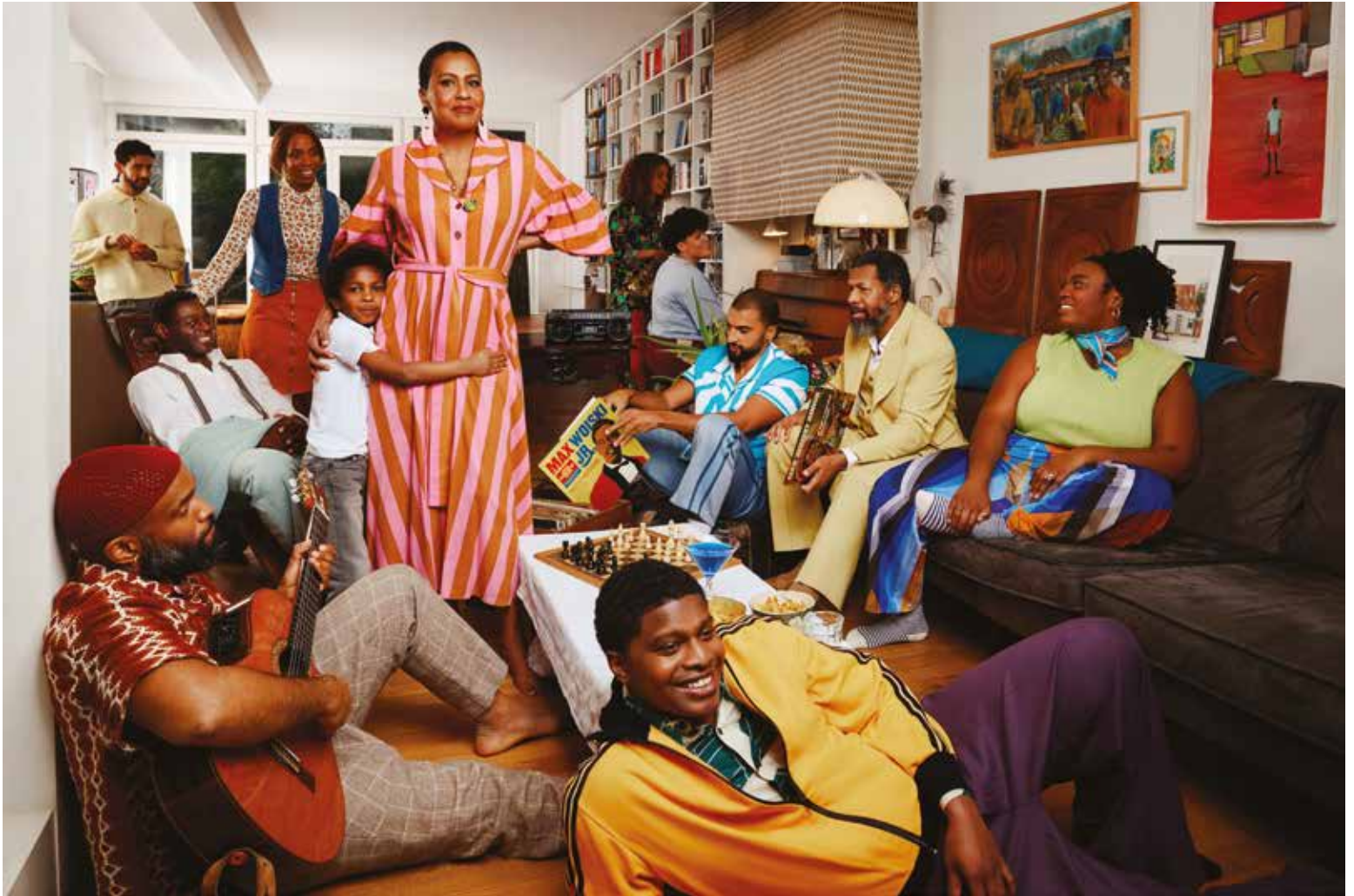


DAG

TOT 16.00

DAY

UNTIL 4 P.M.



De Suriname Trilogie
Orkater / Bijlmer Parktheater
foto — Coco Olakunle

ONTBIJT & LUNCH

te bestellen tot 16.00

Theaterontbijt tot 13:00 uur — jus d'orange, stokbrood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter en bramen-laurierjam (v)	13,00
• Supplementen: Gerookte zalm	+ 4,00
Glas cava of mimosa	+ 7,50
Granola met Griekse yoghurt en vers fruit (v)	8,00
Croissant met kaas of bramen-laurierjam (v)	5,00
Eggs florentine: twee gepocheerde eieren op briochebrood met Hollandaisesaus en spinazie (v)	14,00
• Supplement: Gerookte zalm	+ 4,00
Twee Holtkamp rundvlees- of Cas & Kas vegan kroketten op desembrood met mosterd, boter en tuinkers	12,00
ITA 12 uurtje – Soep, huzarensalade (v), Holtkamp rundvlees-of groentekroket en stokbrood	15,00
Croque-monsieur met Emmentaler, Livar ham en salade met dragondressing	13,00
Croque-madame met Emmentaler, Livar ham en salade met dragondressing plus een gebakken ei	15,00
Klassieke kaastosti met boerenkaas (v)	8,00
Sandwiches (desembrood wit of bruin):	
• Baba Ganoush, granaatappel, ingelegde aubergine en dukkah (vg)	12,00
• Surinaamse hete kip met kousenband, Mme Jeanette peper en zoetzure komkommer	13,00
• Smashed avocado met radijs, chili-vlokken en een gepocheerd ei (v)	13,00
• Makreel pepesan met serehmayonaise en krokante ui	13,00
• Halloumi, gegrilde groenten, dragonpesto (v)	12,00
Salade van gegrilde Little Gem met mierikswortel-emulsie, olijven, kappertjes en geschaafde venkel (v) of (vg)	11,00
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, haricots verts, gekookt ei en Piment d'Espelette mayonaise	14,00
Soep van de dag - Wisselende soep met bijpassende garnituur en brood (v)	8,00

*Heeft u allergieën of dieetwensen?**Onze Chef denkt graag met u mee! Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).*

BREAKFAST & LUNCH

order until 4 p.m.

Theatre breakfast until 1 p.m. — Orange juice, baguette, croissant, boiled egg, farmhouse cheese, yogurt & fruit, butter & blackberry-laurel jam (v)	13.00
• Extras: Smoked salmon	+ 4.00
Glass of cava or mimosa	+ 7.50
Granola with Greek yogurt & fresh fruits (v)	8.00
Croissant with cheese or blackberry-laurel jam (v)	5.00
Eggs florentine: two poached eggs on brioche with Hollandaise sauce & spinach (v)	14.00
• Extra: Smoked salmon	+ 4.00
Two Holtkamp beef- or Cas & Kas vegan croquettes on sourdough with mustard, butter and garden cress	12.00
ITA 12 uurtje – Soup, Russian salad (v), Holtkamp beef- or vegetable croquette and baguette	15.00
Croque-monsieur with Emmental cheese, Livar ham and salad with tarragon dressing	13.00
Croque-madame with Emmental cheese, Livar ham, salad with tarragon dressing and a fried egg	15.00
Classic grilled cheese sandwich with farmers cheese (v)	8.00
Sandwiches (white or brown sourdough):	
• Baba Ganoush, pomegranate, pickled eggplant, and dukkah (vg)	12.00
• Surinamese spicy chicken with yardlong beans, Mme Jeanette pepper and sweet and sour cucumber	13.00
• Smashed avocado with radish, chili flakes, and a poached egg (v)	13.00
• Mackerel pepesan with lemongrass mayonnaise and crispy onion	13.00
• Halloumi with grilled vegetables and tarragon pesto	12.00
Grilled Little Gem salad with horseradish emulsion, olives, capers, and shaved fennel (v) or (vg)	11.00
Salade Niçoise with grilled tuna, green beans, boiled egg, and Espelette pepper mayonnaise	14.00
Soup of the Day – Changing soup with matching garnish and bread (v)	8.00

Please inform us about any allergies and dietary requirements. Our chef is more than happy to accommodate your needs! Vegetarian and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).



Clément E. Busken

ITA Ensemble / Maria Kraakman

foto — Fabian Calis

TAART & ZOET

Pistache financier met witte chocolade (v)	5,00
Huisgemaakte appeltaart (v) + een bolletje vanillerooms	6,50 + 2,00
Holtkamp citroen-meringuetartaart (v)	7,00
Huisgemaakte wortelnotencake (v)	6,00
Holtkamp chocoladetaart (vg) + slagroom	7,00 + 0,70

BORREL

VANAF 13.00

Nacho's uit de oven met cheddar en chipotle-salsa, guacamole en crème fraîche (v)	12,00
Karaage kip met Japanse spitskoolsalade & hoisin-mayonaise	11,00
Holtkamp rundvleesbitterballen met mosterd	9,00
Cas & Kas vegan bitterballen met mosterd (vg)	9,00
Kaastengels met chilisaus (v)	8,00
Tomaat-mozzarella arancini met burrata crème en basilicum (v)	9,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (vg)	8,00
Samosa's met zoete aardappel, doperwten en kerrie massala (vg)	10,00
Paté van bospaddestoelen , pistache en pecan-noten met cornichons, grove mosterd en stokbrood (vg)	9,00
Huisgemaakte friet met mayonaise (v)	7,00
Portie Boerenkaas van Lindenhoff (v)	8,00
Hollands bittergarnituur Bitterballen, kaastengels & vlammetjes	14,00
ITA Gezond Garnituur Gemarineerde artisjok, olijven, crudités, hummus, saffraan-aioli en stokbrood van Menno (v)	12,00
Gemengde noten van Gotjé (vg)	5,00
Gemarineerde olijven (vg)	5,00

Heeft u allergieën of dieetwensen?
Onze Chef denkt graag met u mee! Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).

CAKE & SWEETS

Pistachio financier with white chocolate (v)	5.00
Homemade apple pie (v) + vanilla ice cream	6.50 + 2.00
Holtkamp lemon meringue pie (v)	7.00
Homemade carrot-nut cake (v)	6.00
Holtkamp chocolate pie (vg) + serving of whipped cream	7.00 + 0.70

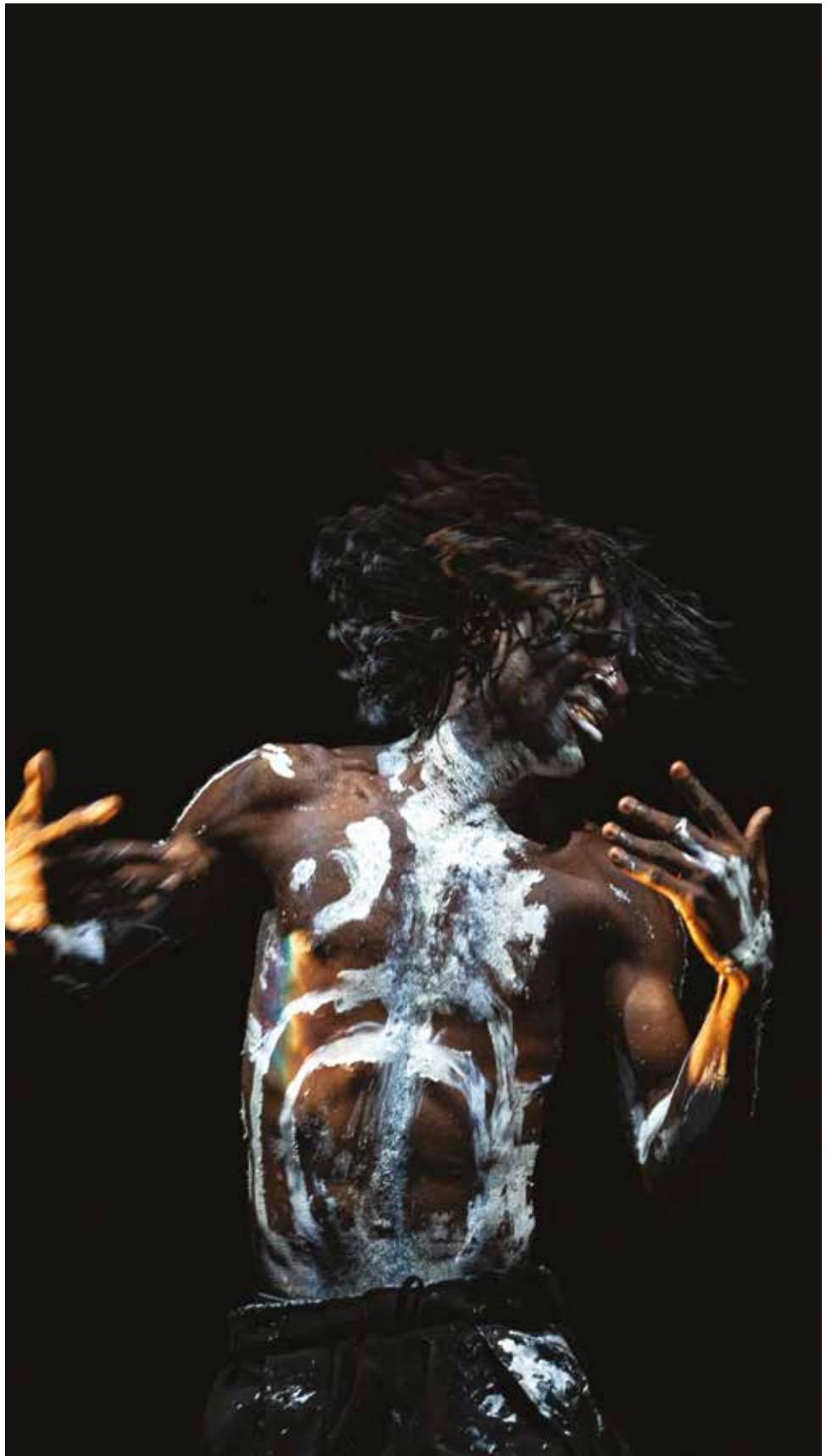
SNACKS

FROM 1 P.M.

Nacho's with melted cheddar and chipotle salsa, guacamole and crème fraîche (v)	12.00
Chicken karaage with Japanese cabbage salad & hoisin mayonnaise	11.00
Holtkamp beef 'bitterballen' with mustard	9.00
Cas & Kas vegan 'bitterballen' with mustard (vg)	9.00
Cheese sticks with chili sauce (v)	8.00
Tomato-mozzarella arancini with burrata cream and basil (v)	9.00
Bruschetta with tomato, celery, onion and fresh basil (vg)	8.00
Samosas with sweet potato, peas and curry (vg)	10.00
Wild mushroom pâté with pistachios, pecans, cornichons, coarse mustard, and baguette (vg)	9.00
Homemade fries with mayonnaise (v)	7.00
Portion of farmers cheese by Lindenhoff (v)	8.00
Dutch fried snack platter Bitterballen, cheese sticks & spicy mini spring rolls	14.00
ITA Healthy Bites Marinated artichoke, olives, crudités, hummus, saffron aioli and baguette by Menno's bakery (v)	12.00
Mixed nuts from Gotjé (vg)	5.00
Marinated olives (vg)	5.00

Please inform us about any allergies and dietary requirements.
Our chef is more than happy to accommodate your needs!
Vegetarian and vegan dishes are marked by a (v) or (vg).

AVOND 17.00 — 20.00
EVENING 5 — 8 P.M.



As we are

Germaine Acogny & Alesandra Seutin / Gregory Maqoma

foto — Maxime Dos

VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

Soep van de dag - Wisselende soep met bijpassende garnituur en brood (v)	8,00
Paté van bospaddestoelen , pistache en pecan-noten met cornichons, grove mosterd en stokbrood (vg)	9,00
Gemarineerde zalm met groene asperges, en een gepocheerd hoeve-eitje	12,00
Salade van gegrilde Little Gem met mierikswortel-emulsie, olijven, kappertjes en geschaafde venkel (v) of (vg)	11,00
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, haricots verts, gekookt ei en Piment d'Espelette mayonaise	14,00
Tartaar van Coeur de Boeuf tomaat met lavaschuim, bleekselderij en Texelse schapenkaas (v)	9,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (vg)	8,00
Samosa's met zoete aardappel , doperwten en kerrie massala (vg)	10,00

HOOFDGERECHT & ITA SPECIALS

ITA Eenakter – Onze wisselende vegetarische theaterschotel (vraag aan onze collega's), (v)	22,00
Lamsfilet met tuinbonen, asperges, saliepolenta en morillejus	25,00
Risotto met Argentijnse garnalen, Hollandaise van schaaldieren, zeekraal en lamsoor	21,00
Violetartisjok met romige kruidenpuree, courgettebloem, antiboise en Taggiasche olijven (v)	20,00
Stadsschouwburger – Burger van Lindenhoff rundvlees met chipotle-saus, cheddar, tomaat, augurk, geserveerd met huisgemaakte friet en salade (vg: burger van quinoa en zwarte bonen)	20,00

DESSERT & ZOET

Coupe Romanoff met aardbeien, vanilleijs, sabayon en meringue (v)	11,00
Frangipane met rabarber en crème fraîche ijs (v)	9,00
Chocoladesorbet met framboosmousse en pistachecake (vg)	10,00
Kaasplankje van Lindenhoff met druiven en Sardijns platbrood (v)	14,00

of kies uit onze taarten of zoetigheden

Heeft u allergieën of dieetwensen?

Onze Chef denkt graag met u mee! Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).

STARTERS AND SMALL DISHES

Soup of the Day - Changing soup with matching garnish and bread (v)	8.00
Wild mushroom pâté with pistachios, pecans, cornichons, coarse mustard, and baguette (vg)	9.00
Marinated salmon with green asparagus and a poached farm egg	12.00
Grilled Little Gem salad with horseradish emulsion, olives, capers, and shaved fennel (v) or (vg)	11.00
Salade Niçoise with grilled tuna, green beans, boiled egg, and Espelette pepper mayonnaise	14.00
Coeur de Boeuf tomato tartare with lovage foam, celery, and Texel sheep's cheese (v)	9.00
Bruschetta with tomato, celery, onion and basil (vg)	8.00
Samosas with sweet potato , peas and curry massala (vg)	10.00

MAIN COURSE & ITA SPECIALS

ITA Eenakter – Our changing vegetarian theatre dish (please ask our colleagues), (v)	22.00
Lamb fillet with broad beans, asparagus, sage polenta, and morel jus	25.00
Risotto with Argentine shrimp, shellfish Hollandaise, samphire, and sea lavender	21.00
Purple artichoke with creamy herb mash, zucchini flower, antiboise sauce, and Taggiasca olives (v)	20.00
Stadsschouwburger – Lindenhoff beef burger with chipotle sauce, cheddar, tomato, pickle, served with homemade fries and salad (vg option: quinoa and black bean patty)	20.00

DESSERT & SWEETS

Coupe Romanoff with strawberries, vanilla ice cream, sabayon, and meringue (v)	11.00
Frangipane with rhubarb and crème fraîche ice cream (v)	9.00
Chocolade sorbet with raspberry mousse and pistachio cake (vg)	10.00
Cheese platter by Lindenhoff with grapes and Sardinian flatbread (v)	14.00

or choose from our selection of sweets or cakes

Please inform us about any allergies and dietary requirements.

Our chef is more than happy to accommodate your needs! Vegetarian and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).



Nachtwacht

NITE / Club Guy & Roni / HIIT / Het Muziek / Guy Weizman

foto — Andreas Etter

DRANKEN

DRINKS



Prophet Song

ITA Ensemble / Mina Salehpour

foto — Andreas Schlager

KOFFIE

Koffie	3,70
Americano	3,70
Espresso	3,70
Ristretto	3,70
Dubbele espresso	4,50
Koffie verkeerd	4,10
Cappuccino	4,10
Espresso macchiato	4,00
Latte Macchiato	4,50
Flat white	4,50
Cortado	4,10
+ extra shot	+ 1,30

THEE

Verse muntthee	3,90
Verse gemberthee	3,90
Peeze thee	3,40
<i>English breakfast, earl grey, Ceylon, citroen, kamille, jasmijn, rooibos, groen, Moroccan Mint</i>	

Chai Latte	4,50
+ extra shot	+ 1,30

ZUIVEL

Melk	3,60
Chocolademelk (warm)	3,90
+ slagroom	+ 0,70
Chocolademelk (koud)	3,70

SAPPEN

Verse jus d'orange	5,30
Schulp biologische sap	4,40
<i>appel, peer, appel-aardbei</i>	
Big Tom Spiced Tomato Juice	5,00

FRIS

Coca cola/ zero	3,90
Fuze tea/green	3,90
Orangina	4,10
Fanta cassis	3,90
Sprite	3,90
Rivella	3,90
Loopuyt tonic	4,10
Loopuyt ginger beer	4,10
Loopuyt rose lemonade	4,10
Royal Bliss bitter lemon	4,10
Royal Bliss ginger ale	4,10
Chaudfontaine 20 cl	3,90
L'eau pour l'art 75 cl	8,00
Huisgemaakte ijsthee	5,00

BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	4,00
Grolsch pilsner 50 cl	7,80
Grolsch weizen 30 cl	5,80
Grolsch weizen 50 cl	8,90
Grimbergen blond	6,50
Grolsch bockbier	6,50
Grolsch IPA	6,50
Peroni 25 cl	4,50
Peroni 50 cl	8,40
Brouwerij 't IJ Sunny Side Up	6,50
Kopstoot	8,40

BIER FLES

Vedett Extra IPA	6,70
Liefmans kriek	6,20
Grolsch radler	4,50
La Chouffe	6,70
Duvel	6,70
Brouwerij 't IJ IJwit	6,50
Brouwerij 't IJ Zatte	6,50
Corona	6,70
Seizoensbieren <i>wisselend vraag onze collega's</i>	
Somersby Cider	6,70
Grolsch 0.0	4,00
Grolsch Weizen 0.0	5,80
Corona Cero 0.0	6,70
Brouwerij 't IJ Free IPA *	6,50
Brouwerij 't IJ VRIJwit *	6,50
* < 0,5%	

DIGESTIEF

Martell Cognac VS	7,90
Remy Martin VSOP	10,10
Armagnac	8,50
Calvados	7,90
Grappa	7,90

LIKEUR

Baileys, Cointreau,	6,80
Drambuie, Disaronno	
Amaretto, Kahlua, Limoncello,	
Licor 43, Sambuca, Tia Maria,	
Frangelico, Grand Marnier	

PSV

Port tawny, ruby, wit	5,20
Sherry dry & medium	
Martini bianco, rosso	5,20
& dry	5,20
Campari	5,80
Crodino 0.0	5,20

WHISKEY

Jameson, Famous	6,90
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	8,00
<i>single malts</i>	
Oban, Lagavulin	11,00
Dalwhinnie, Talisker	

GEDESTILLEERD

Jajem jonge jenever	5,70
Zuidam korenwijn	5,70
Van Wees oude jenever	5,70
Beerenburg	5,70
Vieux	5,70
Jägermeister, Salmari	5,70
Ketel One vodka	5,70
Bobby's Gin / Loopuyt Gin	7,40
Don Julio Blanco	7,40
Don Julio Reposado	7,40
Havana Club 3 años	8,50
Havana Club 7 años	8,50

COCKTAILS

<i>*optie: 0%</i>	
Kir Royal	8,50
Mimosa *	8,50
Bloody Mary	12,50
Loopuyt Gin & Tonic*	11,50
Bobby's Gin & Tonic	11,50
Gin Rose Lemonade	11,50
Negroni	12,50
Aperol Spritz	11,00
Crodino Spritz 0.0	10,00
Campari Spritz	11,00
Limoncello Spritz*	11,00
Moscow Mule	11,00
Dark 'n Stormy*	11,50
Espresso Martini	13,00
Old Fashioned	12,00
Sweet & Spicy Ginger	12,50
Bourbon Iced Tea	12,00

MOUSSEREND

Cava Brut	7,50 /
<i>Pares Balta,</i>	36,00 /
<i>Penedès - Spanje</i>	
Grüner Veltliner 0%	6,50 /
<i>Hochriegel</i>	31,00 /
<i>Wien - Oostenrijk</i>	

WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5,90 /
<i>Bodegas Felix Lorenzo,</i>	29,50 /
<i>Penedès - Spanje</i>	
Sauvignon Blanc	7,30 /
<i>Connoisseur, Côtes de</i>	35,60 /
<i>Gascogne - Frankrijk</i>	
Picpoul de Pinet	7,30 /
<i>Cave de l'Ormarine,</i>	35,60 /
<i>Occitanie - Frankrijk</i>	
Grüner Veltliner	7,30 /
<i>Joe' - Dockner,</i>	35,60 /
<i>Niederösterreich</i>	
Chardonnay	7,30 /
<i>Haute de Sénaux</i>	35,60 /
<i>Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
Albarino	7,90 /
<i>Castelo do Mar,</i>	38,50 /
<i>Galicia - Spanje</i>	
Weissburgunder	7,90 /
<i>Beck</i>	38,50 /
<i>Oostenrijk</i>	
Riesling 0.0	7,00 /
<i>Geierslay,</i>	33,50 /
<i>Mosel - Duitsland</i>	

ROSE WIJN

Grenache,	5,90 /
Cinsault, Syrah	29,50 /
<i>Barbe Belle Rosé,</i>	
<i>Provence - Frankrijk</i>	

RODE WIJN

Merlot	5,90 /
<i>Vigneti delle Dolomiti,</i>	29,50 /
<i>Trent - Italië</i>	
Spätburgunder	7,30 /
<i>Stern, Pfalz - Duitsland</i>	35,60 /
Montepulciano	
<i>Nicodemi,</i>	7,30 /
<i>Abruzzo - Italië</i>	35,60 /
Tempranillo	
<i>Bodegas Artuke,</i>	7,90 /
<i>Rioja - Spanje</i>	38,50 /
Sangiovese	
<i>Alberaia - Caciorgna,</i>	7,90 /
<i>Toscane - Italië</i>	38,50 /

COFFEE

Regular / lungo	3.70
Americano	3.70
Espresso	3.70
Ristretto	3.70
Doppio	4.50
Café Latte	4.10
Cappuccino	4.10
Espresso macchiato	4.00
Latte Macchiato	4.50
Flat white	4.50
Cortado	4.10
+ extra shot	+ 1.30

TEA

Fresh mint tea	3.90
Fresh ginger tea	3.90
Peeze thee	3.40
<i>English breakfast, earl grey, Ceylon, lemon, chamomile, green, jasmine, rooibos, Moroccan Mint</i>	

Chai Latte	4.50
+ extra shot	+ 1.30

DAIRY

Milk	3.60
Hot chocolate	3.90
+ whipped cream	+0.70
Chocolate milk	3.70

JUICES

Fresh orange juice	5.30
Schulp organic juice	4.40
<i>apple, pear, apple-strawberry</i>	
Big Tom Spiced Tomato Juice	5.00

SOFT DRINKS

Coca cola/ zero	3.90
Fuze tea/green	3.90
Orangina	4.10
Fanta cassis	3.90
Sprite	3.90
Rivella	3.90
Loopuyt tonic	4.10
Loopuyt ginger beer	4.10
Loopuyt rose lemonade	4.10
Royal Bliss bitter lemon	4.10
Royal Bliss ginger ale	5.80
Chaufontaine 20 cl	3.90
L'eau pour l'art 75 cl	8.00
Homemade iced tea	5.00

DRAFT BEER

Grolsch pilsner 25 cl	4.00
Grolsch pilsner 50 cl	7.80
Grolsch weizen 30 cl	5.80
Grolsch weizen 50 cl	8.90
Grimbergen blond	6.50
Grolsch bockbier	6.50
Grolsch IPA	6.50
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	8.40
Brouwerij 't IJ Sunny Side Up	6.50
Kopstoot	8.40

BOTTLED BEER

Vedett Extra IPA	6.70
Liefmans kriek	6.20
Grolsch radler	4.50
La Chouffe	6.70
Duvel	6.70
Brouwerij 't IJ IJwit	6.50
Brouwerij 't IJ Zatte	6.50
Corona	6.70
Seasonal beers	varying
<i>ask our colleagues</i>	
Somersby Cider	6.70
Grolsch 0.0	4.00
Grolsch Weizen 0.0	5.80
Corona Cero 0.0	6.70
Brouwerij 't IJ Free IPA *	6.50
Brouwerij 't IJ VRIJwit *	6.50
* < 0,5%	

DIGESTIF

Martell Cognac VS	7.90
Remy Martin VSOP	10.10
Armagnac	8.50
Calvados	7.90
Grappa	7.90

LIQUEUR

Baileys, Cointreau,	6.80
Drambuie, Disaronno	
Amaretto, Kahlua, Limoncello,	
Licor 43, Sambuca, Tia Maria,	
Frangelico, Grand Marnier	

PSV

Port	5.20
<i>(tawny, ruby, white)</i>	
Sherry dry & medium	5.20
Martini bianco, rosso & dry	5.20
Campari	5.80
Crodino 0.0	5.20

WHISKEY

Jameson, Famous Grouse, Four Roses	6.90
Jack Daniels	8.00
<i>single malts</i>	
Oban, Lagavulin	11.00
Dalwhinnie, Talisker	

SPIRITS

Jajem jonge jenever	5.70
Zuidam korenwijn	5.70
Van Wees oude jenever	5.70
Beerenburg	5.70
Vieux	5.70
Jägermeister, Salmari	5.70
Ketel One vodka	5.70
Bobby's Gin / Loopuyt Gin	7.40
Don Julio Blanco	7.40
Don Julio Reposado	7.40
Havana Club 3 años	8.50
Havana Club 7 años	8.50

COCKTAILS

<i>*option: 0%</i>	
Kir Royal	8.50
Mimosa *	8.50
Bloody Mary	12.50
Loopuyt Gin & Tonic*	11.50
Bobby's Gin & Tonic	11.50
Gin Rose Lemonade	11.50
Negroni	12.50
Aperol Spritz	11.00
Crodino Spritz 0.0	10.00
Campari Spritz	11.00
Limoncello Spritz*	11.00
Moscow Mule	11.00
Dark 'n Stormy*	11.50
Espresso Martini	13.00
Old Fashioned	12.00
Sweet & Spicy Ginger	12.50
Bourbon Iced Tea	12.00

SPARKLING

Cava Brut	7.50 /
<i>Pares Balta,</i>	36.00 /
<i>Penedès – Spain</i>	
Grüner Veltliner 0%	6.50 /
<i>Hochriegel,</i>	31.00 /
<i>Wien – Austria</i>	

WHITE WINES

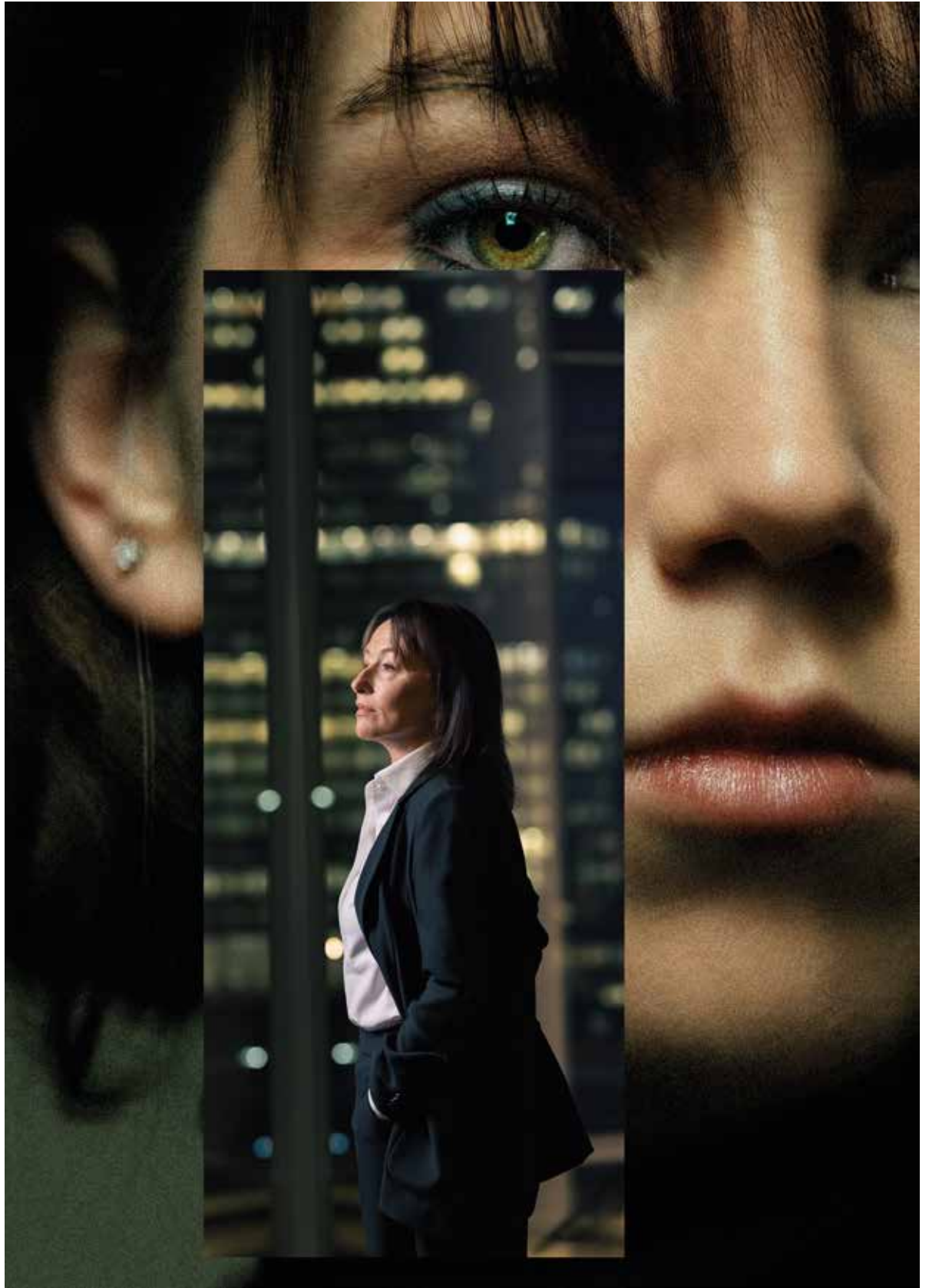
Verdejo & Viura	5.90 /
<i>Bodegas Felix Lorenzo,</i>	29.50 /
<i>Penedès – Spain</i>	
Sauvignon Blanc	7.30 /
<i>Connoisseur, Côtes de</i>	35.60 /
<i>Gascoigne – France</i>	
Picpoul de Pinet	7.30 /
<i>Cave de l'Ormarine,</i>	35.60 /
<i>Occitanie – France</i>	
Grüner Veltliner	7.30 /
<i>Joe' – Dockner,</i>	35.60 /
<i>Niederösterreich</i>	
Chardonnay	7.30 /
<i>Haute de Sénaux</i>	35.60 /
<i>Pays d'Oc – France</i>	
Albarino	7.90 /
<i>Castelo do Mar,</i>	38.50 /
<i>Galicia – Spain</i>	
Weissburgunder	7.90 /
<i>Beck</i>	38.50 /
<i>Austria</i>	
Riesling 0.0	7.00 /
<i>Geierslay,</i>	33.50 /
<i>Mosel – Germany</i>	

ROSE WINES

Grenache,	5.90 /
Cinsault, Syrah	30.00 /
<i>Barbe Belle Rosé,</i>	
<i>Provence – France</i>	

RED WINES

Merlot	5.90 /
<i>Vigneti delle Dolimiti,</i>	29.50 /
<i>Trent – Italy</i>	
Spätburgunder	7.30 /
<i>Stern, Pfalz – Germany</i>	35.60 /
Montepulciano	
<i>Nicodemi,</i>	7.30 /
<i>Abruzzo – Italy</i>	35.60 /
Tempranillo	
<i>Bodegas Artuke,</i>	7.90 /
<i>Rioja – Spain</i>	38.50 /
Sangiovese	
<i>Alberaia – Caciorgna,</i>	7.90 /
<i>Tuscany – Italy</i>	38.50 /



De Architect

Marieke Heebink, Eefje Paddenburg
Campagnebeeld — Fabian Calis

OPENINGSTIJDEN BRASSERIE

Maandag en dinsdag	17.00 — 00.00
<i>Indien er een voorstelling is</i>	
Woensdag en donderdag	10.00 — 00.00
Vrijdag en zaterdag	10.00 — 01.00
Zondag	10.00 — 00.00

Reserveren kan via ita.nl/brasserie
of bel naar +31 (0)20 795 99 95

KAARTVERKOOP

**We maken het je graag makkelijk:
bestel waar en hoe het jou uitkomt.**



Online

Snel en eenvoudig via ita.nl/agenda of scan de QR-code.

Telefonisch

Onze medewerkers staan voor je klaar op +31 (0)20 624 23 11
(ma-za, 13.00 – 18.00). Handlingskosten: €3,50 per bestelling.

Aan de kassa

Open ma-za, 13.00 – 18.00 en vanaf 1,5 uur voor aanvang.
Je kunt hier betalen met pin, creditcard, cultuurkaart en
Podiumcadeaukaart.

OPENING HOURS BRASSERIE

Monday and Tuesday	17.00 — 00.00
<i>In case there is a performance</i>	
Wednesday and Thursday	10.00 — 00.00
Friday and Saturday	10.00 — 01.00
Sunday	10.00 — 00.00

You can book a table in advance via ita.nl/brasserie
or call +31 (0)20 795 99 95

TICKET SALES

**We want to make it easy for you:
order wherever and however suits you best.**



Online

Quick and simple via ita.nl/agenda or scan the QR code.

By phone

Our team is ready to assist you at +31 (0)20 624 23 11
(Mon-Sat, 13.00 – 18.00). Handling fee: €3,50 per order.

At the box office

Open Mon-Sat, 13.00 – 18.00 and from 1.5 hours before
the performance starts. Payments accepted by card,
credit card, 'cultuurkaart' en 'Podiumcadeaukaart'.