

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 sinaasappel	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
Bacardi 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

PALOMA COCKTAIL

Tequila, grapefruit juice & bruiswater

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	3,25
Espresso	3,25
Doppio	3,95
Cortado	3,50
Espresso macchiato	3,50
Latte macchiato	3,75
Koffie verkeerd	3,75
Cappuccino	3,75
Iced latte macchiato	3,90
Matcha latte	4,90
Iced Matcha latte	4,90
Irish Coffee	9,00
Havermelk	+0,50
Extra shot espresso	+1,00
Thee	3,30
Verse muntthee	4,00
Verse gemberthee	4,00
Verse gember-muntthee	4,25
Warme chocomel	4,00

FRISDRANKEN

Coca Cola	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Chaufontaine Rood	3,50
Chaufontaine Blauw	3,50
Fever Tree Elderflower Tonic	4,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,00
Lipton ice tea sparkling	3,50
Bos ice tea peach	4,50
Bos ice tea lemon	4,50
Royal Blizz Bitter Lemon	4,00
Royal Blizz Ginger beer	4,50
Royal Blizz Ginger ale	4,00
Bundaberg Ginger beer (375ml)	6,50
Lemonaïd passievrucht	4,00
Iced tea Walden lemon	4,00
Kombucha Gember Mango	4,50
Verse jus d'orange	s 4,50 / L 5,95
Chocomel	4,00
Glas melk	4,00
Appelsap	3,50
Schulp Tomatensap	4,00
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 citrusteren 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, 'strijdroog', weinig sulfiet.	
glas 6,50 fles 30,—	

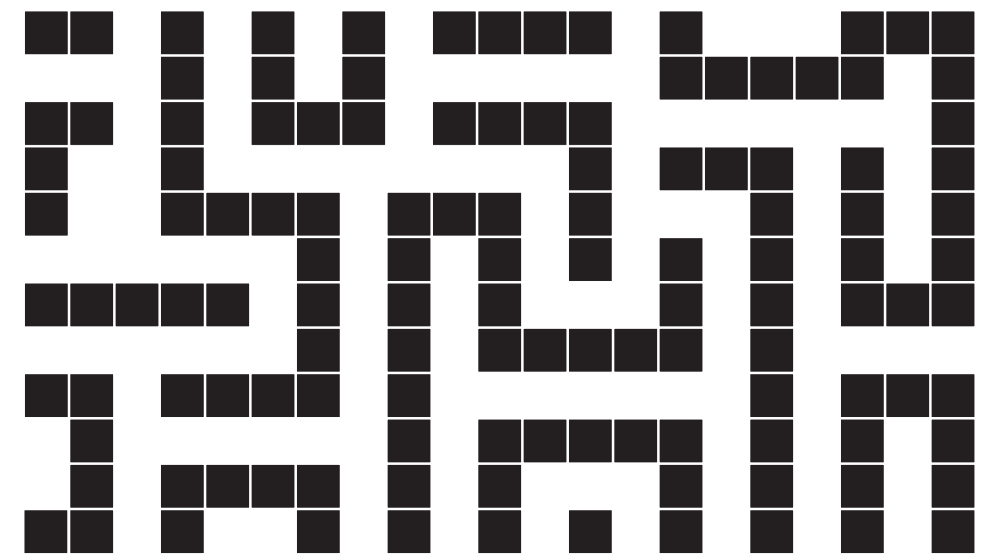
WIJN OP FLES

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

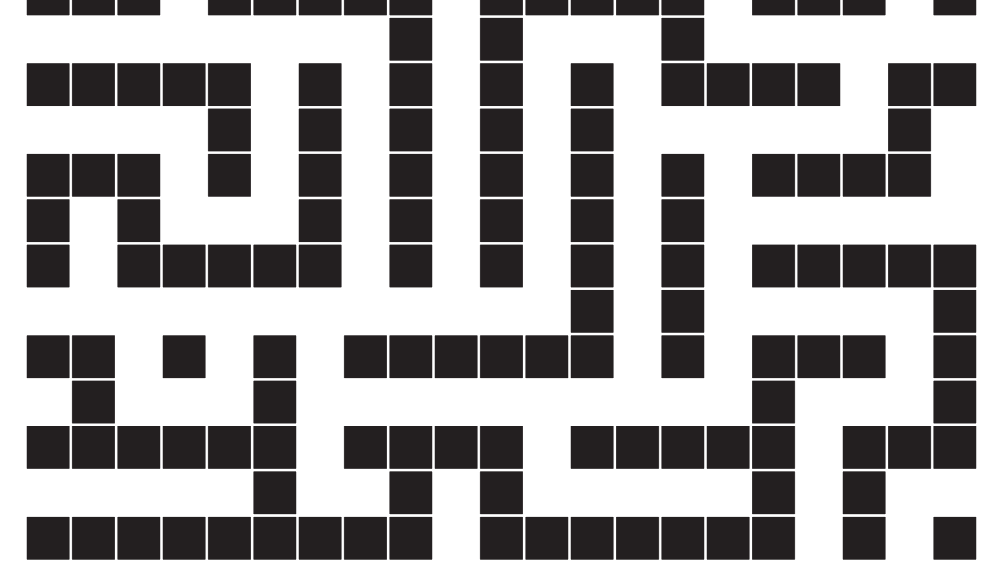
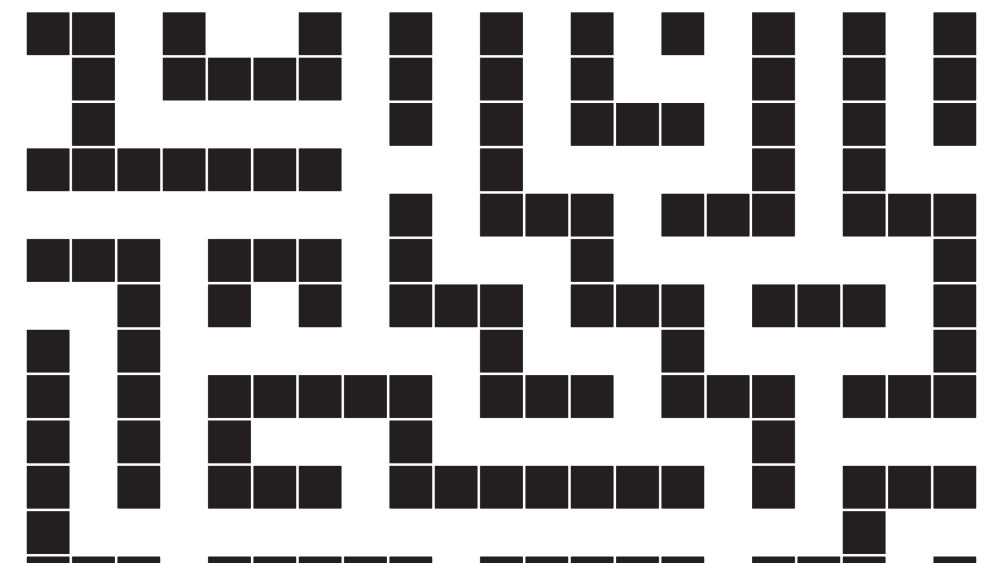
I PAOLI MARCHE ROSSO 2021 BIO	
Rood; Italië. Druif: Sangiovese.	
Fruitig, elegant en zacht.	
fles 39,—	

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

zaterdag en zondag
van 12:00 tot 16:00

UITSMIJTER ✓

Zuurdesembrood met drie eieren, geserveerd met zeezout en bieslook. 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.

10,50

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)

10,50

KIP WRAP

Huisgemaakte wrap met kip, tomaat, wortel, rucola en tartalin geserveerd met cocktailsaus.

Homemade wrap with chicken, tomato, carrot, arugula en tartalin, served with cocktail sauce.

11,50

MOZZARELLA WRAP ✓

Huisgemaakte wrap met mozzarella, tomaat, wortel, rucola en tartalin geserveerd met een frisse huisgemaakte saus.

Homemade wrap with mozzarella, tomato, carrot, arugula en tartalin, served with a fresh homemade sauce.

10,50

KAAS TOSTI ✓

Zuurdesembrood met kaas, tomaat, ui en oregano.

Sourdough bread with cheese, tomato, onion, and oregano

8,50

TAPZUID TOSTI

Zuurdesembrood met chorizo, kaas, tomaat, ui en oregano.

Sourdough bread with chorizo, cheese, tomato, onion, and oregano

9,50

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 & rustic fries.

21,50

KNOLSELDERIJ BURGER ✓

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

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

19,50

TAPAS

van 12:00 tot 21:30

CRISPY KIP

Gefrituurde krokante pittige kip met Andalousesaus.

Deep-fried crispy spicy chicken with Andalusian sauce.

13,50

PIMENTO DE TAPZUID ✓

In olie gebakken groene pepers met zeezout.

Fried green peppers in oil with sea salt.

6,50

CHORIZO FRITO

Gebakken pikante paprikaworst.

Pan-fried piquant paprika sausage.

7,50

SARDIENTJES

In blik van premium Ortiz & toast.

In a can of premium Ortiz & toast.

6,50

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

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

ALLERGENS:

DINER

✓ = Vegetarisch

7 dagen in de week
van 17:00 tot 21:30

TAPZUID BURGER

Black Angus burger met bacon, boerenkaas, tomaat, little gem en huisgemaakte uiencompote. Geserveerd met een spicy koolsalade & oerfriet.

Black Angus burger with bacon, cheese, tomato, little gem, and homemade onion compote. Served with a spicy coleslaw & rustic fries.

21,50

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

18,50

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 a spicy coleslaw & rustic fries.

BEERTIP: GALLE WEISSEN

16,50

KNOLSELDERIJ BURGER ✓

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

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

19,50

PATATJE RUNDERSTOOFVLEES

Huisgemaakt runderstoofvlees, gegaard in Natte van 't IJ, geserveerd met oerfriet.

Homemade beef stew, cooked in Natte van 't IJ. Served with a spicy coleslaw & rustic fries.

BEERTIP: NATTE

18,50

SLOW COOKED SPARERIBS

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

Slow-cooked spare ribs in homemade BBQ sauce. Served with a spicy coleslaw & rustic fries.

BEERTIP: GAJES

19,50

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.

Smoked pork belly, Emmental, red onion & arugula.

BEERTIP: B.A.S.

13,50

GOAT WHISPERER

Geitenkaas, biet, honing, walnoten & rucola.

Goat cheese, beets, honey, walnuts & arugula.

BEERTIP: NAECKTE NON

13,50

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

13,50

F*CK A DUCK

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

Smoked duckbreast, red onion, fennel, arugula & balsamic sauce.

BEERTIP: GAJES

14,50

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

NOTENMIX ✓

Van De Nootzaak Gotjé

4,50

BITTERBALLEN 6x

Luxe runderbitterballen van Oma Bobs.

6,00

OLIJVEN ✓

4,50

KAASTENGELS 6x ✓

Met sweet chilisaus.

7,50

TYRELLES CHIPS ✓

Keuze uit Tyrells chips sea salt / vinegar.

3,75

VEGAN VLAMMETJES 6x ✓

Met sweet chilisaus.

6,50

SARDIENTJES *

In blik van premium Ortiz & toast.

6,50

BITTERBALLEN XL 30x

Bitterballen 30x.

25,00

OUDE KAAS ✓

Van Kaashuis Tromp met Zaanse mosterd.

5,50

BITTERMIX XL 20x

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 20x ✓

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

20,00

BOSPADDESTOEL 6x ✓

Vegan mini kroketjes van Oma Bobs

8,50

VEGAN BITTERBAL 6x ✓

Heerlijke vega ragoutbal van Oma Bobs

6,50

BITTERMIX XXL 40x

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