

# ETEN

## SPECIALITEITEN

<b>VOOR: SEIZOENSSOEP</b> 	7
Pompoensoep met citroenblad en verse koriander.	
+ Brood met kruidenboter*   	4
<b>HOOFD: NOVEMBER SPECIAL</b> 	18
Broodje Redefine Meat Braadworst, rosti rondjes, rode kool en natuurlijk appelmoes.	
<b>NA: SEIZOENSDSSERT</b>  	9,5
Carrot cake met mandarijngelei en vanillecreme. Ism Viola's Patisserie.	
<b>DRINK: SEIZOENSCOCKTAIL A-NICE</b>	8,5
Perensap, sambuca, pumpkin spice.	
<b>ZERO WASTE DINER</b>	15 - 20 - 25
Iedere maandag 17-20u. Want opeten is het nieuwe weggevoien! Keuze uit 1, 2 of 3 gangen. Wij kunnen bij het Zero Waste diner helaas geen rekening houden met allergenen.	

## VOOR- EN BIJGERECHTEN

<b>SEIZOENSSOEP</b> 	7
Pompoensoep met citroenblad en verse koriander.	
+ Brood met kruidenboter*   	4
<b>BROODPLANKJE MET DIPS</b>   	8
Warme broodjes met kruidenboter*, tapenade en hummus.	
<b>GEMARINEERDE OLIJVEN</b> 	6
<b>QUINOA SALADE</b>  	9
Quinoa, cranberry, rode linzen, gegrilde pompoen, gebakken appel, kruidige kikkererwten en frisse dressing.	
<b>VERSE FALAFEL MET HUMMUS</b>  	8
6 stuks, best falafel ever!	
<b>STICKY MUSHROOMS</b>   	8
Sappige champignons gebakken in miso-sesam marinade.	
<b>BITTERBALLEN</b>	6 STUKS: 8 12 STUKS: 14
Van Oma Bobs. Keuze uit: • Vleesvrije draadjesbitterballen  • Spanaki bitterballen (kaas*-spinazie)	
<b>PORTIE FRIET</b> 	6
Met mayo*	

## DINER vanaf 16u

<b>TAPASPLANK</b> 1, 2 of 3 gangen	26 - 32 - 38
Vanaf 2 personen. Prijs is pp. Samen genieten van het beste wat Calypso te bieden heeft. Vraag naar de allergenen. <b>Vanaf 6 personen</b> bieden wij uitsluitend ons Tapas Diner. Sharing is caring!	
<b>HOOFD: NOVEMBER SPECIAL</b> 	18
Broodje Redefine Meat Braadworst, rosti rondjes, rode kool en natuurlijk appelmoes.	
<b>MISO NOODLE BOWL</b>   	19
Deze volle soep verwarmt de buik en het hart. Met ei*, paksoi, shiitake, wakame, edamame, en konjak noodles. <i>BIERTIP: Appel Cider</i> <i>WIJNTIP: Basa Verdejo</i>	
<b>REDEFINE MEAT STEAK</b> 	28
Gemaakt met een 3D printer! De Redefine Steak* met jus, friet en seizoensgroente. <i>BIERTIP: Duvel 666</i> <i>WIJNTIP: 3 Passo</i>	
<b>REDEFINE MEAT BURGER</b> 	21
Gemaakt met een 3D printer! Super sappige Redefine burger, met gekarameliseerde ui, tomaat en kaas*, friet en en seizoensgroente. <i>BIERTIP: Doerak</i> <i>WIJNTIP: Quintela Douro</i>	
<b>FALAFEL SALADE</b> 	19
Mooie bowl met tabouleh, olijven, Libanees flatbread, verse hummus en natuurlijk onze geweldige falafel. <i>BIERTIP: Le Fort Triple</i> <i>WIJNTIP: Covides - L'Anae Cava Brut</i>	
<b>KAPSALON</b> 	19
Onze versie van deze Hollandse klassieker. Met de heerlijke kebab* van Bay Leaf. <i>BIERTIP: Orchestra of Angels</i> <i>WIJNTIP: Quintela Douro</i>	
<b>FRIET STOOF</b> 	19
Onze versie van deze Vlaamse klassieker. Met zoetzure stoof en topping van verschillende tafeluurtjes. <i>BIERTIP: Rodenbach Classic</i> <i>WIJNTIP: 3 Passo</i>	

# ETEN

## LUNCH tot 16u

<b>LUNCH SOEP</b>   	11
Seizoenssoep met brood en kruidenboter*	
<b>12-UURTJE</b> 	18
Seizoenssoep, bruin broodje, kroket* van Cas en Kas en geen-eiersalade. <i>DRANKTIP: La Trappe Puur</i>	
<b>QUINOA MAALTIJD SALADE</b>  	16
Quinoa, cranberry, rode linzen, gegrilde pompoen, gebakken appel, kruidige kikkererwten, frisse dressing. <i>DRANKTIP: Homemade Ginger Lemonade</i>	
<b>BAGEL GEROOKTE ZALM</b>   	16
Bagel met gerookte zalm* en roomkaas*. <i>DRANKTIP: Cava</i>	
<b>BAGEL CAMEMBERT</b>   	14
Bagel met camembert*, agave siroop, gedroogde vijgen en pijnboompitten. <i>DRANKTIP: Rodenbach</i>	
<b>REDEFINE MEAT BURGER</b> 	15
Super sappige Redefine burger, met tomaat en kaas*. <i>DRANKTIP: Doerak</i>	
<b>FALAFELWRAP</b> 	13
Goed gevulde warme wrap, met onze geweldige falafel! <i>DRANKTIP: Homemade Iced Tea</i>	
<b>KEBABWRAP</b> 	14
Goed gevulde warme wrap, met de heerlijke kebab* van Bay Leaf. <i>DRANKTIP: La Trappe Puur</i>	

WIFI #keivegan  
Bistro Calypso Gast








## VERS SOFTIJS / SHAKES

<b>SUNDAE</b> 	8
Een royale coupe! Met slagroom*, heerlijke saus en luxe toppings. Keuze uit: • Speculoos  • Chocolade 	
<b>OUBLIE HOORN</b> 	3
+ Sprinkles (discodip of chocolade)	
<b>AFFOGATO</b> 	7
Vers softijs met dubbele espresso. <i>DRANKTIP: Tia Maria</i>	
<b>SHAKE</b> 	8
Romige shake met slagroom*, heerlijke saus en luxe toppings. Keuze uit: • Vanille  • Speculoos  • Chocolade 	

## PATISSERIE

<b>SEIZOENSDSSERT</b>  	9,5
Carrot cake met mandarijngelei en vanillecreme. Ism Viola's Patisserie.	
<b>WE LOVE CHOCOLATE</b>   	11,5
Kwartet van chocolade met brownie, fudge, cookie en mousse.	
<b>WARME APPELTAART</b> 	6
Van Royals Bakery uit Eindhoven. + Slagroom* 	
<b>DESSERTPLANK VOOR TWEE</b>  	18
Lekker samen smullen.	

	= glutenvrij
	= glutenvrij beschikbaar, meerprijs 1€ pp
	= bevat noten
	= bevat soja
	= bevat sesam

\* Al onze gerechten zijn 100% vegan.

Vraag aan het team voor andere allergieën / diëten, en de mogelijkheden. Disclaimer: wij werken in een keuken met alle bovenstaande ingrediënten. We doen ons best om kruisbestuiving te voorkomen, maar kunnen dit helaas niet garanderen.

# DRINKEN

THEE SPECIALITEITEN	HUISGEMAAKT
<b>GLAS THEE</b> 3,5 <b>POTJE THEE</b> ca 1 liter, leuk om te delen! 8 • Verse munt met verse gember • Verse sinaasappel met goudsbloem • Verse gember, met kardemom en kaneel • Rooibos met kaneel • Kamille met lavendel • Groene thee met jasmijn • Zwarte thee  <b>GOLDEN LATTE</b> met kurkuma en chai kruiden 4 <b>CHAI LATTE</b> 4 <b>DIRTY CHAI LATTE</b> met een shotje espresso 6	<b>SHAKE</b> 8 Romige shake met slagroom*, huisgemaakte saus en luxe toppings. Keuze uit: • Vanille • Speculoos • Chocolate  <b>ICED TEA</b> Van groene thee met jasmijn 4 <b>GINGER LEMONADE</b> 4 <b>ROSE LEMONADE</b> 4 <b>KOMBUCHA</b> 4 • Gember/sinaasappel • Framboos  <b>HUISGEMAAKTE LIMONCELLO</b> (BIO) 5 <b>MEXIKANER!</b> 3 Onze enige echte huisborrel. 4 voor 10
KOFFIE	COCKTAILS
Onze koffie komt van Caffeine Dealers uit Eindhoven. Caffeine Dealers ondersteunt mensen die een afstand hebben tot de arbeidsmarkt <a href="http://www.caffeinedealers.nl">www.caffeinedealers.nl</a>  <b>ESPRESSO</b> 2,5 <b>DUBBELE ESPRESSO</b> 3 <b>KOFFIE (AMERICANO)</b> 3 <b>CAPPUCCINO</b> 3,5 <b>LATTE MACCHIATO</b> 4 <b>FLAT WHITE</b> 4 <b>IRISH COFFEE</b> 9  <b>IJSKOFFIE</b> Gemaakt met softijs 7 <b>AFFOGATO</b> 7 Vers softijs met dubbele espresso  <b>CAFEINEVRIJ</b> +0,5  <b>HOT CHOCOLATE</b> Huisgemaakt 4  Keuze uit: ALPRO COCONUT, ALPRO SOYA, OATLY BARISTA (bevat gluten)	<b>SEIZOENSSPECIAL: A-NICE</b> 8,5 Perensap, sambuca, pumpkin spice.  <b>MIMOSA</b> 8 Cava met Sinaasappelsap. Kleine karaf (0,5L) met 2 of 3 glazen 16  <b>LIMONCELLO SPRITZ</b> 11 Huisgemaakte Limoncello, Cava, Bruiswater  <b>ESPRESSO MARTINI</b> 12 Espresso, Bols Wodka, Tia Maria, Vanille  <b>CLASSIC GIN &amp; TONIC</b> 8 Greenall's Gin & Tonic  <b>MOJITO</b> 11 Witte Rum, Limoen en Munt  <b>OP JE S'MULE</b> 9,5 Disaronno & Ginger Lemonade  <b>DR. PAPA</b> 11 Don Papa rum & Dr. Pepper 2 voor 17  <b>DARK 'N STORMY</b> 11 Don Papa rum & Ginger Lemonade
FRIS	MOCKTAILS
<b>FRITZ</b> 3,5 • Kola / Kola Light • Citroen • Rabarber • Sinas • Honingmeloen  <b>TONIC</b> 3,5 <b>DR. PEPPER</b> 4 <b>SCHULP BIOLOGISCH SAP</b> 4 • Appel • Sinaasappel • Peer  <b>BRUISWATER</b> 3,5 <b>BRUISWATER KARAF</b> 1liter 7 <b>WATER KARAF</b> klein / groot 3 / 5 Met munt en limoen	<b>NIMOSA</b> 0% Prosecco met Sinaasappelsap 8 Kleine karaf (0,5L) met 2 of 3 glazen 16  <b>NOJITO</b> 8  <b>NOSCOW MULE</b> 8  <b>GIN GIN TONIC</b> 8

# DRINKEN

OP DE TAP	WIJN
<b>ALCOHOLVRIJ</b> Jever Fun (0,3%) 3,5 <b>PALE ALE</b> La Trappe Puur (4,5%) (BIO) 4,5 <b>PILSNER</b> Bavaria (5%) (LOCAL) 3,5 / 6,5 <b>AMBER</b> De Koninck (5,2%) 5 <b>WIT</b> Witte Trapist, La Trappe (5,5%) 5 <b>BLOND</b> Duvel 666 (6,66%) 5 <b>IPA</b> Doerak (6,3%) (LOCAL) 5,5 <b>BLOND</b> La Trappe Blond (6,5%) 5 <b>TRIPEL</b> LeFort (8,8%) 6	<b>WIT</b> HUISWIJN, Terre Del Noce Italië, Pinot Grigio 6 / 26 <b>WIT</b> Basa, Spanje, Verdejo (+Viura) (BIO) 6,5 / 29 <b>ROSÉ</b> Calusari, Roemenië, Pinot Grigio 6 / 26 <b>ROOD</b> HUISWIJN, Pé Tinto, Portugal, Douro 6 / 26 <b>ROOD</b> 3 Passo, Italië, blend van Sangiovese, Primitivo, en Negroamaro (BIO) 6,5 / 29 <b>CAVA</b> Covides - L'Anae Brut Spanje, Penedès 6,5 / 29 <b>ALCOHOLVRIJ</b> Bottega 0.0 Prosecco Italië, Veneto 6,5 / 29
VAN DE FLES	STERK
<b>APPEL CIDER</b> 6,5 Ciderij het Groenewoud (5,5-6,5%) Ambachtelijke farmhouse appelcider van lokale appels. Droog, puur, en met een lichte bruis (LOCAL)  <b>PEREN CIDER</b> 6,5 Ciderij het Groenewoud (5,5-6,5%) Ambachtelijke "Perry" van lokale stoofperen. Medium droog, puur, en met een lichte bruis (LOCAL)  <b>PILSNER</b> 5,5 Bavaria Glutenvrij (5%) (LOCAL)  <b>WEIZEN</b> Ayinger 0,5L (5,1%) 6,5  <b>ROOD BRUIN</b> Rodenbach Classic (5,2%) 5  <b>NEIPA</b> Orchestra of Angels (6,3%) (LOCAL) 6,5  <b>TRAPPIST</b> Orval (6,2%) 6,5  <b>DUBBEL</b> Natte, 't IJ (6,5%) 6  <b>ZWAAR BLOND</b> La Chouffe (8%) 6  <b>ZWAAR BLOND</b> Duvel (8,5%) 6  <b>FRUIT BIER</b> Liefmans Fruitesse (3,8%) 5  <b>FRUIT BIER</b> Cherry Chouffe Rouge (8%) 6,5  <b>ALCOHOLVRIJ</b> Bavaria wit (0,0%) (LOCAL) 4  <b>ALCOHOLVRIJ</b> Bavaria IPA (0,0%) (LOCAL) 4  <b>ALCOHOLVRIJ</b> La Trappe Nillis (0,0%) 5	<b>LIMONCELLO</b> (BIO) Huisgemaakt 5 <b>MEXIKANER</b> Huisgemaakt 3 Onze enige echte huisborrel 4 voor 10  <b>WHISKEY</b> Writer's Tears 6 <b>WHISKEY</b> The Balvenie Single Malt 12 yrs 8,5  <b>LIKEUR</b> Disaronno 5 <b>LIKEUR</b> Licor 43 5 <b>LIKEUR</b> Tia Maria 5  <b>JONGE JENEVER</b> Ketel 1 4 <b>WODKA</b> Bols 4 <b>WITTE RUM</b> Hooghoudt 4 <b>BRUINE RUM</b> Don Papa 6 <b>GIN</b> Greenall's London Dry 4 <b>COGNAC</b> Montifaud VSOP 7
BORRELHAPJES	
<b>BITTERBALLEN</b> 6 st. 8 Van Oma Bobs. Keuze uit: 12 st. 14 • Vleesvrije draadjesbitterballen • Spanaki bitterballen (kaas*-spinazie)  <b>GEMARINEERDE OLIJVEN</b> 6  <b>WIFI</b> #keivegan Bistro Calypso Gast	

