

Faculty Club

Flavor your special moments

WARME DRANKEN / HOT DRINKS

HAVERMELK/AMANDELMELK/VOLLE MELK
OAT MILK/ALMOND MILK/FULL-FAT MILK

KOFFIE Coffee	4.25
DÉCAFE Decaf	4.25
AMERICANO Americano	4.25
ESPRESSO Espresso	3.50
ESPRESSO DOPPIO Espresso doppio	4.75
ESPRESSO MACCHIATO Espresso Macchiato	4.00
CAPPUCCINO Cappuccino	4.50
KOFFIE VERKEERD Dutch latte	4.95
LATTE MACCHIATO Latte macchiato	4.95
FLAT WHITE Flat white	4.50
WARME CHOCOLADEMELK Hot chocolate	4.50
MET SLAGROOM with whipped cream	+0.50
DIVERSE LUXE THEESOORTEN Various luxurious teas	3.75
VERSE MUNTTHEE Fresh mint tea	3.95
CHAI TEA LATTE Chai tea latte	4.75
Masala of Vanila / Masala or Vanilla	

FRISDRANKEN / SOFT DRINKS

VERSE JUS D'ORANGE Fresh orange juice	4.00
VERSE JUS D'ORANGE MET GEMBER EN CITROENGRAS Fresh orange juice with ginger and lemon grass	4.50
PEPSI Pepsi	3.80
PEPSI MAX Pepsi Max	3.80
SISI ORANGE Sisi Orange	3.80
CASSIS Cassis	3.80
BITTER LEMON Bitter Lemon	3.80
TONIC WATER Tonic water	3.80
7UP 7up	3.80
GINGER ALE Ginger Ale	3.80
GEMBERBIER Ginger beer	3.80
ICE TEA GREEN Ice Tea Green	3.80
ICE TEA SPARKLING Ice tea sparkling	3.80
THIJS APPELSAP Thijs apple juice	4.50
BIG TOM TOMATENSAP Big Tom tomato juice	4.50
SAN PELLEGRINO 0.75L San Pellegrino 0.75 L	8.00
ACQUA PANNA 0.75L Acqua Panna 0.75 L	8.00
SAN PELLEGRINO 0.25L San Pellegrino 0.25 L	4.00
ACQUA PANNA 0.25L Acqua Panna 0.25 L	4.00

GEDISTILLEERD / SPIRITS

RODE PORT Red Port	7.50
VERMOUT Vermouth	5.95
SHERRY Sherry	5.50
JONGE Jenever Jonge Jenever	5.95
VIEUX Dutch Brandy	5.95
DE SLOKKERT De Slokkert	7.50
Koffielikeur van de Chef / Chef's Coffe Liqueur	

BIEREN / BEER

DELFTSE BROUWERS Delft Brewers

DELFTSCHE KNOLLAERT 6,1% Delftsche Knolleart 6,1%	7.50
WEIZEN WITBIER 6,2% Weizen wheat beer 6,2%	6.50
IPA 6,5% IPA 6,5%	6.50
IMPERIAL 10,1% Imperial 10,1%	7.50

EGGENS KOFFIELUST

QUADRUPEL 10%	8.50
RUSSIAN IMPERIAL STOUT 11%	8.50
HEINEKEN 5% Heineken 5%	3.95
HEINEKEN 0.0 Heineken 0.0	3.95
AFFLIGEM BLOND 6,8% Affligem Blond 6,8%	5.75
AFFLIGEM BLOND 0% Affligem Blond 0%	5.75

GEBAK / PASTRIES

VERS HUISGEMAAKT GEBAK Fresh home made pastrty	7.95
FRIANDISES Friandise	6.95
APPELTAART MET SLAGROOM Apple pie with whipped cream	7.95

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

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 honing-crème 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

EAT LANCET

De TU Delft gebruikt de Eat-Lancet Methode als leidraad om te veranderen wat we op de campus eten en zo de CO2-uitstoot te verlagen. Dit betekent dat er in 2028 een grote verschuiving naar meer plantaardig voedsel moet zijn bereikt.

Bij de Faculty Club serveren we standaard vegetarisch eten, maar serveren we op verzoek een beperkt aanbod van vlees en vis. We hebben twee duurzame, lokale opties geselecteerd die u kunt toevoegen aan een lunch- of dinergerecht naar keuze.

- Biologische kip van Biesland Hoeve in Delfgauw (80 gr. €9,50)
- Seizoensgebonden Noordzee vis (80 gr. €9,50)

TU Delft uses the Eat-Lancet Method as a guideline to change what we eat on campus and, as a result, lower carbon emissions. This means that in 2028 a large shift towards more plant-based foods should be achieved.

At the Faculty Club, we serve vegetarian food as a standard but serve a limited offer of meat and fish on request. We have selected two sustainable, local options for you to add to a lunch or dinner dish.

- Organic hen from Biesland Hoeve in Delfgauw (80 gr. €9.50)
- Seasonal North Sea fish fillet (80 gr. €9.50)

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.

For allergen information, please ask our personnel.

Faculty Club

Flavor your special moments

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 beet
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, mascarponemousse, 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

KAAS PLATEAU LA FAUXMAGERIE 19.50
Cheese board la Fauxmagerie
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.