit de hollandse duinen

Walden Tomatensap 4.00

Biologische tomatensap van echte tomaten in plaats van concentraten

Agroposta Salie 3.25

Wostok Tannenwald 3.50

Frisdrank gemaakt van dennennaalden

Three Cents Pink Grapefruit 3.50

Yaya Kombucha 5.50

Original, Gember, Citrahop

DD Cordials 3.50 / 6

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

## 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

# 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 muziekavonden 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, inhoudlijke workshops, maar ook ontspanning met salsa en mindfulness. Er zijn programma's in Circl over uiteenlopende thema's: (slow) fashion, circulair bouwen, biodiversiteit, klimaat-adaptie 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.

## 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 ...

- De witte stoelen in het restaurant gemaakt zijn van gerecyclede koelkasten
- 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 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 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 circulaider te worden.

## FACTSHEET CIRCL

Wie de geestelijk vader is van de term 'circulaire economie' is niet duidelijk, maar de principes ervan komen voort uit een beweging die ook wel 'cradle to cradle' wordt genoemd. Het uitgangspunt van cradle to cradle is dat veel grondstoffen niet oneindig beschikbaar zijn, maar in het traditionele bouwen en ontwerpen wel zo behandeld worden.

Wil je 'cradle to cradle' bouwen, dan doe je dat op zo'n manier dat alle restmaterialen hergebruikt kunnen worden en er nauwelijks sprake is van afval.

Voor de bouw van Circl is deze filosofie toegepast en is er in vergelijking met het oorspronkelijke ontwerp gebruik gemaakt van:

**36%** minder materialen

**39%** minder primaire bronnen

**21%** gerecyclede en hergebruikte materialen

**80%** demonteerbaar en herbruikbaar aluminium

**90%** demonteerbaar en herbruikbaar hout

### MATERIAAL HERGEBRUIK

Door hergebruik van materialen in Circl werd extractie, processie en transport van nieuwe materialen vermeden, wat resulteerde in een CO<sub>2</sub>-preventie van **813 ton**. Deze hoeveelheid CO<sub>2</sub> komt overeen met 13.000.000 kilometer per trein, wat neerkomt op 3.939 trips heen en weer van Amsterdam naar Rome met de trein.

### HERNIEUWBARE ENERGIE

Door generatie en levering van hernieuwbare energie voorkomt Circl extra gebruik van fossiele brandstoffen die worden gebruikt om grijze energie te genereren. Naar verwachting zal deze vermindering van broeikasuitstoot jaarlijks **28,1 ton** CO<sub>2</sub> voorkomen, wat overeenkomt met 200 vluchten van Amsterdam naar Parijs.

### HOUTEN CONSTRUCTIE

De hoofdstructuur van Circl is gemaakt van hout in plaats van gewapend beton. De keuze voor dit materiaal vermindert de emissie met **594 ton** CO<sub>2</sub>. Dit staat gelijk aan 189,486 liter diesel. Met dit bedrag kan men 3.221.262 kilometers rijden met de auto. Dit in vergelijking met 912 retourreizen van Amsterdam naar Madrid met de auto.

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](mailto:restaurant@circl.nl)

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