



LUNCH & BORREL

Welkom



Restaurant Torbijn is al sinds de oprichting in 1982 een begrip in de regio. Peter en Cor Torbijn begonnen het toenmalige eetcafé uit passie voor pure producten, heerlijk genieten en goed gezelschap. Dit was zo'n succes dat het al snel tijd werd voor uitbreiding. In 1988 is het restaurant dan ook vergroot en werd er ruimte gecreëerd voor circa 150 gasten. De kinderen, Wendy en Pieter, werkten verscheidene jaren in het bedrijf van hun ouders, maar hebben inmiddels de zaak overgenomen. Samen, puur en genieten vormen altijd nog steeds de kern van het restaurant. Wendy vervult met veel enthousiasme de rol van gastvrouw en chef-kok Pieter runt met passie de keuken.

Deze passie vind je terug in de gerechten. Het vlees komt bij ons bijvoorbeeld onverwerkt binnen. Zelf snijden we hiervan onze gerechten zoals de tournedos en entrecôte. Hierdoor houden we zelf de regie over ons vlees en dat proef je. Wat we met de rest stukjes doen? Die verwerken we gewoon in bijvoorbeeld onze huisgemaakte bitterballen, kroketten en ragout. Dit is niet alleen heel duurzaam maar zorgt ook voor de lekkerste bitterballen! Ook proberen we zoveel mogelijk producten lokaal te verkrijgen. Zo komt al ons rund- en varkensvlees gewoon lekker uit Nederland. Kazen halen we bij kaasboerderijen uit de omgeving en de eieren komen zelfs gewoon uit Langbroek! En onze vis komt uiteraard uit Spakenburg, het welbekende vissersdorp in onze omgeving.

Culinaire groet,
Familie Torbijn en medewerkers



LUNCH

SALADES

HAM MET MELOEN   **10,25**

Ardennerham met meloen

TONIJN   **10,50**

salade met tonijn, paprika en dressing

ZALM MAYO   **11,50**

salade met zalm en een laagje romige mayonaise

GEITENKAAS   **11,50**

geitenkaas op een bedje van sla, met een vleugje honing

ZALM  **12,50**

zalm en frisse salade russe

CARPACCIO  **12,75**

salade met dun gesneden runderfilet, dressing en geraspte kaas

VIS PROEVERTIJ   **15,75**

met gerookte zalm, gerookte paling en garnalen

WISSELENDE SEIZOENSSALADE **DAGPRIJS**

door de chef samengesteld, vraag de bediening om meer informatie

 lactosevrij

 glutenvrij

 vegetarisch



SOEPEN

TOMAAAT **5,50**

lichtgebonden tomatensoep, geserveerd met een scheutje room

GROENTE  **5,50**

heldere runderbouillon met verse Westlandse groente

ASPERGES  **6,25**

lichtgebonden crèmesoep met asperges, geserveerd met scheutje room

CHAMPIGNON  **6,25**

lichtgebonden crèmesoep, geserveerd met een scheutje room

UI **6,75**

Franse uiensoep gegratineerd met toast en geraspte kaas

EITJE

HAM OF KAAS **8,50**

uitsmijter met ham of kaas

SALAMI **8,50**

uitsmijter met salami

HAM EN KAAS **8,75**

uitsmijter met ham en kaas

SPEK **9,50**

uitsmijter met spek

SPEK EN KAAS **10,50**

uitsmijter met spek en kaas

CARPACCIO **10,50**

uitsmijter met carpaccio

TORBIJN **10,75**

uitsmijter met een selectie van verschillende vleessoorten

BROOD

TOSTI HAM KAAS 3,25

krokant van buiten, zacht van binnen

TOSTI HAM KAAS ANANAS 3,75

met een friszoet tintje

HAM, KAAS OF SALAMI 5,75

bol of stokbrood met ham, kaas of salami

BROODJE BAL 8,50

bol of stokbrood met huisgemaakte gehaktbal en een volle jus

KROKET 8,75

bol of stokbrood met twee huisgemaakte kroketten

BRIE 8,75

bol of stokbrood met brie en honing uit de oven

ZALM 8,75

bol of stokbrood met schotse zalm en kappertjes

CLUB SANDWICH 12,50

de overtreffende trap van een sandwich met kip, mozzarella, tomaat, sla en spek

CARPACCIO 12,75

bol of stokbrood met carpaccio, salade, dressing en geraspte kaas

LANGBROEKS 12-UURTJE 12,75

huisgemaakte kroket met brood, soepje van de dag en een belegd broodje

glutenvrij brood mogelijk



PLATE

ENTRECÔTE 22,75

lendebiefstuk met gebakken aardappels, daggroente en sla

RIB EYE STEAK 23,75

mals stukje rundvlees van de appel van de lende, met gebakken aardappels, daggroente en sla

SCHITZEL 18,75

met een romige champignonsaus, gebakken aardappels, daggroente en sla

SATÉ 15,25

varkenshaas saté met friet en sla

TOURNEDOS MET BROOD 23,75

biefstuk van de haas geserveerd met jus, brood en een rijke garnituur

OMGEKEERDE BURGER 12,75

een burger zoals je hem kent, alleen dan nét iets anders

ALLERGIEËN? Informeer bij onze medewerkers, zo zorgen wij ervoor dat iedereen heerlijk kan dinen.

BORRELHAPJES

STOKBROOD MET KRUIDENBOTER 3,75

met huisgemaakte kruidenboter

BITTERBALLEN 5,80

zoals alleen Torbijn ze maakt

BITTERGARNITUUR 11,50

een selectie gefrituurde hapjes

KAASPLANKJE 12,75

heerlijke selectie kazen met diverse garneringen

PROEVERIJ VAN DE CHEF 14,50

verrassende combinatie van verschillende hapjes

VIS PROEVERIJ 15,75

met gerookte zalm, gerookte paling en garnalen

DRANKEN

WARME DRANKEN

Thee	2,25
Koffie	2,25
Espresso	2,50
Koffie verkeerd	2,50
Cappuccino	2,50
Chocomelk	2,75
Warme Chocomel	2,75
Warme Chocomel met slagroom	3,00
Munt Thee	3,00

FRISDRANKEN 2,25

Coca Cola, Coca Cola Light, Seven-up, Fanta, Spa rood

FRISDRANKEN OP FLES 2,50

Cassis, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Rivella,
Ice Tea, Ice Tea Green, Spa Blauw, Fristi

SAP 2,50

Jus D'orange, Appelsap, Tomatensap

WIJNEN

Huiswijn glas	4,25
Huiswijn karaf	12,75
Huiswijn fles	22,75

BIER VAN DE TAP

Amstel fluitje	2,25
Amstel vaasje	2,75

BIER OP DE FLES

Bavaria alcoholvrij bier	2,75
Bavaria radler	3,00
Bavaria radler 0.0%	3,25
Bavaria wit 0.0%	3,25
Bavaria IPA 0.0%	3,25

SPECIAAL BIEREN

La Trappe wit	4,25
La Trappe blond	4,25
La Trappe dubbel	4,75
La Trappe tripel	4,75
La Trappe isid'or	4,75
Duvel	4,75
De Molen vuur en vlam	4,75
Cornet	4,75
Paulaner	5,75

APERITIEF

Rode port	3,95
Sherry dry	3,95
Sherry medium	3,95
Vermouth	3,95

LIKEUREN

Schrobbeler	3,50
Coebergh Bessen	3,95
Amaretto	4,75
Baileys	4,75
Cointreau	4,75
Grand Marnier	4,75
Malibu	4,75
Tia Maria	4,75
Licor 43	4,75
Campari	4,75
Dom Bénédictine	4,75
Drambuie	4,75
Sambuca	4,75

GEDESTILEERD

Jenever	3,00
Vieux	3,25
Oude Jenever	3,50
Jagermeister	3,50
Wodka	4,75
Bacardi	4,75
Gin	4,75
Johnnie Walker Red Label	4,75
Talisman Blended Scotch Whiskey	5,75
Johnnie Walker Black Label	6,75
Cognac Chateau Montifaud	6,75
Armagnac	6,75
Calvados	6,75
Jack Daniels	6,75
Jameson Irish Whiskey	6,75
Glenfarclas Scotch Single Malt 12 years	7,50

het aanbod van de bieren kan wisselen i.v.m seizoenbieren

We are social!

Volg ons online om op de hoogte te blijven



@restauranttorbijn



@restaurant_torbijn



www.restauranttorbijn.nl

