

Faculty Club

Flavor your special moments

Faculty Club

Flavor your special moments

LUNCH / LUNCH

When lunch is the New dinner!

Alle diner gerechten zijn ook als lunch te bestellen.

NOTENBROOD MET PADDENSTOELEN 14.50
VAN HET SEIZOEN

Nut bread with seasonal mushrooms

Avocado, knoflook, bieslook, rode ui, Citroenthijm en olijfolie
Avocado, garlic, chives, red onion, lemon thyme and olive oil

STOOMBROODJE MET AUBERGINE 13.50
Steamed bun with eggplant

Baba ganoush, kwartelei, rode biet, spicy chutney mango en leeuwenbekjes

Baba ganoush, quail egg, beetroot, spicy mango chutney and snapdragon flowers

ITALIAANSE BOL MET TOFU EN CASHEWNOTENMAYO 14.50

Italian roll with tofu and cashew nut mayo

Alfalfa, miso, rucola, witte sesamzaadjes en cashewnotenmayonaise

Alfalfa, miso, arugula, white sesame seeds and cashew nut mayonnaise

LENTESALADE *Spring salad* 13.50

Courgette, perzik, sugarsnaps, gemengde salade met eetbare bloemen en verse kruiden uit de tuin, rode ui, camembert en amandelen

Zucchini, peach, sugarsnaps, mixed salad with edible flowers and fresh herbs from the garden, red onion, camembert and almonds

POKÉ BOWL *Poké bowl* 15.00

Sushirijst, kimchi, meiraap, wakame, edamame, rode kool, avocado, falafel

Sushi rice, kimchi, turnip, wakame, edamame, red cabbage, avocado, falafel

CROQUE MADAME *Croque madame* 13.50

Briochebrood, gruyère kaas, béchamelsaus, spiegelei, bieslook

Brioche bread, Gruyère cheese, béchamel sauce, fried egg, chives

CROQUE MONSIEUR *Croque monsieur* 12.50

Briochebrood, gruyère kaas, béchamelsaus, bieslook

Brioche bread, Gruyère cheese, béchamel sauce, chives

FLUFFY PANCAKES *Fluffy pancakes* 10.50

Fluffy pancakes, bessen, frambozen, mascarpone en honingcrème van TU Delft

Fluffy pancakes, berries, raspberries, mascarpone and honey cream from TU Delft

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

KLEINE LENTESALADE *Small spring salad* 8.00

Courgette, perzik, sugarsnaps, gemengde salade met eetbare bloemen en verse kruiden uit de tuin, rode ui,

camembert en amandelen

Zucchini, peach, sugarsnaps, mixed salad with edible flowers and fresh herbs from the garden, red onion, camembert and almonds

ZOETE-AARDAPPELFRIET MET TRUFFELMAYO 9.50

Sweet potato fries with truffle mayo

Parmezaan en rucola

Parmesan and arugula

FRIETHOESFRIET MET MAYONAISE 7.50

'Friethoes' fries with mayonnaise

BROOD MET OLIJFOLIE EN ROOMBOTER VAN HOEVE BIESLAND 6.00

Bread with olive oil and butter from Hoeve Biesland

GEBAK / PASTRIES

FRIANDISES *Friandise* 6.95

APPELTAART MET SLAGROOM 7.95

Apple pie with whipped cream

DINER / DINNER

When lunch is the New diner!

Alle diner gerechten zijn ook als lunch te bestellen.

VOORGERECHTEN / STARTERS

CAVOLO NERO RIJSTROL *Cavolo nero rice roll* 14.50

Thaise groene currycrème, ingeglegde rode ui

Thai green curry cream, pickled red onion

KERRIE-LINZENSOEP *Curry lentil soup* 9.50

Kokosmelk, linzen, verse pommodori tomaat

Coconut milk, lentils, fresh cherry tomatoes

GEPOFTE KOOLRABI *Roasted kohlrabi* 13.50

Bundelzwam, pistachekruim en granaatappel

Beech mushrooms, pistachio crumble and pomegranate

LENTESALADE *Spring salad* 13.50

Courgette, perzik, sugarsnaps, gemengde salade met

eetbare bloemen en verse kruiden uit de tuin, rode ui, camembert en amandelen

Zucchini, peach, sugarsnaps, mixed salad with edible flowers and fresh herbs from the garden, red onion, camembert and almonds

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

POKÉ BOWL *Poké bowl* 22.50

Sushirijst, vegan zalm, kimchi, meiraap, wakame, edamame,

rode kool, radijs en avocado

Sushi rice, vegan salmon, kimchi, turnip, wakame, edamame, red cabbage, radish and avocado

RAVIOLI GEITENKAAS MET HONING 23.00

Goat cheese ravioli with honey

Bietensap, pistachionoten, salty fingers en schuim van

parmezaan

Beetroot juice, pistachio nuts, salty fingers and parmesan foam

GEGRILDE VENKEL, GELE BIET 22.00

Grilled fennel, yellow beetroot

Shiso-beurre blanc en regenboogsnijbiet, dashi kombu, zeste

van citroen en shisobladeren

Shiso beurre blanc and rainbow chard, dashi kombu, lemon zest and shiso leaves

GEROOSTERDE SPITSKOOL *Roasted pointed cabbage* 20.50

Ingelegde gele paprika, babyboerenkool en gefermenteerde

knoflook, geroosterde bloemkool

Pickled yellow peppers, baby kale and fermented garlic, roasted cauliflower

DESSERTS / DESSERTS

TRIFLE - FACULTY CLUB *Trifle - Faculty Club* 12.50

Griekse yoghurt, mascarpone mousse, bastognekoek,

schuim van amaretto, rood fruit

Greek yogurt, mascarpone mousse, speculoos biscuits,

amaretto foam, red berries

CRÈME BRÛLÉE *Crème brûlée* 14.50

Van Idealist-koffie, geserveerd met koffie of espresso

Made with Idealist coffee, served with coffee or espresso

PLANTAARDIG KAASPLATEAU *Plant-based cheese board* 19.50

Drie volledig plantaardige kazen van La Fauxmagerie

Three fully plant-based cheeses from La Fauxmagerie

LA FAUXMAGERIE

La Fauxmagerie is de eerste plantaardige kaasboer van het Verenigd Koninkrijk. Zij leveren de meest heerlijke, decadente en inspirerende plantaardige kazen, geschikt voor de beste kaasplank.

La Fauxmagerie is the UK's first plant-based cheesemonger. They deliver the most delicious, decadent and inspiring plant-based cheeses, fit for the finest cheese board.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.

For allergen information, please ask our personnel.