



‘Wat maakt koffie uit Napels zo bijzonder?’



De roosterij van Passalacqua bestaat al sinds 1948 en is gevestigd in een oude wijk van Napels, Casavatore. De Vesuvio melange die we bij QV gebruiken is een authentieke Napolitaanse bar-melange, met een Arabica percentage van 55% uit 5 verschillende bonensoorten. Met deze melange waan je in het oude centrum van de stad: de smaak is rauw, robuust en direct. Voor de liefhebbers van een **échte sterke indringende espresso**. Je proeft het échte Napels. Piepklein, sterk kwaliteitsbewust en bovenal ambachtelijk. Er worden geen concessies gedaan aan de kwaliteit en alleen de beste ingrediënten worden geselecteerd. Nu staat de derde generatie Passalacqua aan het roer van de roosterij, met nog steeds dezelfde gepassioneerde toewijding en inzet.

DISTILLERIE JACOPO POLI



De familie Poli produceert al meer dan een eeuw grappa van uitstekende kwaliteit. Grappa is in de wereld een uniek distillaat omdat het afkomstig is van een vaste grondstof: druivendroesem. Dit zijn de schillen en de pitten die overblijven na de vinificatie van wijn. De Poli distilleerderij is één van de oudste ambachtelijke distilleerderijen in Italië. Jacopo gebruikt alleen het hart van het distillaat, dit is zacht en zeer elegant van smaak. Jarenlange traditie en streven naar kwaliteit, heeft ervoor gezorgd dat grappa op dit moment gezien kan worden als hét distillaat van Italië, zoals Cognac dat is voor Frankrijk en Whisky voor Schotland.



CAFFÈ

Amsterdam heeft een eigen koekje: het Eberhardje. Dit koekje is vernoemd naar de in 2017 overleden burgemeester Eberhard van der Laan en staat voor verbinding tussen de mensen in Amsterdam. Wij serveren dit overheerlijke koekje bij de koffie!

From Italy with love...

Filicori Zecchini is een koffiebranderij die als sinds 1919 is gehuisvest in Bologna. Het is één van de oudste branderijen van Italië. Wij hebben gekozen voor een uitgebalanceerde melange van de beste Arabica en Robusta koffiebonen, genaamd Forte. De smaak is intens maar afgerond en romig. Voor de liefhebber van een volle, elegante espresso.



Beethovenstraat 58 | T 020 29 00 006 | www.qvwinebar.com

ONZE KEUZE VOOR DEZE FRISDRANK IS NIET ZOMAAR..

BIO & LESS SUGAR



VINITES

Wijnimporteur en familiebedrijf Vinites werd in 1979 opgericht door wine lover en eigenaar Eddy de Boer. Vanuit Italië vertrok Eddy met als missie de harten van de Nederlandse wijn drinkers te veroveren met Italiaanse wijnen. Het was de tijd dat Chianti in rieten manden verkocht werd en Eddy met klassiekers als Barolo en Brunello de met name Franse wijnen probeerde te verslaan. Tot op de dag van vandaag vormen Italiaanse wijnen de ruggengraat van het Vinites assortiment. Eddy de Boer vervult naast zijn rol als eigenaar nog altijd een prominente rol binnen Vinites op het gebied van inkoop van Italiaanse wijn en verkoop naar onze klanten uit het grootwinkelbedrijf. 100% van onze wijnen komt bij Vinites vandaan.



La Perle Sardines



DE PAREL VAN DE GODEN

Eén van de lekkerste Franse sardines komt uit St. Gilles-Croix-de Vie. Deze sardientjes noemen ze **champagne in blik**, want de meeste sardientjes worden ingeblikt. La Perle des Dieux is een autoriteit op het gebied van sardientjes. De sardine-oogst is van superieure kwaliteit en behoort tot Frans gastronomisch erfgoed. Bij QV serveren we verschillende varianten in hun prachtige blikje aangevuld met foccaccia. Er zijn sardines met verse citroen, sinaasappel- en koolzaadolie, piment en rode peper, tomaat en basilicum.

Elk jaar wordt een nieuwe verpakking ontworpen door de schilders Delphine Cossais en Coralie Joulin. Op poëtische en subtiele wijze vertalen zij het leven van de La Perle Dieux in kleurrijke karakters – vrij, dromerig en vrouwelijk. Waarom vrouwen? Het werk in de fabriek van La Perle Dieux wordt voornamelijk door vrouwen gedaan.



Stads bakkerij As

Stads bakkerij As bakt authentiek zuurdesembrood en focaccia's naar eigen receptuur. Bakker Eef maakte zich het bakkersvak eigen en begon in 2007 te bakken in de archaische kloosteroven van restaurant As. De basis is authentiek zuurdesembrood met vier ingrediënten: dessem, water zout & biologisch meel. “Knedden, vormen, rijzen, bakken. In een paar uur tijd zie je onder je handen een eenvoudig mengsel van water, meel, dessem en zout uitgroeien tot iets prachtigs: een versgebakken brood dat knisperend uit de dampende oven komt. Het vaste ritme, de steeds terugkerende handelingen – het heeft haast iets meditatiefs. Brood bakken is een liefde die nooit overgaat.” – Bakker Eef



LEVONI SALUMERIA

Levoni is één van de meest bekende Italiaanse producenten van salami's en prosciutto. Het geheim van de prachtige vleesproducten die Levoni maakt zit in het perfecte rijpen, drogen en roken van het vlees waarbij gebruik gemaakt wordt van oeroude technieken. Het gehele assortiment voldoet aan de strengste kwaliteitsnormen als het gaat om duurzaamheid en de omgang met de varkens. Wij importeren rechtstreeks uit Italië waardoor we de producten zonder omweg kunnen aanbieden en dát proef je!



ALL DAY

van 12:00 tot 22:00 uur

PLANKEN

- MET LANDBROOD, AMSTERDAMS ZUUR EN OLIJFOLIE -

Levoni uit Castelluccio in Italië is onze hofleverancier van hammen, salami's en andere heerlijke vleeswaren. Onze planken worden geserveerd met desembrood of focaccia (meerprijs €2,-) van stadsbakkerij As.

Prosciutto San Daniele	100 gr. / 160 gr.	12 / 19
Bresaola	100 gr. / 160 gr.	14 / 21
Gemengde plank charcuterie	2p 200 gr. / 4p 350 gr.	23 / 39
Gemengde plank charcuterie en kaas	2p 200 gr. / 4p 350 gr.	23 / 39
Plank met diverse soorten gerijpte kaas	2p 160gr.	17
Vegetarische plank		21



NOTE ALLERGIEËN? LAAT HET ONS WETEN, WE HELPEN U GRAAG.

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen met crème fraîche, rode ui, Gruyère en San Daniele prosciutto	14
Flammkuchen met crème fraîche, Gorgonzola, gegrilde courgette en rucola	14

SARDIENTJES - LA PERLE -

Premium quality conserver sardientjes geserveerd met desembrood

Sardientjes en ansjovis van La Perle zijn een ware delicatessen. De visjes worden gevangen in Bretagne en hebben een prachtige vetstructuur. We hebben met regelmaat ook andere soorten van La Perle! Vraag het onze bediening. Alle Sardientjes worden geserveerd met desembrood of focaccia (meerprijs €2,-)

Sardientjes Millesime 2016	15
Sardientjes Millesime 2017	14
Sardientjes Millesime 2018	13
Sardientjes Millesime 2019	12
Sardientjes 'Au citron', vraag naar de andere variaties	13

HEEREN VAN LOOSDRECHT

Bitterballen (6 stuks)	8
Groentemanekes (Groentebitterbal) (6 stuks)	8
Madammekes (Kaasbitterbal) (6 stuks)	9
Javaantje (6 stuks)	8
Garnalen kroketten (3 stuks)	9

SALADE / SOEP

Cesar Salad met kippendij, Parmezaanse kaas en croûtons	14
Salade Niçoise met tonijn, Roseval aardappel en haricot verts	15
Seizoens soep met desembrood	8,5

OESTERS

1 Oester	3,5		12 Oesters	39
<i>Duncan Irish Fines</i>				

LUNCH

van 12:00 tot 16:00 uur

SANDWICHES (Keuze uit focaccia (meerprijs €2,-) of desembrood)

Roerei (optie avocado, tomaat, ham, gruyere à €1)	8,5
Geroosterde biet & paprika met warme geitenkaas	10
Carpaccio met pestomayonaise, pijnboompitten en Parmezaan	10
Hummus met geroosterde groenten	9
Huisgemaakte tonijn salad en rucola	10
Avocado met een gepocheerd ei en chili flakes	9

DINNER

van 12:00 tot 22:00 uur

- BITES & SIDES -

Beethoven notenmix	4,5
Olijven met pit	4,5
Bruschetta tomaat	7
Octopus carpaccio met tomaten concassée	10
Burrata panzanella	14
Mini Carpaccio, pestomayonaise, pijnboompitten, Parmezaan	9
Tonijn tataki met wakame	14
Steak Tartare met desembrood	70 gr. / 120 gr. 12 / 18
Franse friet met huisgemaakte mayonaise	5
Zoete aardappelfriet met basilicum mayonaise	6,5
Gemengde seizoensalade	5,5

HOOFDGERECHTEN

van 12:00 tot 22:00 uur

RAVIOLI VAN RICOTTA EN SPINAZIE MET EEN PARMEZAAN SALIE ROOMSAUS	19
ZEEBAARS MET KOKOSRIJST, GEGRILDE ASPERGE EN TOMATENSALSA	21
ENTRECOTE MET SALSA VERDE, ROSEVAL AARDAPPEL EN GEROOSTERDE GROENTE	24
VRAAG DE BEDIENING NAAR ONZE SPECIAL(S)	dagprijs

TAART - HOLTkamp -

Appel	5,5
Cheesecake	6
Citroen meringue	6
Taart van de dag	6
DESSERT Leonidas bonbon's 3 st.	4
DESSERT Scroppino met citroensorbet	9
DESSERT Espresso Martini	11
DESSERT Kaasplank met diverse soorten gerijpte kaas	8,5

DRINKS

WARME DRANKEN*

Americano	2,7
Cappuccino	2,8
Koffie verkeerd	3,2
Latte macchiato	3,3
Espresso (Filicori uit Bologna)	2,3
Espresso (Passalacqua uit Napoli)	2,3
Espresso macchiato	2,5
Doppio	3,8
Flat white	4,1
Diverse soorten thee	3
Verse munt thee	3
Verse gember thee	3
Irish coffee, Spanish/French	9
Italian coffee	9

*Met Eberhartje van bakkerij Holtkamp.

DRINKS

WIJNEN

Vraag naar onze wijnkaart

COCKTAILS

Vraag naar onze kaart

WATER

Plat water 0,3	2,7
Plat water 0,7	4,2
Bruisend water 0,3	2,7
Bruisend water 0,7	4,2

SAPPEN

Appelaere appelsap	3,5
Appelaere perensap	3,5
Big Tom tomatensap	4,1
Jus d'orange (vers)	4,1

FRISDRANKEN

Coca cola	2,8
Coca cola zero	2,8
Fanta	2,8
Sprite	2,8
Ice Tea sparkling	3,1
Ice Tea green	3,1
Aqua Monaco tonic water	3,8
Aqua Monaco lemon	3,8
Aqua Monaco ginger ale	3,8
Aqua Monaco ginger beer	3,9
Bundaberg ginger beer	5,1
Pinkt grapefruit	3,8
St. Clements lemonade lemon	5,4
Balis basilicum - gember	4,1

BIEREN

Peroni	3,5
Wisseltap	4,2
Peroni 0.0	3,5
IJ wit	5,2
IJ IPA	5,2
Zatte (trippel)	5,2



LIKEUREN

Amaretto	5
Cointreau	5
Tia maria	5
Bello Limoncello	5,5
Licor43	5
Drambuie	5
Baileys	5
Grand Marnier	6
Sambuca	5

GEDISTILLEERD

Bakersbest Genever	5
Vordings Genever	6,8
Wynand Focking jonge jenever	4,8
Stolichnaya, Russian Vodka	5,5
The Stillery Vodka	8,1
Grey Goose Vodka	9,8
Union 55 white rum	7,1
Union 55 dark rum	7,6
Monkey 47 gin	11
Hendrick's gin	7,5
Marconi gin	7,5
Vordings gin	7,8
Seedlip gin 0%	7,1

WHISKY

Tullamore dew	5
Oban 14	9
Nikka Japan	9

COGNAC

De Marsy VSOP	6,5
Poli brandy	8
Carlos 1, Brandy de Jerez	6,5

APERITIEF

Willems wermoe - Dutch vermouht	5
Willems wermoe - Dutch dry	5
Gran Bassano Bianco	4,5
Gran Bassano Rosso	4,5