

ONE 24

COFFEE

Espresso	2.9
Doppio	3.9
Lungo	3.2
Original americano	3.6
Espresso macchiato	3.3
Cappuccino	3.6
Latte macchiato	3.9
Caffé latte	3.9
Flat white (double shot)	4.5

al onze koffies worden bereid met biologische melk, als veganistische opties hebben wij soyamelk, amandelmelk of kokosmelk (+0,5)

TEA

TEA CULTURES

Thee	3.2
Theepot	7

zwarte thee
biologische jasmijn thee
notendroom
biologische groene thee
biologische earl grey
gember-sinaasappel thee
rooibos
kir royal

FRESH TEA

Thee	3.8
Theepot	7.5

verse muntthee
verse gember-sinaasappel thee

Flavour your coffee

Hazelnoot vanille kaneel	0.5
Extra shot espresso	1
Slagroom	0.7

OUR SPECIALS

Amandel iced coffee	4.5
Kokos iced coffee	4.5
Warme chocolademelk	3.8
Chai latte	3.8



JUICES & LEMONADES

Verse jus	4.2
Schulp biologisch sap appel peer appel aardbei	3.7
Big Tom, pittige tomatensap	4.2
Homemade lemonades rabarber gegrilde ananas	4.5
Homemade iced tea rooibos & sinaasappel	4.5

For the kids

Chocomel kids limo	2.9
Babyccino	1

SWEET START

Bananen-notenbrood	3.7
Croissantje, boter & jam	3.5
Utrechtse appeltaart	4.5
Limoen cheesecake	5.5

BREAKFAST BOWL

Creëer jouw eigen breakfast bowl 5
keuze uit griekste yoghurt & biologische yoghurt

Vers fruit	+1.5
Bosbessen	+1.5
Granaatappel	+1
Homemade granola	+1.5
Muesli	+1
Honing uit Vleuten	+1
Noten	+1.5
Gojibessen	+1

BREAKFAST COCKTAILS

Passion fruit mimosa verse jus, passion fruit, cava	9.5
Bloody Mary big tom tomatensap, ketal one vodka, limoen	9.5
Salted caramel Espresso Martini union 55 rum, caramel siroop, espresso	10.5

Uiteraard hebben wij een uitgebreide bier-, wijn- en cocktailkaart
Just ask for it!

LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

*Easy eating
& drinking*



ONE 24

EGGS

CAST IRON FRIED EGGS

All 11.5

Onze versie van een uitsmijter, twee eitjes met garnituur in een gietijzeren pannetje uit de oven. Geserveerd met toast van biologisch brood. Kies jouw toppings:

- groenten
- bacon & kaas
- spinazie & avocado

SCRAMBLED EGGS

- scrambled eggs, avocado & toast 11.5
- met gerookte zalm +4.5



SANDWICHES & BURGERS



MRIJ beef burger - 150 gram 13.5
sla, tomaat, harissamayonaise, homemade pickles
met bacon of kaas +1

Sandwich smoked rib-eye 12.5
dungeneden gerookte rib-eye, rucola, truffelmayonaise,
parmezaanse kaas, pijnboompitten

Healthy sandwich 9.5
gegrilde groenten, pompoen-worteldip,
geroosterde amandelen, biologisch bruin brood

Loaded fries 12.5
chicken piri piri, kaas, avocado, harrisamayonaise

Sandwich jonge kaas 7.5
jonge kaas, komkommerspread, radijs, komkommer,
biologisch bruinbrood

SIDES

Friet & mayonaise 4
Parmezaanfriet & truffelmayonaise 5.5
Rucola salade, balsamicodressing, walnoten 4
Gegrilde groenten met Griekse yoghurt en amandelen 5.5

LUNCH MENU

Vraag naar ons keuze lunch menu:

2-gangen lunch 25
3-gangen lunch 32.5

SOUPS

Seizoenssoep 8.5
vraag naar de soep van vandaag
Sopa de pescado 12.5
vissoep, fruits de mer



SALADS & PASTAS

Roasted vegetable salad 11.5 S / 14.5 L
gegrilde paprika, courgette, mini mais, muhammara,
geroosterde walnoten & amandelen
met kip piri piri +4.5

Geitenkaas salade 11.5 S / 14.5 L
zacht gerijpte geitenkaas, gegrilde vijg, groene salade,
walnoten, granaatappel, honing-balsamicovinaigrette

Huisgemaakte ravioli 17.5
gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie,
parmezaan & pijnboompitten

MEAT CUTS & FISH

House steak - simmental rund 21.5
aardappelgratin, gegrilde groenten, truffeljus

Entrecote, black angus - 250 gram 25.5
gegrilde groenten, hollandaisesaus, huisgemaakte friet

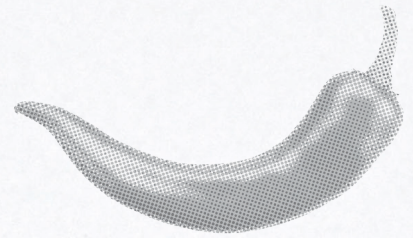
Zalmfilet 23.5
op de huid gebakken zalm met zeekraal, hollandaisesaus,
venkel, aardappelmousseline

LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

= vegetarisch

*Easy eating
& drinking*

ONE 24



3- GANGEN KEUZE MENU

STARTERS

Seizoenssoep

vraag naar de soep van vandaag
Sopa de pescado + €2 supplement
vissoep, fruits de mer

Ceviche

zeebaars 'in zuur gegaard', avocado, radijs, granaatappel, grapefruit

Smoked rib-eye

dungesneden gerookte rib-eye, dadelchutney, zoete paprika, tahini, gerookte amandelen

Burrata + €2 supplement

tomaten gazpacho, soja boontjes, komkommer

Geitenkaas

salade met zacht gerijpte geitenkaas, gegrilde vijg, walnoten, granaatappel, balsamicovinaigrette

MAIN COURSES

Porc cutlet - 300 gram+ €3 supplement

aardappelgratin, groentegarnituur, home made BBQsaus

House steak - simmental rund

aardappelgratin, gegrilde groenten, truffeljus

Entrecote, black angus - 250 gram + €4 supplement

gegrilde groenten, hollandaisesaus, huisgemaakte friet

Zalmfilet

op de huid gebakken zalm met zeekraal, hollandaisesaus, venkel, aardappelmousseline

Huisgemaakte ravioli

gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie, parmezaan, pijnboompitten



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren

Eventueel zijn onderstaande frietjes en salades bij te bestellen

Friet & mayonaise €4 Parmezaanfriet & truffelmayonaise €5.5 Rucola salade, walnoten, balsamico €4

DESSERTS

Mango cremeux

kokosijs, passievrucht, malibu gel

One24 sorbet & gelato

2 bolletjes ambachtelijk ijs van -7, kies jouw smaken

Chocolade mousse + €2 supplement

hazelnootijs, crumble, vanillesaus

One24 kaasplank + €2.5 supplement

selectie van 4 kazen uit de regio, vijgenbrood, vijgenchutney



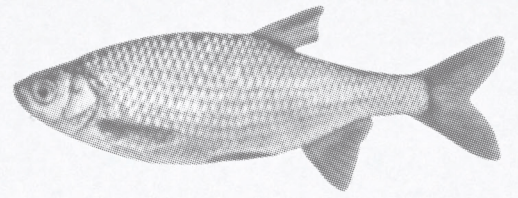
LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

= vegetarisch

*Easy eating
& drinking*



ONE 24



MEZZE PLATE

Selectie van onze koude en warme bites 9.5 p.p.
vanaf 2 personen

Uiteraard hebben wij ook een uitgebreide
kaart met borrelhapjes

Just ask for it!

STARTERS

- Ceviche**
zeebaars 'in zuur gegaard', avocado, radijs, granaatappel, grapefruit
- Smoked rib-eye**
dungesneden gerookte rib-eye, dadelchutney, zoete paprika, tahini, gerookte amandelen
- Falafel**
falafel, broccoli-mangosalade, harissayoghurt
- Burrata**
tomaten gazpacho, soja boontjes, komkommer
- Mediterraans viskoekje**
frisse komkommersalade, harissamayonaise

SOUPS

- Seizoenssoep**
vraag naar de soep van vandaag
- Sopa de pescado**
vissoep, fruits de mer

SALADS & PASTAS

- Roasted vegetable salad** 11.5 S / 14.5 L
gegrilde paprika, courgette, mini mais, muhammara, geroosterde walnoten & amandelen met kip piri pri +4.5
- Geitenkaas salade** 11.5 S / 14.5 L
zacht gerijpte geitenkaas, gegrilde vijg, groene salade, walnoten, granaatappel, honing-balsamicovinaigrette
- Huisgemaakte ravioli** 17.5
gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie, parmezaan, pijnboompitten

MAIN COURSES

- MRIJ beef burger - 150 gram** 13.5
sla, tomaat, harissamayonaise, homemade pickles met bacon of kaas +1
- Porc cutlet - 300 gram** 24.5
aardappelgratin, groentengarnituur. home made BBQsaus
- House steak - simmental rund** 21.5
aardappelgratin, groentengarnituur, truffeljus
- Entrecote, black angus - 250 gram** 25.5
gegrilde groenten, hollandaisesaus, huisgemaakte friet
- Zalmfilet** 23.5
op de huid gebakken zalm met zeekraal, hollandaisesaus, venkel & aardappelmousseline
- Tonijn** 24.5
gegrilde tonijn, parelcouscous, gepofte tomaat, siciliaanse antiboisesaus
- One24 seasonal tajine** 23.5
vegetarische groenten tajine, couscous, komkommersalade met kipdij piri pri +4.5

SIDES

- Friet & mayonaise** 4
- Parmezaanfriet & truffelmayonaise** 5.5
- Rucola salade, balsamicodressing, walnoten** 4
- Gegrilde groenten met Griekse yoghurt en amandelen** 5.5

DESSERTS

- Mango cremeux** 8.5
kokosijs, passievrucht, malibu gel
- Limoen cheesecake** 8.5
yoghurtijs
- One24 sorbet & gelato** 6
2 bolletjes ambachtelijk ijs van -7, kies jouw smaken
- Chocolade mousse** 8.5
hazelnootijs, crumble, vanillesaus
- One24 kaasplank** 10.5
selectie van 4 kazen uit de regio, vijgenbrood, vijgenchutney
- Salted caramel Espresso Martini** 10.5
union 55 rum, caramel siroop, espresso

LAAT ONS WETEN OF JE SPECIALE DIEETWENSEN OF ALLERGIEËN
HEBT WAAR WE REKENING MEE KUNNEN HOUDEN.

= vegetarisch

*Easy eating
& drinking*

