



S P A A R N E

Dranken

WARME DRANKEN

KOFFIES

Espresso	3.70
Dubbele espresso	5.00
Koffie	3.75
Cortado	3.90
Espresso macchiato	3.90
Cappuccino	4.20
Flat white	5.00
Caffè latte	5.00
Latte macchiato	5.00
Havermelk	0.75
Kokosmelk	0.75
Extra shot	1.50

SPECIALS

Chai Latte	5.00
Dirty Chai	5.10
Pumpkin spice latte	5.00
Matcha	6.00
Iced Matcha	6.00
Ijskoffie	6.50

KOFFIE STERK

Irish • Jameson	11.00
French • Grand Marnier	11.00
Italian • Amaretto	11.00
Spanish • Likeur 43	11.00
Brazil • Tia Maria, Grand Marnier	11.00
Kiss of Fire • Cointreau • Tia Maria	11.00

THEE

Verse thee	3.50
Munt	4.50
Gember	4.50
Munt • Gember	4.50
Gember • met citroen	4.50
Rozemarijn • Sinaasappel	4.50
Steranijs • tijm • munt	4.50
Kaneel • citroen	4.50

Warme chocolademelk	4.50
Slagroom	0.75
Slagroom en rum	8.00

FRIS

Cola • Cola zero	3.95
Fanta • Fanta cassis • Sprite	3.95
Fuze tea sparkling • Fuze tea green	3.95
Bitter lemon • Rivella	4.00
Chocomel • Fristi	3.95
Spa rood • Spa blauw	3.90
Jus d'orange	5.50
Appelsap	3.95
Tomatensap	5.00
Fever Tree Ginger ale • Ginger beer • Tonic	4.10

SMOOTHIES

Blueberry Heaven	
Bosbes • Aardbei • Appel	7.00

Touch Of Green	
Avocado • Mango • Kokos • Appel	7.00

Ginger pear delight	
Peer • Banaan • Gember • Haverhout • Melk • Kaneel	7.00

Ginger shot	
Gember • mango • appel	5.00

HOMEMADE LEMONADES

Homemade Ice Tea	6.00
Darjeeling thee	

Elderflower Royal	6.00
Vlierbloesem	

Forest glow	6.00
Dennen • blauwe agave	

Ginger Lime Breeze	6.00
Gember • limoen	

BIEREN OP DE TAP

Amstel fluit	3.70
Amstel vaas	4.00
Amstel pint	7.00
Bier van het moment	6.00
Lagunitas IPA	6.00
Texels skuumkoppe	6.00
Spaarne 66 Blond	5.90

BIEREN OP DE FLES

't Scheepje blond	5.50
Het IJ • IJwit	6.00
Affligem Dubbel	6.00
Affligem Triple	6.00
La Chouffe • Blond	6.00
Duvel	6.00
Amstel rose	6.00
Radler	6.00

ALCOHOL VRIJ/ARM

Heineken 0.0%	5.00
Leffe Blond 0.0%	5.00
Vrijwit 0.5%	5.50
Texels Skuunkoppe 0.0%	5.00

STELZ

Hard iced tea peach 4.5%	5.00
Hard iced tea green 4.5%	5.00



WIT

GLAS | FLES

J. FERNANDO VERDEJO
Rueda, Spanje
Stuivend, tropisch fruit en elegant

5.5 26

TROVATI PINOT GRIGIO
Veneto, Italië
Soepel, zacht en exotisch fruit

6 28.5

CASTELNAU SAUVIGNON BLANC
Vin de Pays d'Oc, Frankrijk
Aromatisch, citrus en exotisch fruit

6.5 32.5

LES AUBES GRANDE RÉSERVE
CHARDONNAY
Vin de Pays d'Oc, Frankrijk
karakteristiek 'botertje'

6.5 33.5

CASTELNAU VIOGNIER
Pays d'Oc, Frankrijk
Zuiver, sappig en romig

30

LP VINI "FIANO"
Puglia, Italië
Zacht, levendige zuren en tonen van amandel

37.5

PEAR TREE WHITE WO
CHENIN BLANC
Western Cape, Zuid-Afrika
Exotisch, sappige zuren en opwekkende frisheid

32.5

PAGO DEL VICARIO BLANCO
DE TEMPRANILLO
Vino de la Tierra de Castilla, Spanje
Krachtig, weelderig en rijp fruit

40

	GLAS FLES	
ROSÉ		
DÉSIR DE ROSÉ CAP D'AGDE Languedoc-Roussillon, Frankrijk Rood fruit, elegant en verfrissend	5.5	27.5
ROOD		
CALUSARI PINOT NOIR Recaş, Roemenië Rijp, klein bosfruit en pleasant	5.5	27.5
ROSSO FUOCO NEGROAMARO-PRIMITIVO, Puglia, Italië Zacht, soepel en zwoel fruit	6	31
RUMBON CRIANZA Rioja, Spanje Krachtpatser, complex en fluweelachtig	6.5	32.5
GARENNE SYRAH Vin de Pays d'Oc, Frankrijk Rood fruit, licht kruidig en sappig		27.5
LE CROQUANTE MALBEC Pays d'Oc, Frankrijk Zwoel, zacht en rijp fruit		25
MAISON LES AUBES GSM GRANDE RÉSERVE Pays d'Oc, Frankrijk Rijk, elegant en soepel		33.5

BUBBELS

GLAS | FLES

PIZZOLATO M USE
PINOT GRIGIO
BIO, Italië
Fris, zacht en fruitig

8.5

29.5

PIZZOLATO M USE
ROSE PROSECCO

29.5

PUIGMOLTO CAVA
BRUT NATURE
Cava, Spanje
Bloemetjes, citrus en getoast

35

CHAMPAGNE
Intens geel fruit en zijdezacht

75

BELLINI
perzik • prosecco

9.5

DESSERTWIJNEN

PREMARTIN PX
Sherry, Spanje

6

BARROS RUBY PORT
Douro, Portugal

6

BARROS TAWNY PORT
Douro, Portugal

6

ALCOHOLVRIJ

CHARDONNAY 0.0% Chili

5.5

26

CABERNET SAUVIGNON 0.0% Chili

5.5

26

PIZZOLATO M USE PROSECCO 0%
Fris, Zacht en Fruitig

6

Borrel

PLANK MET
CORDEMEIJER WORST
olijven • tapenade • brood
21.5

BORRELPLANK
bitterballen • saté • kaastengels
• gedroogde ham • kaas
18.5

VEGAPLANK
vegetarische bitterballen • kaas • vijgenjam • brood
18.5

NACHOS UIT DE OVEN
11

BITTERBALLEN
9

BITTERGARNITUUR
17.5

KAASTENGELS
9

VEGETARISCHE BITTERBALLEN
9

OLIJVEN
5

NOOTJES
5

SPAARNE 66 WINTER SPECIALS

GLÜHWEIN

steranijs • sinaasappel • kaneel

5.5

HOT AMARETTO CIDER

appelsap • amaretto

• kaneelstokje

• appel • steranijs

9.5

CREME BRÛLE ESPRESSO MARTINI

12.5

Cocktails

ESPRESSO MARTINI

kahlua • vanille vodka • espresso

11.5

PORNSTAR MARTINI

vanille vodka • passievrucht • limoen

11.5

MOSCOW MULE

vodka • ginger beer • angostura bitter • limoen

11.5

MOJITO

rum • limoen • munt • rietsuiker • bruiswater

10.5

AMARETTO/WHISKEY SOUR

Disaronno/Jameson whiskey • limoen • suikersiroop • angostura bitters

10.5

COSMOPOLITAN

vodka • cointreau • cranberry

11.5

PALOMA

tequila • limoen • grapefruit

11.5

NEGRONI

gin • Campari • Martini Rosso

10.5

STRAWBERRY FLOAT MARGARITA

tequila • limoen • aardbeien siroop • rode wijn

11

CUBA LIBRE

rum • cola • limoen

10.5

MOCKTAILS

PASSION MULE 0%
passievrucht • ginger beer
9.5

MOJITO 0%
limoen • munt • rietsuiker • bruiswater
9.5

COPPERHEAD GIN 0%
Copperhead 0.0% Gin • tonic • citroen • munt
9.5

GIN & TONICS

GORDON'S PINK GIN & TONIC
Gordon's pink gin • tonic • aardbeien • frambozen
12.5

HENDRICK'S GIN & TONIC
Hendrick's Gin • tonic • komkommer • rozemarijn
12.5

GOLDEN HARVEST
Monkey 47 • Indian tonic • gedroogde appel
• kaneelstokje • appelsap
12.5

SPRITZERS

APEROL SPRITZ
aperol • prosecco • bruiswater
9.5

LIMONCELLO SPRITZ
limoncello • prosecco • bruiswater
9.5

CAMPARI SPRITZ
campari • prosecco • bruiswater
9.5

GEDESTILLEERD

Ketel 1 Jonge Jenever	4.50
Jopen Barrel Aged Oude Jenever	4.50
Berenburg	4.50
Jägermeister	4.50

LIKEUR

Limoncello	6.00
Cointreau	6.00
Grand Marnier	6.00
Drambuie	6.00
Sambuca	6.00
Baileys	6.00
Tia Maria	6.00
Dom Benedictine	6.00
Amaretto	6.00
Frangelico	6.00
Licor 43	6.00
Vecchio Amaro del Capo	6.00

WHISKEY

Jack Daniels	5.00
Jameson	5.00
Oban 14	7.00
Highland Park 12	7.00

RUM

Bacardi	6.00
Havana Club Original Añejo 3 años	6.50
Havana Club Añejo 7 años	6.50

COGNAC EN TEQUILA

Courvoisier V.S.O.P	6.00
Remy Martin V.S.O.P	8.00
Don Julio Reposado	7.00
Dellavalle Grappa Moscato Gran Cuvee	6.00
Calvados Busnel	7.00



S P A A R N E

ONTBIJT & LUNCH

09:00 TOT 16:00

ONTBIJTPLANK

roerei • croissant • muesli
• yoghurt • ham • kaas • jam
• schiacciata brood
16 | met zalm + 4.5

YOGHURT

vers fruit • granola • honing
10

CROISSANT

jam • boter
5

PANCAKE

American pancake
• siroop • chocoladesaus
• vers fruit
12.9

BROODJES

KEUZE UIT: WIT OF BRUIN

ROEREI & OUDE KAAS

9.9 | met zalm + 4.5

GEITENKAAS

hummus rode biet
• walnoten • cranberry
• balsamico • foccacia
14.9

WENTELTEEFJES

siroop • boter • poedersuiker
11.9

HETEKIP

mangochutney • cashewnoten
14.9

GEROOKTE

ZALM BAGEL

roomkaas • avocado
• mierikswortelmayo
14.9

TWEE

KALFSKROKETTEN

grove mosterd-boter
12.9

PARMAHAM

parmaham • truffelmayo
• tomaat • artisjok
• pittenmix • parmezaan
14.9

TOSTI

boerenbeenham
• Goudse kaas
• ketchup
7.9

HOTDOG

van Cordemeijer
15.9
met verse friet
+ 4.5

VOOR ALLERGENEN VRAAG ONS PERSONEEL

SALADES

TONIJNTATAKI SALADE

wakame • sojabonen
• sesamdressing
18.9

SALADE 66
linzen • pompoen
• fetakaas • sinaasappel-
dressing • artisjok
15.9

SOEP

RAMEN SOEP
taugé • edamame
• soja bonen • eitje • bosui
• paddenstoelen • noedels
14.9 | met kip + 3.5

BURGER

BLACK ANGUS
BURGER
Cheddar
• gekarameliseerde uitjes
• truffelmayonaise
• parmaham
18.99 | met friet + 4.5

BIJGERECHTEN

VERSE FRIET
5.5

TRUFFEL FRIET
MET PARMEZAAN
truffel mayonaise
8

FRISSE SALADE
6.5

ZOET

HUISGEMAAKTE
APPELTAART
6.5

CARROT CAKE
7

WISSELENDE
TAART VAN
DE WEEK
7

PASTEL
DE NATA
5

DINER

17:00 TOT 21:30

VOORGERECHTEN

OESTER

Gin-tonic granité • citroen
5 p.s. | 6 stuks 25

PAPPADUM & GEROOKTE ZALM
appelbollen • rode bietenmayonaise
15

MAKREELTARTAAR

limoenmayonaise
• tobiko-eitje • brioche
14

RIB-EYE ROYAÁL

mosterdkaviaar • gerookte mayonaise
• kwartelei • hazelnootcrumble
15

KOREAANSE STREETBITE

kipkluijjes • sweet lak
• zoetzure komkommer
14

LAUWWARME

POMPOENCARPACCIO

rode biet • Blue de Alkmaar kaas
• macadamia crunch
14

TOAST PADDENSTOELEN

truffelmayonaise • vegan foie gras
14

WORTEL-POMPOENSOEP

12

MIXPLATEAU SPAARNE 66

VOOR 2 PERSONEN | 40

VOOR ALLERGENEN VRAAG ONS PERSONEEL

HOOFDGERECHTEN

KIPSATÉ

gado gado • sojabonen
• satésaus

22

STICKY RIBS

krokante maïs
• black pepper-mayonaise

24.5

RAVIOLI VAN EEKHOORNTJES- BROOD

truffelsaus • beuken-
zwammen • Parmezaanse
kaas • crostini

24

RISOTTO

paddenstoelen
• pecorino • amandelen
• courgette

22.5

CONFIT

DE CANARD

zuurkool • mosterdjus
• zoete aardappelpuree

23.5

ZEEDUIVEL

pastinaakcrème
• saffraan beurre blanc
• geroosterde buikspek

25.5

GAMBA PAN

paksoi • taugé • red curry
• sojabonen • brood

28.5

ENTRECOTE

pepersaus • krieltjes
• champignons

28.5

SALADES

TONIJNTATAKI SALADE

wakame • sojabonen
• sesamdressing

18.9

SALADE 66

linzen • pompoen
• fetakaas • sinaasappel-
dressing • artisjokken

15.9

BIJGERECHTEN

VERSE FRIET
5.5

TRUFFEL FRIET
MET PARMEZAAN
truffel mayonaise
8

FRISSE SALADE
6.5

KINDERMENU
frietjes met keuze uit saté,
spareribs of vegetarische
nuggets | 14.5

DESSERT

KLASSIEKE

TIRAMISU

9.5

BOSVRUCHTEN

MACARON IJS

yoghurt crunch

• bosvruchtencompote

10.5

KAASPLANK

vijgenbrood • vijgencompote

17.5

AMANDELKOEK

VAN MATZ

karamel-zeezoutijs

10



S P A A R N E

English

BREAKFAST & LUNCH

09:00 - 16:00

BREAKFAST PLATE

scrambled eggs • croissant
• muesli • yogurt • ham • cheese
• jam • schiacciata bread
16 | with salmon + 4.5

YOGURT

fresh fruit • granola • honey
10

CROISSANT

jam • butter
5

PANCAKE

American pancake
• syrup • chocolate
sauce • fresh fruit
12.9

SANDWICHES

CHOICE OF: WHITE OR BROWN

SCRAMBLED EGGS & AGED CHEESE

9.9 | with salmon + 4.5

GOAT CHEESE

beetroot hummus
• walnuts • cranberry
• balsamic • focaccia
14.9

FRENCH TOAST

syrup • butter
• powdered sugar
11.9

HOT CHICKEN

mango chutney • cashew nuts
14.9

SMOKED SALMON BAGEL

cream cheese • avocado
• horseradish mayo
14.9

TWO VEAL CROQUETTES

mustard butter
12.9

PARMA HAM

Parma ham
• truffle mayo
• tomato • artichoke
• seed mix
• Parmesan
14.9

TOASTED SANDWICH

ham • Gouda cheese
• ketchup
7.9

HOTDOG

by Cordemeijer
15.9
with fresh fries
+ 4.5

FOR ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

SALADS

TUNA TATAKI
SALAD
wakame • soybeans
• sesame dressing
18.9

SALAD 66
lentils • pumpkin
• feta cheese • orange
dressing • artichoke
15.9

SOUP

RAMEN SOUP
bean sprouts • edamame
• soybeans • egg
• spring onion
• mushrooms • noodles
14.9 | with chicken + 3.5

BURGER

BLACK ANGUS
BURGER
cheddar
• caramelised onions
• truffle mayonnaise
• Parma ham
18.99 | with fries + 4.5

SIDES

FRESH FRIES
5.5

TRUFFLE FRIES
WITH PARMESAN
and truffle mayonnaise
8

FRESH SALAD
6.5

SWEET

HOMEMADE
APPLE PIE
6.5

CARROT CAKE
7

CAKE OF
THE WEEK
7

PASTEL
DE NATA
5

DINNER

17:00 - 21:30

STARTERS

OYSTER

gin & tonic granita • lemon
5 each | 6 pieces 25

PAPPADUM & SMOKED SALMON

apple pearls • red beet mayonnaise
15

MACKEREL TARTARE

lime mayonnaise • tobiko egg • brioche
14

ROYAL RIB-EYE

mustard caviar • smoked mayonnaise
• quail egg • hazelnut crumble
15

KOREAN STREET BITE

chicken lollipops • sweet glaze
• sweet & sour cucumber
14

PUMPKIN CARPACCIO

red beet • Blue de Alkmaar cheese
• macadamia crunch
14

MUSHROOM TOAST

truffle mayonnaise • vegan foie gras
14

CARROT-PUMPKIN SOUP

12

SPAARNE 66 TASTING PLATTER
FOR 2 PERSONS | 40

FOR ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

MAIN COURSES

CHICKEN SATAY

gado gado • soybeans
• satay sauce
22

STICKY RIBS crispy corn

• black pepper mayonnaise
24.5

PORCINI RAVIOLI

truffle sauce
• beech mushrooms
• Parmesan cheese
• crostini
24

RISOTTO

mushrooms • pecorino
• almonds • zucchini
22.5

CONFIT DE CANARD

sauerkraut • mustard gravy
• sweet potato purée
23.5

MONKFISH parsnip cream

• saffron beurre blanc
• roasted pork belly
25.5

GAMBA PAN

pak choi • bean sprouts • red
curry • soybeans • bread
28.5

ENTRECÔTE pepper sauce

• baby potatoes • mushrooms
28.5

SALADS

TUNA TATAKI SALAD

wakame • soybeans
• sesame dressing
18.9

SALAD 66

lentils • pumpkin
• feta cheese
• orange dressing
• artichokes
15.9

SIDES

FRESH FRIES
5.5

TRUFFLE FRIES
WITH PARMESAN
and truffle mayonnaise
8

FRESH SALAD
6.5

KIDS MENU
fries with choice of satay,
spare ribs or vegetarian
nuggets | 14.5

DESSERT

CLASSIC
TIRAMISU
9.5

FOREST FRUIT
MACARON ICE CREAM
yoghurt crunch
• forest fruit compote
10.5

CHEESE PLATTER
fig bread • fig compote
17.5

ALMOND CAKE
BY MATZ
caramel-sea salt ice cream
10