

THAT'S THE SPIRIT!

GIN

Lokaleiteit gin	5,50
The Stillery gin	5,50
Tanqueray Sevilla gin	5,50
Damrak Gin	5,50
Organic gin	5,50

LIKEUREN

Wynand Fockink Venus olie	4,50
Wynand Fockink Sinasappel	4,50
Wynand Fockink Bitterkoekjes	4,50
Wynand Fockink Hansje in de kelder	4,50
Limoncello	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Salmari	4,50
Ginger Spiced Liqueur	4,50
Sambuca Molinari	4,50

WHISKY

Jack Daniels	5,50
Monkey shoulder	6,50
Johnny Walker Black Label	6,50
Talisker Scotch Whisky 10Y	6,50
Laphroaig 10Y	6,50
Glenfiddich Scotch 12Y	8,50
Dalwhinnie Scotch Whisky 15Y	8,50

RUM

Lokaleiteit rum	5,50
Pampero Anejo rum	5,50
Union spiced rum	5,50

JENEVER

Van Wees jonge Genever	4,50
Van Wees oude Genever	5,50
Van Wees Korenwijn Rembrandt	5,50
The Stillery ouwe jenever	5,50
Wijnand Fockink Oude Jenever	5,50
Wijnand Fockink Rogge Jenever	5,50
Wijnand Fockink Superior Genever	6,50
Lowlander IPA Jenever	5,50
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	5,50
Willems Vermoed	5,50
Aperol Aperitivo	4,50
Campari	5,50
Cognac Chateau Montifaud VSOP	7,50

COCKTAILS

9,50

GIN TONIC

Lokaleiteit Gin, Fever Tree Mediterraanse Tonic en sinaasappel

MOKUM MULE

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

LIMONCELLO SPRITZ

Limocello, Cava, bruiswater & citroen

NEGRONI

Gin, rode vermouthe en Campari

DARK & STORMY

Union 55 Spiced rum, gingerbeer, angostura bitter & limoen

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, bruiswater & sinaasappel

MOCKTAILS

8,50

VIRGIN SPRITZ

Virgin Spritz, bruiswater & sinaasappel

VIRGIN GIN & TONIC

Stillery Virgin Gin, Fever Tree Elderflower Tonic en sinaasappel

BEERMENU:

GO TO:
(LIVE UPDATE)



PROOST

KOFFIE & THEE

Koffie	3,50
Espresso	3,50
Doppio	4,00
Cortado	4,50
Espresso macchiato	4,50
Latte macchiato	4,20
Koffie verkeerd	4,20
Cappuccino	4,20
Iced latte macchiato	4,80
Thee	4,00
Verse muntthee	4,50
Verse gemberthee	4,50
Verse gember-muntthee	4,75
Warme chocomel	4,00
Havermelk	+1,00
Extra shot espresso	+1,00
Irish Coffee	9,00
Appeltaart met slagroom	6,50

FRISDRANKEN

Coca Cola	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Chaufontaine Rood	3,50
Chaufontaine Blauw	3,50
Verse jus d'orange	s 4,50 / L 5,95
Chocomel	4,00
Glas melk	4,00
Appelsap	3,50
Schulp Tomatensap	4,00
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
Fever Tree Elderflower Tonic	4,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,00
Bundaberg Ginger beer (375ml)	6,50
Royal Blizz Bitter Lemon	4,00
Royal Blizz Ginger beer	4,50
Royal Blizz Ginger ale	4,00
Lemonaid passievrucht	4,00
Amsterdams water stil (0,7L)	5,50
Amsterdams water bruis (0,7L)	5,50

KOPSTOOTJES

KOPSTOOT	
Peroni Pilsner met een Amsterdamse Van Wees Jonge	7,50

OUDE WITZ

Amsterdamse Leeuw Witz met een The Stillery ouwe jenever	8,50
--	------

HOWLING ROGGE WOLF

Two Chefs Howling Wolf is een Imperial Porter met daarnaast een Wijnand Fockink Rogge Jenever	9,50
---	------

TAPZUID.AMSTERDAM

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,—

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,—

ROSÉ

CABERNET ROSÉ 2021 BIO
Oostenrijk. Druif: Cabernet Sauvignon
Frisse fruitige rosé, laag in de alcohol.
glas 5,50 fles 27,—

BRUT

AZIMUT BRUT NATURE 2022 BIO
Spanje. Cava. Druif: Macabeu, Xarello, Parellada.
Fris, puur, stoer, 'strijkdroog', weinig sulfiet.
glas 6,50 fles 30,—

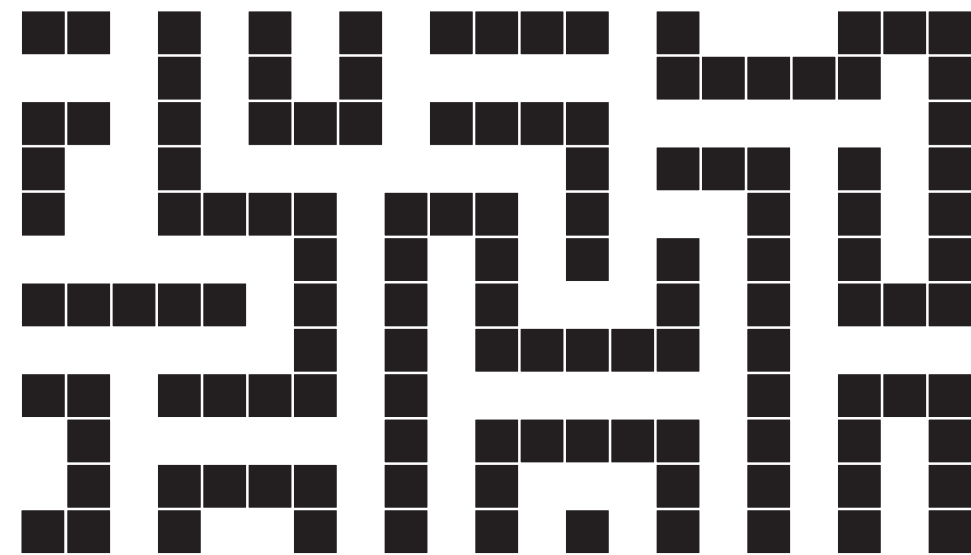
WIJN OP FLES

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

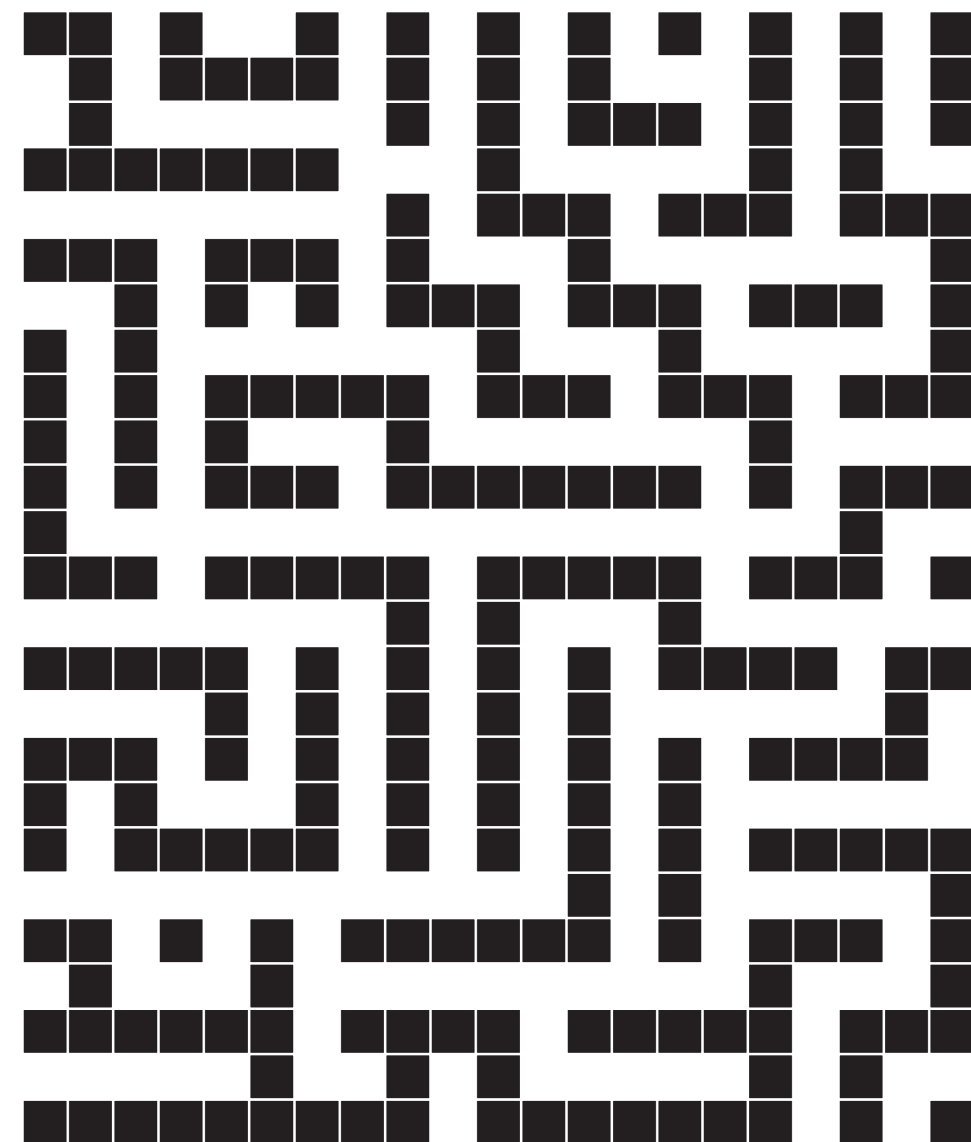
I PAOLI MARCHE ROSSO 2021 BIO
Rood; Italië. Druif: Sangiovese.
Fruitig, elegant en zacht.
fles 39,—

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

DRINK WITH MATES



TAPZUID



MENU MENU MENU MENU MENU MENU MENU

LUNCH

✓ Vegetarisch

van 12:00 tot 16:00

UITSMIJTER

Zuurdesembrood met drie eieren, geserveerd met zeezout. Opties: ham, tomaat, ui, kaas of spek + € 1 per optie.

Sourdough bread with three eggs, served with sea salt and chives. Options: ham, tomato, onion, cheese or bacon + € 1 per option.

TONIJNSALADE

Zuurdesembrood met huisgemaakte tonijnsalade.

Sourdough bread with homemade tuna salad.

PITA SABICH

Een warm pitabroodje met gefrituurde aubergine, ei, fris pittige salade, mango chutney.

A pita bread with deep fried eggplant, egg, fresh spicy salad and mango chutney.

BLOEMKOOI BURGER

Huisgemaakte bloemkoolburger met augurk, rode ui, tomaat, cheddar, sla & chimichurri met huisgemaakte koolsalade & Oerfriet

Homemade cauliflower burger with pickle, red onion, tomato, cheddar and little gem & chimichurri served with homemade fresh coleslaw & Oer fries.

KROKETTEN

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

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

SMASH AVOCADO TOAST

Toast, Smashed avocado, gepocheerd ei, cherry tomaten, limoensap en chilivlokken.

Toast, Smashed avocado, poached egg, cherry tomatoes, lime juice and chili flakes.

TOSTI

Tosti van zuurdesembrood met naar keuze kaas / ham / tomaat / chorizo (+1.00)' / ui.

Sourdough bread sandwich with your choice of cheese / ham / tomato / chorizo (+1.00) / onion.

TAPZUID BURGER

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

Black Angus burger with guanciale (bacon), cheese, tomato, little gem, and homemade onion compote. Served with a spicy coleslaw with horseradish & Oer fries.

TAPAS

van 12:00 tot 21:30

CRISPY KIP

Gefrituurde krokante pittige kip met Andalousesaus.

Deep-fried crispy spicy chicken with Andalusian sauce.

EBI FRY TAPZUID

Grote Black Tiger garnalen verpakt in een krokant jasje. Extra large Black Tiger shrimp wrapped in a crispy coating.

PIMENTO DE TAPZUID

In olie gebakken groene pepers met zeezout.

Fried green peppers in oil with sea salt.

CHORIZO FRITO

Gebakken pikante paprikaworst.

Pan-fried piquant paprika sausage.

GROUPS:

We ask groups larger than 6 people to limit their choices to a maximum of 2 different dinner dishes. Reservations for groups: borrels@tapzuid.nl

ALLERGENS:

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

DINER

✓ = Vegetarisch

van 17:00 tot 21:30

TAPZUID BURGER

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

Black Angus burger with guanciale (bacon), cheese, tomato, little gem, and homemade onion compote. Served with sauce and a spicy coleslaw & Oer fries.

BEERTIP: FUNKY FALCON

GROENE SULTAN KAPSALON

Overheerlijke vegetarische kapsalon met vegetarische shoarma, oerfriet, kaas, tomaten, komkommer, rode ui, knoflooksaus en jalapenos.

Delicious vegetarian kapsalon with vegetarian shawarma, fries, cheese, tomatoes, cucumber, red onion, garlic sauce and jalapenos.

BEERTIP: MOKUMS GOUD

KIP PIRI PIRI

Een warm meergranen pitabroodje met hete kip, met gemengde sla, chilisaus. Geserveerd met knoflooksaus en een spicy koolsalade & oerfriet.

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

BEERTIP: GALLE WEISSEN

FLAMM KUCHEN

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

van 12:00 tot 21:30

CLASSIQUE

Gerookt buikspek, Emmentaler, rode ui & rucola.

Onion, smoked pork belly, Emmentaler & rocket salad.

BEERTIP: B.A.S.

PEPER IN JE REET

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

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

BEERTIP: JUICE PUNCH

BLOEMKOOI BURGER

Huisgemaakte bloemkoolburger met augurk, rode ui, tomaat, cheddar en little gem & chimichurri. Geserveerd met een spicy koolsalade & oerfriet.

Homemade cauliflower burger with pickle, red onion, tomato, cheddar and little gem & chimichurri. Served with sauce and a spicy coleslaw & Oer fries.

BEERTIP: MANNENLIEFDE

PATATJE RUNDERSTOOFVLEES

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 Oer fries.

(optie: sweet potato fries + €1.50)

BEERTIP: NATTE

SLOW COOKED SPARERIBS

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

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

BEERTIP: GAJES

SIDES & BITES

✓ = Vegetarisch

* = niet na 21:30 uur

van 12:00 tot sluit

NACHO'S OVEN

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

13,75

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 runderbitterballen van Oma Bobs.

6,00

NOTENMIX

Van De Nootzaak Gotjé

4,50

KAASTENGELS

Met sweet chilisaus.

7,50

OLIJVEN

4,50

VEGAN VLAMMETJES

Met sweet chilisaus.

6,50

TYRRELLS CHIPS

Keuze uit Tyrells chips sea salt / vinegar.

3,75

VEGAN BITTERBAL

Heerlijke vega ragoutbal van Oma Bobs

6,50

SARDIENTJES

In blik van premium Ortiz & toast.

6,50

BITTERBALLEN XL

Bitterballen 30x.

25,00

OUDE KAAS

Van Kaashuis Tromp met Zaanse mosterd.

5,50

BITTERMIX XL

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

20,00

OSSENWORST

Met Zaanse mosterd & zuur van De Leeuw.

6,50

VEGA BITTERMIX XL

vega bitterballen 5x, kaastengels 5x, bospaddestoel 5x, vegan vlammetjes 5x.

20,00

EBI FRY

Grote garnalen in een krokant jasje

11,00

BOSPADDESTOEL

Vegan mini kroketjes van Oma Bobs

8,50

BITTERMIX XXL

Bitterballen 8x, kaastengels 8x, ebi fry 8x, vegan vlammetjes 8x, Vega bitterballen 8x

32,50

DESSERT

6,50

Een heerlijke stuk ambachtelijke appeltaart met slagroom. A delicious piece of artisanal apple pie with whipped cream.

TASTE AMST ERDAM CRAFT



22,50

Vijf verschillende proefglazen van Amsterdamse brouwers. Five flights of Amsterdam craft beer.

Mits de drukte het toelaat.