



BREAKFAST tot 16.00 uur

Homemade granola met kwark*, bosvruchtencompote en vers fruit	4/6
Homemade notengranola (zonder granen & geraffineerde suiker) met kwark*, goji- en moerbeibessen en vers fruit	4/6
Toast prosciutto di Parma met basilicummayo, zongedroogde tomaten, kiemen en pijnboompitten	4/8
Toast met creamcheese & kruiden, avocado, zwarte sesamzaadjes en kiemen	4/8
Toast met avocado, zongedroogde tomaten, kiemen en pijnboompitten	4/8
Toast met creamcheese, vijgentapenade, blauwe bessen, honing en pijnboompitten	4/8
Roomboter croissant met boter en jam of kaas	3,25
* Ook mogelijk met soja yoghurt	+0,50

LUNCH tot 16.00 uur (do. t/m za vanaf 11.00 uur)

SANDWICHES

Sandwich chicken curry met kerriemayo, mangochutney, pijnboompitten en sla	8
Sandwich lamsham met citroenmayo, rode ui & cranberrycompote, pijnboompitten en sla	8
Sandwich BLT met bacon, sla, tomaat, basilicummayo en avocado	8
Sandwich gerookte rib eye met misomayo, coleslaw en kimchi	9
Sandwich gerookte makreel met citroenmayo, geroosterde groenten en balsamico aceto	8
Sandwich gerookte forel met paprika tapenade, geroosterde amandelen, sla en kiemen	9
Sandwich beleggen geitenkaas met groentestoof, ras el hanout, gedroogde abrikozen, hazelnoten en sla	8
Sandwich manchego met citroenmayo, geroosterde paprika en chipotle peper	8
Sandwich skordalia van witte bonen met geroosterde groenten, sla, dukkah en kiemen	8
Sandwich hummus met avocado, sla, dukkah en kiemen	8

HOT

Toastie manchego met chorizo, geroosterde paprika, basilicummayo en rucola	8
Toastie beleggen kaas met tomaat, rode ui, basilicummayo en rucola	7,50
Toastie geitenkaas met abrikozencompote, pecannoten en rucola	8

SALADS

Forel salade met gegrilde venkel en courgette, rode grapefruit, en dille-limoen hangop	12,50
Salade Caprese met wilde tomaten, burrata, pesto en pijnboompitten	12,50

Voor de ontbijt -en lunchgerechten gebruiken wij biologisch, meergranen desembrood.
Allergisch voor bepaalde allergenen? Laat het ons weten!

HOT DRINKS

Espresso	2
Dubbele espresso	3
Koffie	2
Cappuccino*	2,50
Latte macchiato*	2,75
Latte*	3
Tony's Chocolonely	2,50/3
Thee	2
Verse muntthee	2,50
Verse gember-en citroenthee	2,50
Verse kruidenthee	2,70
(Combi van bijv. munt, geelwortel en gember of steranijs en kaneel)	
Matcha latte*	3
Slagroom	0,50
*Sojamelk of havermelk	+0,20/0,35

FRESH JUICES

Jus d'orange	3/4,50
Appelsap	3/4,50
Grapefruitsap	4,50
Wortel mix sap	4,50
(Sinaasappel, ananas, wortel ev. gember)	
Venkel mix sap	4,50
(Venkel, wortel en appel)	
Citrus mix sap	4,50
(Grapefruit, sinaasappel, limoen en gember)	

COLD DRINKS

Biologische limonade met prik van Naturfrisk, Proviant en LemonAid+

Cola	2,50	Raspberry	2,50
Tonic	2,50	Orangeade	2,50
Munt	2,50	Ginger ale	2,50

Bitter lemon	2,50	Bloedsinaasappel	3,25
Vlierbloesem	2,50	Limoen	3,25
Citroen	2,75	Maracuja	3,25
Rabarber	2,75	Gingerbeer	3,50

ChariTea, biologische ijsthee

ChariTea Red, rooibos met passievrucht	3,25
ChariTea Black, zwarte thee met citroen	3,25
ChariTea Green, groene thee met gember	3,25
ChariTea Mate, sparkling, matethee met citroen en sinaasappel	3,25

Earth Water still

Earth Water still	2
-------------------	---

Earth Water sparkling

Earth Water sparkling	2
-----------------------	---

Limonadesiropen van FFF met Earth Water

Spicy ginger siroop	3,50
Lavendel vijgen siroop	3,50
5-spice peren siroop	3,50
Limoen munt siroop	3,50
FFF seizoensspecial	3,50

ALCOHOL

Wijn

Alsace	4,50
(Pinot gris, Turckheim, Frankrijk, 2016 - droge witte wijn, aroma's van perzik & peer en een snuf witte peper)	
Surani	4,50
(Primitivo, Manduria, Italië, 2015 - fruitige rode wijn, zoete tonen van vijg en pruim)	

Bier

Grolsch	2,50
Grolsch Radler	2,50
Vedett extra Blond	3,50
Vedett extra ordinary IPA	3,60
La Chouffe Blond	3,50



EXPO

COLLECTIESTUKKEN UIT 'VALS PLAT' VAN MARJOLEIN GROTENHUIS

Marjolein Grotenhuis is in 2017 afgestudeerd aan ArtEZ Product Design. In de collectie 'Vals Plat' komen ingrediënten die Grotenhuis' werk kenmerkt samen: zeefdruktechniek, kleur, textiel en papier. De collectie bestaat uit diverse formaties van textiele interieur objecten. De oorsprong van deze collectie ligt in het Nederlandse landschap. Iets wat vaak als vlak en oneindig wordt gezien, ervaart de jonge maker als een schoonheid van details en nuances. De vormtaal is ontstaan uit een beeldarchief waar ze uitzoomt op landschappen en inzoomt op details als gras en verwerking van riet, zoals gevlochten stro.

De collectie is intuïtief ontwikkeld door maakprocessen met de zeefdruktechniek. Om dit proces te beïnvloeden heeft Grotenhuis verf rakels ontworpen en geëxperimenteerd met de mogelijkheden van de zeefdruk. Zodra de doeken, de tijdelijke zeven, gespannen zijn wordt deze verticaal neergezet en brengt Grotenhuis inkt aan met de 'holrakels'. De handelingen zijn leesbaar in de prints, de rakels laten sporen achter en de acrylinkt geeft de diversiteit van kleur en transparantie.

De papier formaties tonen Marjolein's nieuwsgierigheid naar andere materialen met andere mogelijkheden, kwaliteiten en eigenschappen. Al ontwerpend en onderzoekend is dit werk ontstaan. Van vlugge schetsen op papier naar een reeks 3D modellen van zijdevloeipapier met de hand geknipt en gesneden. Uiteindelijk kwam Grotenhuis in contact met papierfabrikant LAHPAPER. Zij produceren onder andere Cuturon, een non-woven hoogwaardig kwaliteit papier met een textiele feeling, die ze heeft gebruikt voor deze wandobjecten. Iedere papier- en textiellaag wordt stuk voor stuk met de lasersnijder uitgelaserd. Vervolgens worden de lagen op elkaar gelegd en door middel van een handsteek met een katoenen draad, worden de lagen aan elkaar geregen. Zo combineert Grotenhuis hightech met het handgemaakte.

Marjolein is na haar afstuderen haar eigen studio gestart. Momenteel werkt ze vanuit haar studio gelegen op Industriepark Kleefse Waard te Arnhem, waar ze onder andere nieuw werk realiseert en haar collectie 'Vals Plat' doorontwikkelt.

www.marjoleingrotenhuis.com



SWEETS & SNACKS

HOMEBAKED SWEETS

Diverse taarten en cakes	va. 3,50
Cookie	0,75/1,50
Holy Nut sweets (o.a. gluten -en lactosevrij!)	3,75

Kijk bij de balie voor alle sweets!

SNACKS

Notenmix	4
Olijvenmix	4
Brood met olijfolie en dukkah	4,50

SUNDAY TASTE

Op zondag van 12.00 - 15.00 uur

Een mini-buffet/proeverij aan tafel, want de zondag smaakt altijd naar meer!

Geniet van een soepje, salade, verschillende sandwiches van de kaart, warme hapjes en een selectie van onze homebaked sweets in mini-formaat. Alles wordt vers bereid en is homemade, dus reserveren (voor vrijdag!) is noodzakelijk.

Kosten: 19,50 p/p, 7,50 voor kids tot 12 jr. ex. drinken

CATERING, WERKLUNCH, PRIVATE DINNER

Onze 'roots' liggen bij catering en die zijn we trouw gebleven. Nog steeds catert First Eet bijzondere gelegenheden (min. 20 gasten) voor zowel de zakelijke als particuliere sector, denk aan: recepties, bruiloften en feesten, maar ook een lunch, brunch of diner. Informeer naar de mogelijkheden!

Jouw werklunch of private dinner in het First Eet Café? Dat kan! Hiervoor leveren we maatwerk. Vraag gerust wat de opties zijn.

OPENINGSTIJDEN

Woensdag	12.00 tot 17.00 uur	Zaterdag	09.00 tot 17.00 uur
Donderdag	10.00 tot 17.00 uur	Zondag	12.00 tot 17.00 uur
Vrijdag	09.00 tot 17.00 uur		

UP TO DATE

Check onze sociale mediakanalen voor updates over events, nieuwe producten in de winkel, nieuwe smaken op de kaart en een kijkje achter de schermen :)

***Voor de ontbijt -en lunchgerechten gebruiken wij biologisch, meergranen desembrood. Allergisch voor bepaalde allergenen? Laat het ons weten!**