

THAT'S THE SPIRIT!

GIN

Annabel gin	4,50
The Stillery gin	4,50
Tanqueray gin	4,50
Organics	5,00
Damrak Gin	4,50
Seedlip virgin 0%	3,50
The Stillery gin virgin 0%	3,50

LIKEUREN

Wynand Fockink Hansje kelder	4,50
Wynand Fockink Sinaasappel	4,50
Wynand Fockink Bitterkoekjes	4,50
Wynand Fockink Venusolie	4,50
Bols Frambozen likeur	4,50
Fiorito Limoncello	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Salmari	4,00
Sambuca Molinari	4,50
Tia Maria	4,50

WHISKY

Jack Daniels	4,50
Johnnie Walker Red	4,50
Monkey Shoulder Scotch	5,50
Talisker Scotch Whisky 10Y	6,50
Laphroaig 10Y	6,50
Glenfiddich Scotch 12Y	8,50
Dalwhinnie Scotch Whisky 15Y	8,50

RUM

Malle Babbe rum	4,50
Pampero Anejo rum	5,50
Union spiced rum	4,50
Havana Club	5,50
Bacardi	4,50

JENEVER

Van Wees jonge Genever	4,50
Van Wees oude Genever	5,50
Van Wees Korenwijn Rembrandt	5,50
The Stillery ouwe jenever	4,50
Wijnand Fockink Oude Jenever	5,50
Wijnand Fockink Rogge Jenever	4,50
Lowlander IPA Jenever	4,50
Zuidam Korenwijn 5 jaar	6,50
Zuidam Korenwijn 1 jaar	5,00

ANDERS

Kopke Ruby Port	5,50
La La Tequila	5,50
Absint 55	6,50
Spraakwater Wodka	4,50
Willems Vermoed	5,50
Aperol Aperitivo	4,50
Wijnand Fockink Brandewijn	6,50
Cognac Chateau Montifaud VSOP	7,50

COCKTAILS 9,50

GIN TONIC

Annabel Gin, Fever Tree Elderflower Tonic en sinaasappel

MOKUM MULE

Spraakwater Wodka, gingerbeer, angostura bitter, limoen, munt & gember

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, bruiswater & sinaasappel

STRAALJAGER

Van Wees jonge Jenever, bitterlemon, citroen en munt

DARK & STORMY

Union 55 Spiced rum, gingerbeer, angostura bitter & limoen

BIERMENU:

GA NAAR:

WWW.TAPZUID.AMSTERDAM/MENU (LIVE UPDATE)

BEERMENU:

GO TO:

WWW.TAPZUID.AMSTERDAM/MENU (LIVE UPDATE)



PROOST

KOFFIE & THEE

Koffie	3,50
Espresso	3,50
Doppio	4,00
Espresso macchiato	4,50
Latte macchiato	4,20
Koffie Verkeerd	4,20
Cappuccino	4,20
Thee	4,00
Verse muntthee	4,50
Gemberthee	4,50
Verse gember-muntthee	4,75
Warme chocomel	4,00
Havermelk	+1,00
Extra shot espresso	+1,00

FRISDRANKEN

Coca Cola	4,00
Coca Cola Zero	4,00
Chaudfontaine Rood	4,00
Chaudfontaine Blauw	4,00
Verse jus d'orange	s 3,50 / L 4,95
Chocomel	4,00
Glas melk	4,00
Appelsap	3,50
Walden Tomatensap	4,00
Nix & Kix mango ginger	4,50
Lipton ice tea sparkling	4,00
Bos ice tea peach	4,50
Bos ice tea lemon	4,50
Iced tea Walden lemon	4,00
Kombucha Gember Mango	4,50
Finley Bitter Lemon	4,00
Fever Tree Elderflower Tonic	4,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,00
Bundaberg Ginger beer (375ml)	6,50
Sanpelgrino Ginger beer	4,50
Russels & Co Sicilian lemonade	4,00
Lemonaid passievruucht	4,00
Amsterdams water stil (0,7L)	5,50
Amsterdams water bruis (0,7L)	5,50

ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

ITALIAN VIRGIN SPRITZ

Virgin Spritz, bruiswater & sinaasappel
Prijs: 7,50

VIRGIN GIN & TONIC

Stillery Virgin Gin, Fever Tree Elderflower Tonic en sinaasappel
Prijs: 7,50

GLAS RODE WIJN

NETTARE DI ABRAMO 2020 BIO

Italië. Druif: Gaglioppo
Volle maar zachte smaak met ronde tannines.
glas 6,00 fles 30,—

LEZAUN TEMPRANILLO 2021 BIO

Spanje. Druif: Tempranillo-Aragonez
Veel fruit en elegant.
glas 5,50 fles 27,—

GLAS WITTE WIJN

GOLDENITS CHARDONNAY MESSWEIN 2022 BIO

Oostenrijk. Druif: Chardonnay
Heerlijk fris, geurig en dorstlessend.
glas 5,50 fles 27,—

PINOT GRIGIO ABRUZZOC

Italië. Druif: Pinot grigio
Smaak fruitig fris met citrustonen en ook tropisch fruit.
glas 5,50 fles 27,—

GLAS ROSÉ

CABERNET ROSÉ 2021 BIO

Oostenrijk. Druif: Cabernet Sauvignon
Frisse fruitige rosé, laag in de alcohol.
glas 5,50 fles 27,—

GLAS BRUT

AZIMUT BRUT NATURE 2022 BIO

Spanje. Cava. Druif: Macabeu, Xarello, Parellada.
Fris, puur, stoer, 'strijkdroog', weinig sulfiet.
glas 6,50 fles 30,—

WIJN OP FLES

PLANTEVIN CÔTES DU RHÔNE 2022 BIO

Rood; Frankrijk. Druif: Grenache Syrah Carignan.
Volle smaak, fruitig met ronde tannines.
fles 29,—

I PAOLI MARCHE ROSSO 2021 BIO

Rood; Italië. Druif: Sangiovese.
Fruitig, elegant en zacht.
fles 39,—

STEINFEDER 2021 BIO

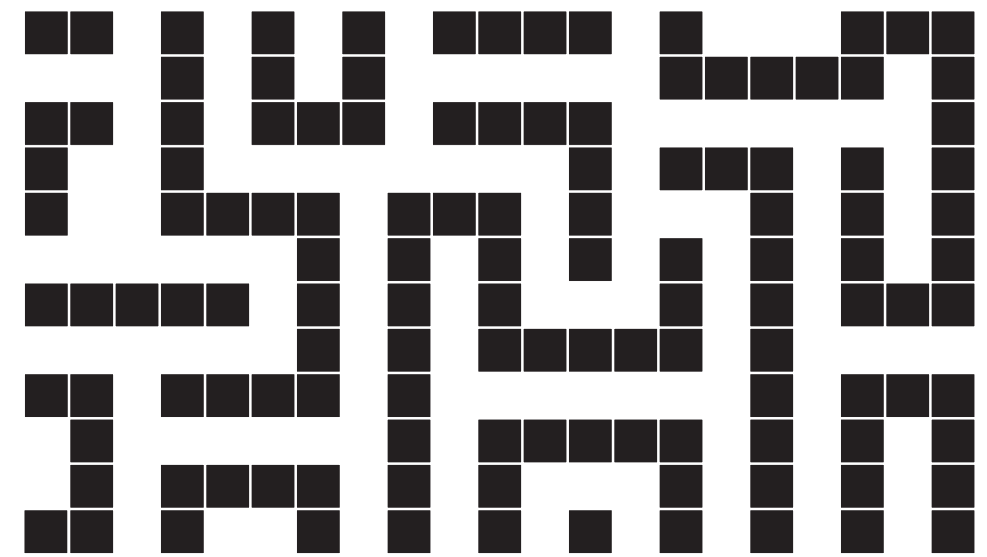
Wit; Oostenrijk. Druif: Grüner Veltliner.
Licht met veel smaak en aromatisch.
fles 36,—

GOCCE DI MARINELLA 2021 BIO

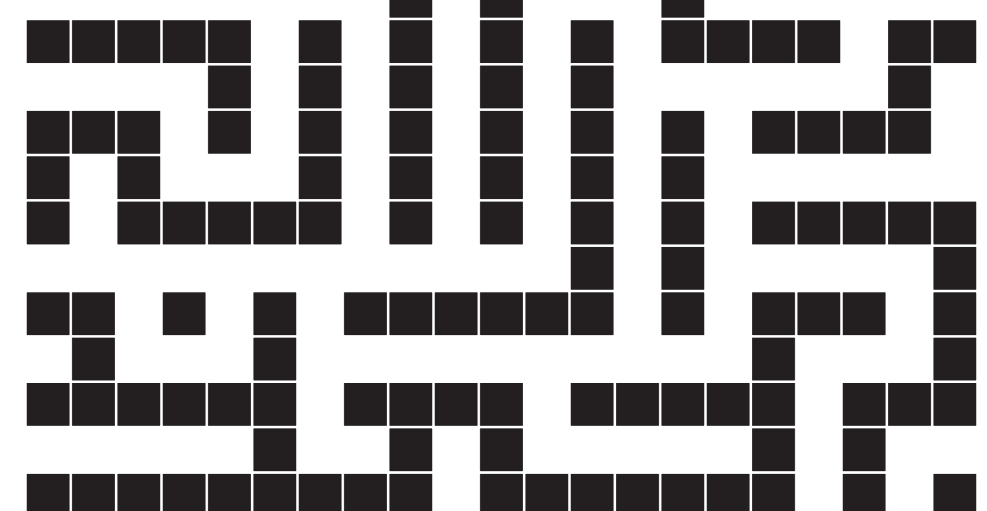
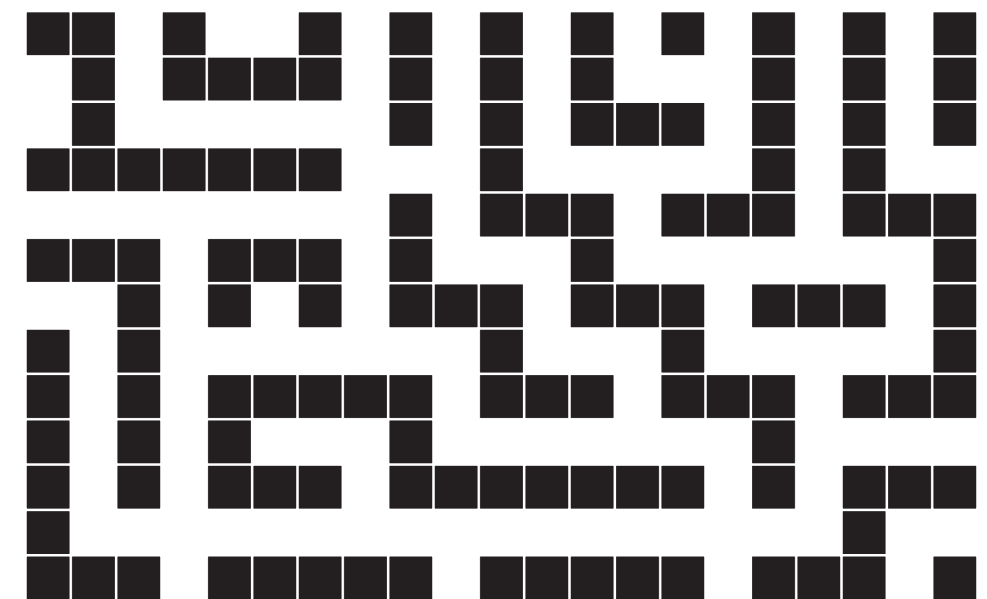
Wit; Italië. Druif: Greco Bianco
Fris en stevig met een kruidig karakter.
fles 34,—

TAPZUID.AMSTERDAM

DRINK WITH MATES



TAPZUID



MENU MENU MENU MENU MENU MENU MENU



LUNCH

✓ = Vegetarisch

van 11:00 tot 16:00

UITSMIJTER ✓

Zuurdesembrood met drie vrije uitloop eieren, geserveerd met gerookt zeezout en bieslook. (opties: guanciale (spek) + € 2,50 / boerenkaas + €2,00 / geroosterde cherrytomaatjes + €1,00)

Sourdough bread with three free-range eggs, served with smoked sea salt and chives. (options: guanciale + €2.50 / farmhouse cheese + €2.00 / roasted cherry tomatoes + €1.00)

BEERTIP: GALLE WEIZEN

TONIJNSALADE ✓

Zuurdesembrood met huisgemaakte tonijnsalade.

Sourdough bread with homemade tuna salad.

BEERTIP: IJWIT

MOZZARELLA TOMAAT PESTO ✓

Zuurdesembrood caprese met pesto, tomaat en mozzarella. Afgetopt met verse basilicum.

Sourdough bread caprese with pesto, tomato and mozzarella. Topped with fresh basil.

BEERTIP: MANNENLIEFDE

FALAFEL ✓

Een warm meergranen pitabroodje met falafel van het merk Balafel, afgemaakt met gemengde sla, chilisaus & gepofte knoflooksaus.

A warm whole grain pita bread with falafel from the brand Balafel, finished with mixed lettuce, chili sauce & puffed garlic sauce.

BEERTIP: MOKUMS GOUD

KROKETTEN ✓

Zuurdesembrood met twee kroketten, geserveerd met gezouten boter en mosterd. (optie: vegetarische kroketten)

Sourdough bread with two croquettes, served with salted butter and mustard. (option: vegetarian croquettes).

BEERTIP: BLOESEM BLOND

BOERENKAAS ✓

Zuurdesembrood met boerenkaas en mosterd.

Sourdough bread with farmhouse cheese and mustard.

BEERTIP: MOKUMS GOUD

PITA KIP PIRI PIRI ✓

Een warm meergranen pitabroodje met een nog heterere kip, afgemaakt met gemengde sla, chilisaus & gepofte knoflooksaus.

A warm whole grain pita bread with an even hotter chicken, topped with mixed lettuce, chili sauce & puffed garlic sauce.

BEERTIP: ZATTE

CLASSIC TAPZUID CHEESE BURGER ✓

Black Angus burger met guanciale (spek), boerenkaas, tomaat, spinazie en huisgemaakte uiencompote.

Black Angus burger with guanciale, farmhouse cheese, tomato, spinach and homemade onion compote.

BEERTIP: THAI THAI

DESSERT

van 17:00 tot 22:00

WISSELENDE TAART

Een heerlijke huisgemaakte taart van dit moment. Vraag ons!
A delicious homemade cake of the moment. Ask us!

GROEPEN:

Groepen groter dan 6 personen vragen we de keuzes te beperken tot maximaal 3 verschillende lunch of diner gerechten. Reserveren voor groepen: borrels@tapwest.

GROUPS:

We ask groups larger than 6 people to limit their choices to a maximum of 3 different lunch or dinner dishes. Reservations for groups: borrels@tapwest.nl

DINER

✓ = Vegetarisch

van 17:00 tot 22:00

CLASSIC TAPZUID CHEESE BURGER ✓

Black Angus burger met guanciale (spek), boerenkaas, tomaat, spinazie en huisgemaakte uiencompote. Geserveerd met knoflooksaus en een spicy koolsalade met mieriksrortel & oerfriet.

Black Angus burger with guanciale, farmhouse cheese, tomato, spinach and homemade onion compote.

BEERTIP: THAI THAI

GEITENKAAS SALADE ✓

Een frisse zomerse geitenkaas salade met rode bieten, walnoten, honing & little gem. Geserveerd met Zuurdesembrood.

A fresh summer goat cheese salad with beetroot, walnuts, honey & little gem served with sourdough bread.

BEERTIP: BLOESEM BLOND

PITA KIP PIRI PIRI ✓

Een warm meergranen pitabroodje met een nog heterere kip, afgemaakt met gemengde sla, chilisaus & gepofte knoflooksaus.

Black Angus burger with guanciale (spek), boerenkaas, tomaat, spinazie en huisgemaakte uiencompote.

Black Angus burger with guanciale, farmhouse cheese, tomato, spinach and homemade onion compote.

BEERTIP: ZATTE

FLAMM KUCHEN

Overheerlijke flammkuchen uit eigen steenoven.
Delicious flammkuchen from our own stone oven.

van 11:00 tot 22:00

CLASSIQUE

Gerookt buikspek, Emmentaler, rode ui & rucola.

Onion, smoked pork belly, Emmentaler & rocket salad.

BEERTIP: GAIA

PITTIGE KIP

Burrata, haricot verts, bimi, spinazie en knoflook olie. (optie: guanciale + €2,00)

Burrata, guanciale, haricot, bimi, spinach and garlic oil. (option: guanciale + €2.00)

BEERTIP: GREEN BULLET

GOAT WHISPERER ✓

Geitenkaas, biet, honing, walnoten & rucola.

Goat cheese, beets, honey, walnuts & rocket salad.

BEERTIP: AMSTERDAMS WIT

F*CK A DUCK

Gerookte eendenborst, rode ui, venkel, rucola & balsamicosaus.

Smoked duckbreast, red onion, fennel, rocket salad & balsamic sauce.

BEERTIP: LELLEBEL

SIDES & BITES

✓ = Vegetarisch

* = niet na 22:00 uur

van 11:00 tot 22:00

NACHO'S OVEN ✓

Cheddar, mais, rode ui, olijfringen, jalapeños, tomaat, zure room & guacamole.

OERFRIET ✓

Met mosterdmayonaise.

SWEET POTATO FRIES ✓

Met mosterdmayonaise.

SPICY COLE SALAD ✓

Huisgemaakte spicy koolsalade

NOTENMIX ✓

Van De Nootzaak Gotjé

OLIJVEN ✓

PIPER CHIPS ✓

Keuze uit Pipers chips sea salt / cheddar & onion / vinegar.

SARDIENTJES

In blik van premium Ortiz & Melba toast.

OUDE KAAS ✓

Van Kaashuis Tromp met Zaanse mosterd.

OSSENWORST *

Met Zaanse mosterd & zuur van De Leeuw.

VEGAN VLAMMETJES 6x ✓

Met sweet chilisaus.

9,75

6,00

7,00

5,50

4,50

4,50

3,75

6,50

5,50

6,50

6,50

AM★DAMSE PLANK *

Ossenworst, notenmix van Gotjé, oude kaas & Amsterdams zuur van De Leeuw.

BROODPLANK ✓

Zuurdesembrood met hummus, aioli, olijfolie en gerookte en gezouten boter.

BITTERBALLEN 6x

Luxe kalfsbitterballen van Oma Bobs.

FALAFEL BAL 6x ✓

Vegetarische falafelballen van het Amsterdamse Balafel.

KAASTENGELS 6x ✓

Met sweet chilisaus.

KARAAGE * 12x

With three homemade sauces

BITTERMIX XL 20x

Bitterballen 5x, kaastengels 5x, falafelballen 5x, vegan vlammetjes 5x.

BITTERBALLEN XL 30x

Bitterballen 30x.

BITTERMIX XXL * 40x

Bitterballen 8x, falafelballen 8x, kaastengels 8x, Karaage 8x, vegan vlammetjes 8x.

12,50

6,50

6,00

7,50

7,50

12,50

17,50

25,00

32,50

TAPZUID



TASTE AMST ERDAM CRAFT



Vijf verschillende proefglazen van Amsterdamse brouwers.
Five flights of Amsterdam craft beer.
.....
Mits de drukte het toelaat.

Vraag naar ons biermenu voor onze tap & flesbieren.