

THAT’S THE SPIRIT!

GIN	
Lokaleiteit gin	4,50
The Stillery gin	4,50
Tanqueray Sevilla gin	4,50
Damrak Gin	4,50
Organic gin	4,50

LIKEUREN	
Wynand Fockink venus olie	4,50
Wynand Fockink Sinnaappel	4,50
Wynand Fockink Bitterkoekjes	4,50
Wynand Fockink hansje in de kelder	4,50
Fiorito Limoncello	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Salmari	4,00
Sambuca Molinari	4,50

WHISKY	
Jack Daniels	4,50
Monkey shoulder	6,50
Bulleit Bourbon Whiskey	5,50
Talisker Scotch Whisky 10Y	6,50
Laphroaig 10Y	6,50
Glenfiddich Scotch 12Y	8,50
Dalwhinnie Scotch Whisky 15Y	8,50

RUM	
Lokaleiteit rum	4,50
Pampero Anejo rum	5,50
Union spiced rum	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
Lokaleiteit Wodka	4,50
Willems Vermoed	5,50
Aperol Aperitivo	4,50
Cognac Chateau Montifaud VSOP	7,50

COCKTAILS 9,50

GIN TONIC	
Annabel Gin, Fever Tree Mediterraanse Tonic en sinaasappel	

MOKUM MULE	
Sprakwater 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
Cortado	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	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Chaudfontaine Rood	3,50
Chaudfontaine Blauw	3,50
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	3,50
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
Fever Tree Ginger ale	4,00
Lemonaid passievrucht	4,00
Amsterdams water stil (0,7L)	5,50
Amsterdams water bruist (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	

TAPZUID.AMSTERDAM

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, 'strijdkroeg', weinig sulfiet.	
glas 6,50	fles 30,—

WIJN OP FLES

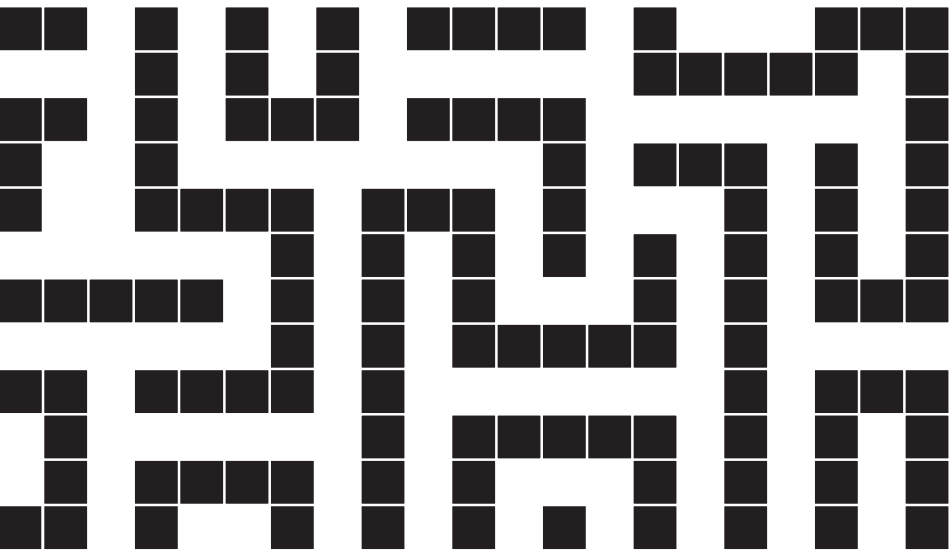
PLANTEVIN CÔTES DU RHÔNE 2022 BIO	
Rood; Frankrijk. Druif: Grenache Syrah Carignan.	
Volle smaak, fruitig met ronde tannines.	
fles 29,—	

I PAOLI MARCHE ROSSO 2021 BIO	
Rood; Italië. Druif: Sangiovese.	
Fruitig, elegant en zacht.	
fles 39,—	

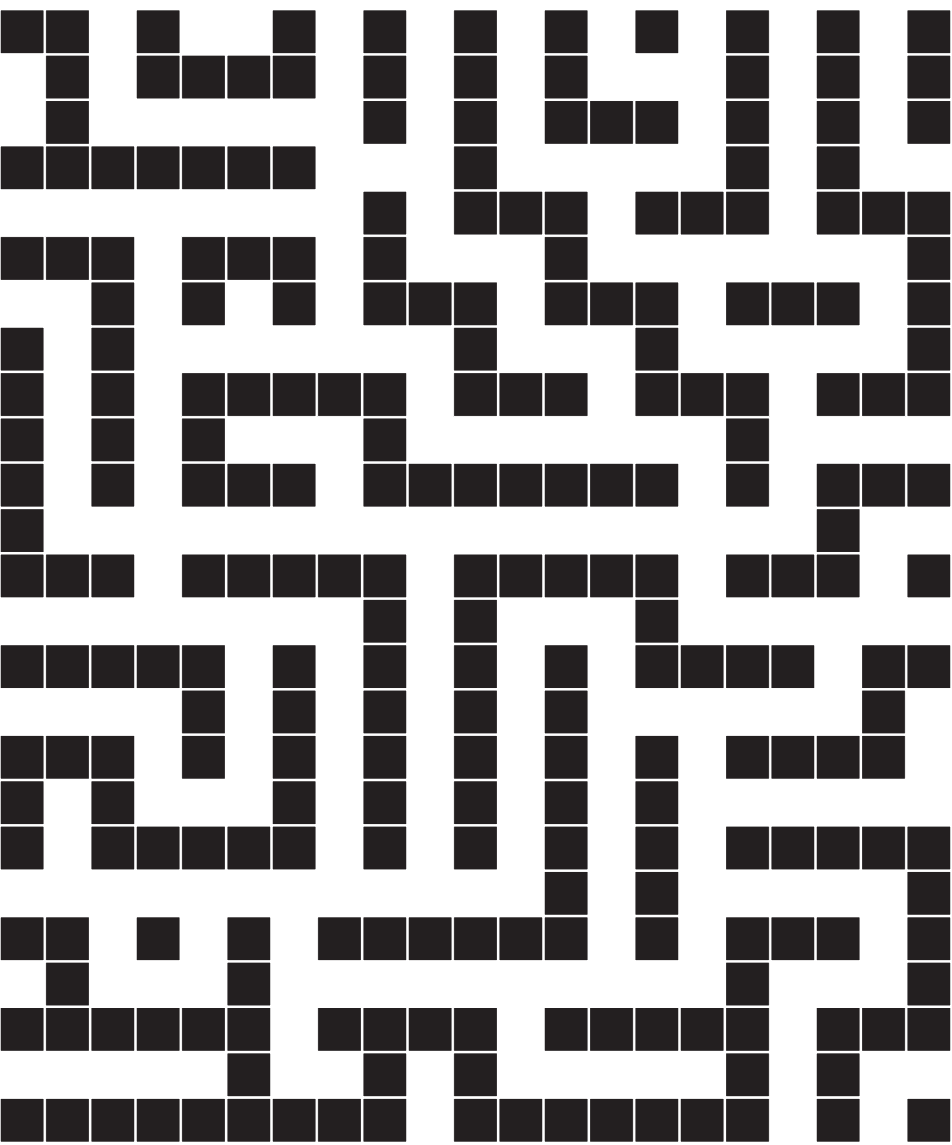
STEINFEDER 2021 BIO	
Wit; Oostenrijk. Druif: Grüner Veltliner.	
Licht met veel smaak en aromatisch.	
fles 36,—	

GOCCE DI MARINELLA 2021 BIO	
Wit; Italië. Druif: Greco Bianco	
Friss en stevig met een kruidig karakter.	
fles 34,—	

DRINK WITH MATES



TAPZUID



MENU MENU MENU MENU MENU MENU MENU



DINER

 = Vegetarisch

van 16:00 tot 21:30

CLASSIC TAPZUID CHEESE BURGER

18,50

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 (bacon), farmhouse cheese, tomato, spinach, and homemade onion compote. Served with garlic sauce and a spicy coleslaw with horseradish & rustic fries.

BEERTIP: THAI THAI

CRISPY CHICKEN ANANAS BURGER

18,50

Overheerlijke biologische krokante kipfilet burger met ananas, little gem, tomaat en rode ui. Geserveerd met grillsaus en een spicy koolsalade met mieriksrortel & oerfriet.

Delicious organic crispy chicken fillet burger with pineapple, little gem, tomato, and red onion. Served with grill sauce and a spicy coleslaw with horseradish & rustic fries

BEERTIP: THAI THAI

PITA KIP PIRI PIRI

16,50

Een warm meergranen pitabroodje met een nog heterere kip, afgemaakt met gemengde sla, chilisaus & gepofte knoflooksaus. Geserveerd met knoflooksaus en een spicy koolsalade met mieriksrortel & oerfriet.

A warm whole grain pita bread filled with extra spicy chicken, topped with mixed greens, chili sauce, and roasted garlic sauce. Served with garlic sauce and a spicy coleslaw with horseradish & rustic fries.

BEERTIP: ZATTE

PULLED PADDO'S

16,50

Een warm meergranen pitabroodje met lekkere pulled paddo's, afgemaakt met gemengde sla & gepofte knoflooksaus. Geserveerd met een spicy koolsalade met mieriksrortel & oerfriet.

A warm multigrain pita bread filled with more delicious pulled mushrooms, topped with mixed greens and roasted garlic sauce. Served with a spicy coleslaw with horseradish, along with rustic fries

BEERTIP: ZATTE

VEGGIE TAPZUID CHEESE BURGER

17,50

Vega future burger met plakjes avocado, oude kaas, tomaat en little gem. Geserveerd met mosterdmayonaise en een spicy koolsalade met mieriksrortel & oerfriet.

Vega future burger with slices of avocado, aged cheese, tomato, and little gem. Served with mustard mayonnaise and a spicy coleslaw with horseradish & rustic fries.

BEERTIP: ZATTE

PATATJE RUNDER-STOOFVLEES

17,50

Huisgemaakt runderstoofvlees, gegaard in Natte van 't IJ, geserveerd met oerfriet. (optie: sweet potato fries + €1,50)

Homemade beef stew, cooked in Natte van 't IJ, served with fries.

(option: sweet potato fries + €1.50)

BEERTIP: NATTE

SLOW COOKED SPARERIBS

19,50

450 gram langzaam gegaarde spareribs in huisgemaakte BBQ saus. Geserveerd met knoflooksaus en een spicy koolsalade met mieriksrortel & oerfriet.

450 grams of slow-cooked spare ribs in homemade BBQ sauce. Served with garlic sauce and a spicy coleslaw with horseradish & rustic fries.

BEERTIP: GAJES

SOLOMILLO DE LA CASA

19,50

200 gram ossenhaas met zongedroogde tomaten, pijnboompitten en een Mediterrane kruidemix. Geserveerd met oerfriet.

200 grams of beef tenderloin with sun-dried tomatoes, pine nuts, and a Mediterranean herb mix. Served with rustic fries.

BEERTIP: MOKUMS GOUD

FRANSE UIEN-SOEP

9,50

De soep wordt geserveerd met croutons met daarop geraspte kaas.

The soup is served with croutons topped with grated cheese.

BEERTIP: MOKUMS GOUD

GROEPEN:

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

GROUPS:

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

FLAMM KUCHEN

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

van 16:00 tot 21:30

CLASSIQUE

Gerookt buikspek, Emmentaler, rode ui & rucola.

Onion, smoked pork belly, Emmentaler & rocket salad.

BEERTIP: GAIA

9,50

GOAT WHISPERER

Geitenkaas, biet, honing, walnoten & rucola.

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

BEERTIP: AMSTERDAMS WIT

10,50

PEPER IN JE REET

10,50

Pittige piri piri crème, chorizo, verse knoflook, rozemarijn, zongedroogde tomaat, Emmentaler, rucola.

Spicy piri piri cream, chorizo, fresh garlic, rosemary, sun-dried tomato, Emmental cheese, arugula.

BEERTIP: GREEN BULLET

11,50

F*CK A DUCK

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

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

BEERTIP: LELLEBEL

TAPAS



van 16:00 tot 21:30

CRISPY KIP

Gefrituurde krokante pittige kip met Andalousesaus.

Deep-fried crispy spicy chicken with Andalusian sauce.

11,50

PIMENTO DE TAPZUID

In olie gebakken groene pepers met zeezout.

Fried green peppers in oil with sea salt.

6,50

PATA NEGRA

De beste rauwe ham ter wereld gegarneerd met geroosterde amandel.

The world's finest prosciutto garnished with roasted almonds.

12,50

CHORIZO FRITO

Gebakken pikante paprikaworst.

Pan-fried piquant paprika sausage.

7,50

FRIED POLPO

Gefrituurde octopus met zeezout en citroen

Deep-fried octopus with sea salt and lemon.

11,50

EBI FRY TAPZUID

Extra grote Black Tiger garnalen verpakt in een krokant jasje.

Extra large Black Tiger shrimp wrapped in a crispy coating.

7,50

TAPZUID

ALLERGENEN:

In onze producten kunnen diverse allergenen voorkomen. Heeft u vragen over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan onze medewerkers

ALLERGENS:

In our products, various allergens may be present. Do you have any questions about the composition of a dish? Please ask our staff.

SIDES & BITES

 = Vegetarisch

* = niet na 21:30 uur

van 11:00 tot 21:30

NACHO'S OVEN

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

9,75

AM★DAMSE PLANK

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

12,50

OERFRIET

Met mosterdmayonaise.

6,00

BROODPLANK

Zuurdesembrood met tapenade en aioli

6,50

SWEET POTATO FRIES

Met mosterdmayonaise.

7,00

BITTERBALLEN

Luxe kalfsbitterballen van Oma Bobs.

6,00

NOTENMIX

Van De Nootzaak Gotjé

4,50

KAASTENGELS

Met sweet chilisaus.

7,50

OLIJVEN

4,50

BITTERMIX XL

Bitterballen 5x, kaastengels 5x, ebi fry 4x, vegan vlammetjes 5x.

17,50

PIPER CHIPS

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

3,75

BITTERBALLEN XL

Bitterballen 30x.

25,00

SARDIENTJES

In blik van premium Ortiz & Melba toast.

6,50

OUDE KAAS

Van Kaashuis Tromp met Zaanse mosterd.

5,50

BITTERMIX XXL

Bitterballen 8x, kaastengels 8x, ebi fry 8x, vegan vlammetjes 8x.

32,50

OSSENWORST

Met Zaanse mosterd & zuur van De Leeuw.

6,50

VEGAN VLAMMETJES

Met sweet chilisaus.

6,50

DESSERT

7,50

van 16:00 tot 21:30

Een heerlijke huisgemaakte taart van dit moment. Vraag ons!

A delicious homemade cake of the moment. Ask us!



TASTE AMST ERDAM CRAFT

18,50



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.