

# FABRIKAAT

NIEUWE VERHALEN VAN DE GROND WAAROP WE LEVEN  
WERKPLAATS | WINKEL | CAFE | VERHUUR | PROGRAMMA



MENUKAART - DRINKEN  
GRAAG BESTELLEN AAN DE BAR

## KOFFIE & THEE

Espresso	€ 2,80
Americano	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,50
Cappuccino*	€ 3,30
Flat white*	€ 3,80
Thee: munt   gember   huisgemaakte kruidenmelange	€ 3,20
Warme Chocomel (slagroom + €0,60)	€ 3,20

\* keuze uit biologische koemelk of havermelk (+0,20)

Al onze koffiesoorten worden bereid met de biologische 100% arabica koffiebonen van Earth Coffee.

## FRIS

Gember limonade	€ 3,30
Appel-perensap van Schulp	€ 3,30
Spa rood	€ 3,00
Ice tea Green	€ 3,00
Chocomel	€ 3,00
Vlierbloesem ranja	€ 1,60

Familiebedrijf Schulp maakt al bijna 30 jaar sappen van puur fruit in hun CO2 neutrale sap-perserij. Dit doen ze met hun zelf geteelde fruit, waar ze in 1861 mee begonnen zijn. Generaties aan kennis over fruit is te proeven in dit natuurtroebele sap dat barst van smaak!



CAFÉ



WERKPLAATS



KERAMIEK



WINKEL

## BIER

Hertog Jan, pils, 0.0%, Hertog Jan Arcen	€ 3,30
Seizoensbier van De Hemel, Nijmegen	€ 4,50
Beetles beer, blond, 5.9%, Beuningen	€ 5,00
Beetles beer, IPA, 5.5%, Beuningen	€ 5,60

*De Hemel is de eerste Nederlandse speciaalbierbrouwerij, gevestigd in het centrum van Nijmegen. hier wordt sinds 1983 al buiten de hokjes van traditioneel bier gedacht, en dat proef je elk seizoen weer!*

*Beetles Beer is een bier dat is gebrouwen met een toevoeging van insectenmeel. Dit is niet een nieuwe smaak, maar een nieuwe denkwijze. Hun bier zal de wereld niet verbeteren, maar het idee erachter is de mindset van de toekomst!*

## WIJN - per fles

Wisselend assortiment, vraag naar het aanbod	€ 19,00
--	---------



CAFÉ



WERKPLAATS



KERAMIEK



WINKEL

# FABRIKAAT

NIEUWE VERHALEN VAN DE GROND WAAROP WE LEVEN  
WERKPLAATS | WINKEL | CAFE | VERHUUR | PROGRAMMA



MENUKAART - ETEN  
GRAAG BESTELLEN AAN DE BAR

## ZOET

Cake van Trash'ure - wisselend aanbod in de vitrine	€ 4,60
Rozijntjes	€ 1,00
Huisgemaakte ijslolly*	€ 2,50

*Trash'ure is een Nijmeegse bakkerij die samen met vluchtelingen de strijd tegen voedselverspilling aangaat. De cakes worden gemaakt van teelt wat anders weggegooid zou worden. Zo maak je je hard tegen voedselverspilling door te genieten van een heerlijk stukje cake.*

*\*De ijslolly's zijn enkel te verkrijgen van april tot september*

## HARTIG

Desemtosti kaas met pesto	€ 5,50
Seizoensmaaltijd - zie krijtbord	€ 7,90
Borrelkaas met cornichons	€ 5,80
Borrelplank - met o.a. kaas, olijven en brood	€ 12,50
Gezouten noten	€ 3,20
Zakje chips	€ 1,80



CAFÉ



WERKPLAATS



KERAMIEK



WINKEL