

DAG

TOT 16.00

DAY

UNTIL 4 P.M.



A Streetcar Named Desire

June Yanez, Hannah Hoekstra, Minne Koole

foto — Fabian Calis, Amsterdam 2025

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 – Pastinaaksoep, 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, gegrilde groente, granaatappel, ingelegde aubergine en dukkah (vg)	12,00
• Pastrami, frisse koolsalade en dragonmosterdmayo	13,00
• 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
• Huisgemaakte tonijnsalade met Amsterdams zuur	12,00
Salade van Beluga linzen met gepofte gele biet, knolselderij, Texelse schapenkaas, hazelnoten en dragondressing (v) of (vg)	12,00
Salade van curly kale met radicchio, gedroogde druiven, gebakken kikkererwten, verse tuinkruiden, ajo blanco dressing & za'atar	12,00
Pastinaaksoep met wintertruffel (vg)	9,00

*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 – Parsnip 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, grilled vegetables, pomegranate, pickled eggplant, and dukkah (vg)	12.00
• Pastrami, fresh coleslaw and tarragon mustard mayo	13.00
• 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
• Homemade tuna salad with Amsterdam pickles	12.00
Beluga lentil salad with roasted yellow beetroot, celeriac, Texel sheep's cheese, hazelnuts and tarragon dressing (v) or (vg)	12.00
Curly kale salad with radicchio, dried grapes, roasted chickpeas, fresh garden herbs, ajo blanco dressing, & za'atar	12.00
Parsnip soup with winter truffle (vg)	9.00

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).



Prophet Song

Janni Goslinga, Maria Kraakman

foto — Fabian Calis, Amsterdam 2025

TAART & ZOET

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

BORREL

VANAF 13.00

Nacho's met cheddar uit de oven met 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)	8,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (vg)	8,00
Samosa's met zoete aardappel, doperwten en kerrie massala (vg)	10,00
Taco met pulled mushroom , ingelegde rode ui, rode peper en pico de gallo (vg)	10,00
Huisgemaakte friet met mayonaise (v)	7,00
Tempeh mendoan tempeh in gekruid tempura-beslag met een frisse ketjapsaus (v)	10,00
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)	6.50
+ vanilla ice cream	+ 2.00
Holtkamp lemon meringue pie (v)	7.00
Homemade carrot-nut cake (v)	6.00
Holtkamp chocolate pie (vg)	7.00
+ serving of whipped cream	+ 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)	8.00
Bruschetta with tomato, celery, onion and fresh basil (vg)	8.00
Samosas with sweet potato, peas and curry (vg)	10.00
Taco with pulled mushroom , pickled red onion, red chili pepper, and pico de gallo (vg)	10.00
Homemade fries with mayonnaise (v)	7.00
Tempeh mendoan tempeh in spiced tempura batter served with a fresh sweet soy sauce (v)	10.00
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 baquette 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.



Voor het pensioen - komedie van de Duitse ziel

Katelijne Damen, Pierre Bokma, Tiny Bertels

foto — Jimmy Kets, 2025

VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

Pastinaaksoep met wintertruffel (vg)	9,00
Warme eendenrillette met brioche toast & Amsterdams zuur	9,00
Tartaar van gerookte oerpeen met een gepekelde eierdooier, venkel, vinaigrette van vadouvan, kaffir limoen & dukkah (v) of (vg)	10,00
Crudo van hamachi met sinaasappel, dashi mayonaise, gepofte rijst en rettich	10,00
Salade van Beluga linzen met gepofte gele biet, knolselderij, Texelse schapenkaas, hazelnoten en dragondressing (v) of (vg)	12,00
Salade van curly kale met radicchio, gedroogde druiven, gebakken kikkererwten, verse tuinkruiden, ajo blanco dressing & za'atar	12,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (vg)	8,00
Samosa's met zoete aardappel , doperwten en kerrie massala (vg)	10,00
Tempheh mendoan tempheh in gekruid tempura-beslag met een frisse ketjapsaus (v)	10,00

HOOFDGERECHT & ITA SPECIALS

ITA Eenakter – Onze wisselende vegetarische theaterschotel (vraag aan onze collega's), (v)	22,00
Ossobuco met saffraanrisotto, soffrito, gebrande tomaat & gremolata	25,00
Hazenpeper met savoiekool gebakken in beurre noisette met pommes mousseline en wildjus	26,00
Kabeljauw op de huid gebakken met cassoulet van le Puy linzen, cavolo nero chips & citrus beurre blanc	27,00
Eikhaas en hokkaido pompoen met een reductie van gerookte sojasaus, fondant van knolselderij & pompoenpitten (vg)	24,00
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

Tarte Tatin van peer met creme fraiche, calvados sorbet & kardemom (v)	9,00
Pure chocolade cremeux met bloedsinaasappel, milde Mme Jeanette peper, citrussgel, hazelnoot-ijs en zeezout (v)	9,00
Creme caramel (v)	8,00
Wortelnotencake met sinaasappel-kardemom ijs (v)	8,00
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

Parsnip soup with winter truffle (vg)	9.00
Warm duck rillette with brioche toast & Amsterdam-style pickles	9.00
Tartare of smoked heritage carrot with a cured egg yolk, fennel, vadouvan & kaffir lime vinaigrette and dukkah (v) or (vg)	10.00
Hamachi crudo with orange, dashi mayonnaise, puffed rice and radish	10.00
Beluga lentil salad with roasted yellow beetroot, celeriac, Texel sheep's cheese, hazelnuts and tarragon dressing (v) or (vg)	12.00
Curly kale salad with radicchio, dried grapes, roasted chickpeas, fresh garden herbs, ajo blanco dressing, & za'atar	12.00
Bruschetta with tomato, celery, onion and basil (vg)	8.00
Samosas with sweet potato , peas and curry massala (vg)	10.00
Tempheh mendoan tempheh in spiced tempura batter served with a fresh sweet soy sauce (v)	10.00

MAIN COURSE & ITA SPECIALS

ITA Eenakter – Our changing vegetarian theatre dish (please ask our colleagues), (v)	22.00
Osso buco with saffron risotto, soffrito, roasted tomato & gremolata	25.00
Braised hare stew with Savoy cabbage sautéed in beurre noisette, pommes mousseline and game jus	26.00
Skin-seared cod with a cassoulet of Le Puy lentils, cavolo nero chips & citrus beurre blanc	27.00
Maitake mushroom and Hokkaido pumpkin with a smoked soy sauce, reduction, celeriac fondant and pumpkin seeds (vg)	24.00
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

Pear tarte Tatin with crème fraîche, Calvados sorbet & cardamom (v)	8.00
Dark chocolate crèmeux with blood orange, mild Mme Jeanette chili, citrus gel, hazelnut ice cream and sea salt (v)	9.00
Crème caramel (v)	8.00
Carrot & walnut cake with orange-cardamom ice cream (v)	8.00
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).



The Summit

Théâtre Vidy-Lausanne / Christoph Marthaler (CH)

foto — Matthias Horn, 2025

DRANKEN DRINKS



Wildsong

Nederlands Dans Theater (NDT 1)

foto — Rahi Rezvani, 2024

KOFFIE

Koffie	3,60
Americano	3,70
Espresso	3,70
Ristretto	3,70
Dubbele espresso	4,90
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

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
appel, peer, appel-aardbei	
Big Tom Spiced Tomato Juice	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 Zatte	6,50
Kopstoot	8,40

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	7,40
Loopuyt Gin	7,40
Don Julio Blanco	7,40
Don Julio Reposado	8,50
Havana Club 3 anos	7,40

THEE

Verse muntthee	3,90
Verse gemberthee	3,90
Peeze thee	3,40
English breakfast, earl grey, Ceylon, citroen, kamille, jasmijn, rooibos, groen, Moroccan Mint	
Chai Latte	4,50

FRIS

Coca cola/ zero	3,90
Fuze tea/green	3,90
Orangina	4,10
Fanta cassis	3,90
Sprite, Rivella	3,90
Loopuyt tonic	4,30
Loopuyt ginger beer	4,10
Royal Bliss bitter lemon	4,10
Royal Bliss ginger ale	4,10
Bundaberg Blood Orange	5,80
Chaudfontaine 20 cl	3,90
L'eau pour l'art 75 cl	8,00

BIER FLES

Grimbergen dubbel	6,70
Vedett Extra IPA	6,70
Liefmans kriel	6,20
Grolsch radler	4,50
La Chouffe	6,70
Duvel	6,70
Brouwerij 't IJ IJwit	6,50
Corona	6,70
Seizoensbieren wisselend vraag onze collega's	
Somersby Apple Cider	6,70
Grolsch 0.0	4,00
Grolsch Weizen 0.0	5,20
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	

WHISKEY

Jameson, Famous	6,90
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	8,00
single malts	
Oban, Lagavulin	10,80
Dalwhinnie, Talisker	

PSV

Kopke port	5,20
(tawny, ruby, wit)	
Sherry dry & medium	5,20
Martini bianco, rosso & dry	5,20
Campari	5,80
Crodino 0.0	5,20

COCKTAILS

*optie: 0%	
Kir Royal	8,50
Cava, crème de cassis	
Mimosa *	8,50
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Bloody Mary	12,50
Ketel One Vodka, Big Tom's Spicy tomatensap	
Loopuyt Gin & Tonic*	11,50
met limoen	
Bobby's Gin & Tonic	11,50
met sinaasappel	
Negroni	12,50
Aperol Spritz	11,00
Aperol, cava, soda	
Crodino Spritz 0.0	10,00
Crodino, cava 0.0, soda, sinaasappel	
Limoncello Spritz	11,00
Limoncello, cava, soda	
Moscow Mule	11,00
Vodka, limoensap, munt, gemberbier, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy *	11,50
Rum, gemberbier, limoen	
Espresso Martini	13,00
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	12,00
Bourbon, suiker-siroop, Angostura bitters	
Spiked Crodino Deluxe	11,00
Grand Marnier, Crodino, Ginger Ale, sinaasappel	
Blood Orange Fizz	11,00
Don Julio Blanco, Creme de Cassis, Bundaberg bloedsinaasappel	

MOUSSEREND

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

WITTE WIJN

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

ROSE WIJN

Grenache,	5,90 /
Cinsault, Syrah	29,50 /
Barbebelles Rosé,	
Provence - Frankrijk	

RODE WIJN

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

COFFEE

Regular / lungo	3.60
Americano	3.70
Espresso	3.70
Ristretto	3.70
Doppio	4.90
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

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
apple, pear, apple – strawberry	
Big Tom Spiced Tomato Juice	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 Zatte	6.50
Kopstoot	8.40

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	7.40
Loopuyt Gin	7.40
Don Julio Blanco	7.40
Don Julio Reposado	8.50
Havana Club 3 anos	7.40

TEA

Fresh mint tea	3.90
Fresh ginger tea	3.90
Peeze thee	3.40
English breakfast, earl grey, Ceylon, lemon, chamomile, green, jasmine, rooibos, Moroccan Mint	
Chai Latte	4.50

SOFT DRINKS

Coca cola/zero	3.90
Fuze tea/green	3.90
Orangina	4.10
Fanta cassis	3.90
Sprite, Rivella	3.90
Loopuyt tonic	4.30
Loopuyt ginger beer	4.10
Royal Bliss bitter lemon	4.10
Royal Bliss ginger ale	4.10
Bundaberg Blood Orange	5.80
Chaudfontaine 20 cl	3.90
L'eau pour l'art 75 cl	8.00

BOTTLED BEER

Grimbergen dubbel	6.70
Vedett Extra IPA	6.70
Liefmans kriel	6.20
Grolsch radler	4.50
La Chouffe	6.70
Duvel	6.70
Brouwerij 't IJ IJwit	6.50
Corona	6.70
Seasonal beers	varying
ask our colleagues	
Somersby Apple Cider	6.70
Grolsch 0.0	4.00
Grolsch Weizen 0.0	5.20
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	

WHISKEY

Jameson, Famous	6.90
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	8.00
single malts	
Oban, Lagavulin	10.80
Dalwhinnie, Talisker	

PSV

Kopke port	5.20
(tawny, ruby, wit)	
Sherry dry & medium	5.20
Martini bianco, rosso & dry	5.20
Campari	5.80
Crodino 0.0	5.20

COCKTAILS

*optie: 0%	
Kir Royal	8.50
Cava, crème de cassis	
Mimosa *	8.50
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Bloody Mary	12.50
Ketel One Vodka, Big Tom's Spicy tomato juice	
Loopuyt Gin & Tonic*	11.50
with lime	
Bobby's Gin & Tonic	11.50
with orange	
Negroni	12.50
Aperol Spritz	11.00
Aperol, cava, soda	
Crodino Spritz 0.0	10.00
Crodino, cava 0.0, soda, orange	
Limoncello Spritz	11.00
Limoncello, cava, soda	
Moscow Mule	11.00
Vodka, lime, mint, ginger beer, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy *	11.50
Rum, ginger beer, lime	
Espresso Martini	13.00
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	12.00
Bourbon, sugar, Angostura bitters	
Spiked Crodino Deluxe	11.00
Grand Marnier, Crodino, Ginger Ale, orange	
Blood Orange Fizz	11.00
Don Julio Blanco, Creme de Cassis, Bundaberg bloodorange	

SPARKLING

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

WHITE WINES

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

ROSE WINES

Grenache,	5.90 /
Cinsault, Syrah	30.00 /
Barbebelles Rosé,	
Provence – France	

RED WINES

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



De Architect

Marieke Heebink, Eefje Paddenburg
Campagnebeeld — Fabian Calis, 2025

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 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'.