De Balije Tuin heeft een duidelijke visie: Wij willen dat u de best bereide gerechten met zoveel mogelijk duurzame en lokale ingrediënten krijgt voorgeschoteld. We zijn constant in beweging om hierin verbeteringen aan te brengen. Zo gebruiken we bijvoorbeeld ingrediënten uit onze eigen moestuin en werken we samen met een lokaal voedselbos. Bijna alles uit onze keuken is vers bereid.

Ontbijt, Tosti's & Soepen

ONTBIJT (TOT 12:00 u)

Balije Pancakes 13,5
Pannenkoekjes met compote van blauwe bes en vlierbes, witte chocolade met matcha en bloemen&bessen theecrème.

Smoothiebowl 10,5
Yoghurt met açai, chia zaad, lijnzaad, kokos, granola en banaan.

Toast avocado 13,5 (+ bacon 1,5 / + zalm 4,5)
Getoast brood met gepocheerd ei, crème van avocado, granaatappelpitjes en feta.

Ontbijtproeverij 18,5 (+ bacon 1,5 / + zalm 4,5)
Toast avocado met gepocheerd ei, croissant met compote van blauwe bes en vlierbes, mini smoothiebowl en huisgemaakte lekkernij.
(ook vegan mogelijk met een vegan muffin en toast avocado zonder gepocheerd ei)

SOEPEN (TOT 16:30 u)

Verse tomatensoep 7,0
Geserveerd met een snee brood.

Soep van de chef 8,0
Vraag naar onze wisselende soep van de chef.
Geserveerd met een snee brood.



LUXE TOSTI'S (TOT 16:30 u)

Boerentosti kaas of ham en kaas 8,5
Met biologisch boerenkaas en ambachtelijke beenham.

Boerentosti camembert 9,5
Nederlandse camembert met compote van kersen en moerbei.

Boerentosti geitenkaas 9,5
Zachte geitenkaas van boerderij De Brömmels met een melt van munsterkaas, gerookte amandelen en gekonfijte sinaasappel.

HIGH TEA / HIGH WINE / HIGH BEER

Geniet dagelijks vanaf 15:00u van onze high wine, high beer en high tea arrangementen. Minimaal 24 uur van tevoren reserveren.

(High Tea van 01-04 tot 01-10 niet in het weekend)

Vegetarisch Veganistisch BIO Biologisch

Heeft u een allergie? Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. (glutenvrij + 1,5)



De Balije Tuin heeft een bijzondere samenwerking met Nederlandse boerderij de Brömmels. Ze maken in het oosten van het land op ambachtelijke wijze streekproducten, waaronder onze geitenkaas en camembert. Deze geitenboerderij verwerkt naast hun eigen geitenmelk ook koe- en schapenmelk van andere lokale buurboeren in hun kaasmakerij. Op deze wijze bieden ze deze kleinere boeren ook een toekomst met kleinschalige landbouw in plaats van grootschalige bulkproductie.

Lunch

TOT 16:30 u

SALADES

Mediteraanse salade 14,5
Kropsla en eikenbladsla met fregula en dressing van tomaat, zwarte olijven, zongedroogde tomaatjes en verse kruiden. Geserveerd met brood.
(+ zachte, lauwwarme geitenkaas +3,5)

Salade geroosterde groenten 15,5
Geroosterde seizoensgroenten met kropsla, hummus en olijfolie. Geserveerd met brood.
(+ zachte, lauwwarme geitenkaas +3,5)

Salade zalm 19,5 ASC
Gerookte zalm (120gr.) met kropsla en eikenbladsla, crème van avocado, thaise basilicum, groene asperge en groene appel. Geserveerd met brood.

BALIJE SPECIALITEITEN

Chef's lunchmenu 2-gangen 29,5
Vraag het personeel naar het lunchmenu van de chef.
Per gang: Voorgerecht 14,5 / Hoofdgerecht 16,5

Aubergine 15,5
Geroosterde aubergine met yoghurt, sesam, tahin en koriander. Geserveerd met een brioche bol.

Polder eendenborst 18,5 BIO
Krokante eendenborst met een citrus beurre blanc en crème van gember. Geserveerd met een brioche bol.

Ossenhaaspuntjes 18,5 BIO
Brioche bol met sla, kimchi en teriyaki ossenhaaspuntjes.

Tomaat tartaar 15,5 / Steak tartaar 18,5 BIO
Tomatentartaar aangemaakt met verse kruiden of steak tartaar van rundvlees en een gepocheerd ei. Geserveerd met een brioche bol.

Kip Indo 16,5
Gemarineerde NoChicken stukjes met een frisse, grove cashewnotensaus, paksoi en cassave.

Paling in het groen 19,5 ESF
Brioche brood met paling (90gr.) en een salsa van spitskool, waterkers en kervel.

KLASSIEKERS

Eiersalade 10,5 BIO
Huisgemaakte eiersalade met witlof en truffelmayonaise op 2 boterhammen.

Balije Pancakes 13,5 BIO
Pannenkoekjes met compote van blauwe bes en vlierbes, witte chocolade met matcha en bloemen&bessen theecrème.

Eggs Benedict 15,0 BIO
Brioche bol met 2 gepocheerde eieren, crème van avocado en bearnaisesaus.
(+ bacon 1,5 / + zalm 4,5)

Uitsmijter naturel 12,0
3 gebakken eieren met kaas, spek en/of ambachtelijke beenham op 2 boterhammen.
(+ 1,5 per ingrediënt, + zalm 4,5)

Uitsmijter carpaccio 19,5 BIO
3 gebakken eieren met biologische rundercarpaccio op 2 boterhammen.

Carpaccio 16,5 BIO
Biologische rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas op 2 boterhammen.

Twaalf uurtje 16,5
Tomatensoep, brood met truffel-eiersalade en brood met een kroket (rund BIO / vegan)

Brood met 2 kroketten 13,0
Met coleslaw en keuze uit rundvlees of oesterzwam kroketten. (rund BIO / vegan)
(Friet in plaats van brood + 3,5)

Hamburger 19,5 BIO
Brioche bol met biologische rundvleesburger, kropsla en coleslaw. Geserveerd met friet.
Kaas en/of spek (+ 1,5 per ingrediënt)

Verse friet met eigen Franse mayonaise 5,8

Zoete aardappelfriet 8,0
Met truffelmayonaise

Heeft u een allergie? Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. (glutenvrij + 1,5)



Naast een ruime keuze aan vegetarische, vegan en glutenvrije gerechten, kiest De Balije Tuin voor verantwoorde opties bij de inkoop van vlees en vis. Al ons vlees wordt ingekocht bij de volledig biologische slager De Groene Weg uit Rotterdam, waar dieren in de regio worden gehouden. Al onze vis wordt ingekocht met een duurzaam keurmerk. MSC staat voor duurzame visserij, ASC staat voor verantwoord gekweekte vis en ESF staat voor het Eel Stewardship Fund; duurzaam paling fonds. Voor elke gevangen paling wordt er een paling teruggeplaatst. Naast het duurzame karakter zijn onze gerechten ook smaakvoller.

DONDERDAG T/M ZONDAG

Diner

VANAF 17:30 u

SPECIALITEIT VAN DE CHEF

3 Gangen van de Chef 43,5
Vraag naar het wekelijks wisselend 3-gangen menu.
Per gang:
Voorgerecht 14,5 / Hoofdgerecht 23,5 / Dessert 10,5

VOORGERECHTEN

Brood met smeersels 8,0
Desem granenbol met aioli, tapenade en boter.

Soep van de chef 8,0
Vraag naar onze wisselende soep van de chef.

Mediteraanse salade 12,5 — Misty Cove - Sauvignon Blanc
Kropsla en eikenbladsla met fregula en dressing van tomaat, zwarte olijven, zongedroogde tomaatjes en verse kruiden. (+ zachte, lauwwarme geitenkaas +3,5)

Salade zalm 17,5 ASC — O Reserva - Viognier
Gerookte zalm (120gr.) met kropsla en eikenbladsla, crème van avocado, thaise basilicum, groene asperge en groene appel.

Polder eendenborst 17,5 — Carlomogno - Primitivo
Krokante eendenborst met een citrus beurre blanc en crème van gember.

Tomaat tartaar 14,5 / Steak tartaar 17,5 BIO
Tomatentartaar aangemaakt met verse kruiden of steak tartaar van rundvlees en een gepocheerd ei.
Fasoli Gino - Pinot Grigio / La Casa de Bio Julia - Chardonnay

Carpaccio 15,5 BIO — L'Auratae - Rosé
Biologische rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas.

Paling in het groen 19,5 ESF — Pizzolato - Spumante
Brioche brood met paling (90gr.) en een salsa van spitskool, waterkers en kervel.

HOOFDGERECHTEN

Kip Indo 16,5 — Carlomogno - Primitivo
Gemarineerde NoChicken stukjes met een frisse, grove cashewnotensaus, paksoi en cassave.

Aubergine 17,5 — La Casa de Bio Julia - Chardonnay
2 Geroosterde aubergines met yoghurt, sesam, tahin en koriander.

Polder eendenbout 23,5 BIO — Carlomogno - Primitivo
Langzaam gekonfijte eendenbout met moestuinsalsa en paarse bataat.

Ossenhaas 29,0 BIO — Zuccardi Valles - Malbec
Rundermedaillon (200gr.) met een lichte lak van teriyaki en kimchi.

Hamburger 19,5 BIO — Biotiful - Merlot
Brioche met biologische rundvleesburger, kropsla en coleslaw.
Kaas en/of spek (+ 1,5 per ingrediënt)

Kabeljauw 26,5 MSC — Misty Cove - Sauvignon Blanc
Kabeljauwhaas (200gr.) in rijke tomaat antiboise en verse kruiden uit eigen moestuin.

Balije Lekkerbek 26,5 MSC — Diwald - Grüner Veltliner
Rijkelijk gefrituurde witvis (200gr.) met remouladesaus en verse kruiden uit eigen moestuin.

Verse friet met eigen Franse mayonaise
Bij alle hoofdgerechten wordt naar behoefte ruim voldoende friet op tafel geserveerd.

BIJGERECHTEN

Italian Fries 8,0
Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

Zoete aardappelfriet 8,0
Met truffelmayonaise

Kleine salade 5,5
Seizoensgroenten 8,0

Vegetarisch — Veganistisch — BIO Biologisch

Heeft u een allergie? Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. (glutenvrij + 1,5)

DONDERDAG T/M ZONDAG

DINER

VANAF 17:30 u



De Balije Tuin streeft ernaar niet uit 'pakjes en zakjes' te koken om zo kunstmatige toevoegingen zoveel mogelijk te voorkomen. Al onze sauzen en dressings worden van verse ingrediënten gemaakt. Ook worden onze taarten, met uitzondering van de vegan - Ambriosiataart in huis gemaakt. Vanaf april 2025 maken we ook ons eigen ijs.

Kinderkaart, Desserts & (H)eerlijk delen

KINDERGERECHTEN (TOT 12 JAAR)

Balije Pancakes 13,5
Pannenkoekjes met compote van blauwe bes en vlierbes, witte chocolade met matcha en bloemen&bessen theecrème. Ook naturel mogelijk.

Poffertjes 7,5
Portie poffertjes met poedersuiker en stroop.

Kroket 9,0 BIO
Rundvleeskroket met frietje, mayonaise en appelmoes.

Kipnuggets / vissticks 9,0
Kipnuggets of vissticks met frietje, mayonaise en appelmoes.

DESSERTS

Domaine Montlong - Monbazillac

Sorbetijs 3 smaken 9,5
3 smaken sorbetijs. Aarbei, cassis en citroen ijs met slagroom.

Aardbei 10,5
Verse aardbeien, meringue, lemoncurd, maanzaad en aardbeien sorbetijs.

Moestuintje 10,5
Chocolademousse, banaan, karamel en oreocrumble.

DuBalije Bar 11,5
Onze eigen interpretatie van de bekende Dubai Bar! Chocolade met crunchy pistache vulling en pistache ijs.

Kaasplankje 12,5
4 verschillende kaasjes met compote van blauwe bes en vlierbes met notenbrood naar eigen recept.

Wisselend dessert 11,5
Vraag naar het wekelijks wisselende dessert.

IJsjes op een stokje
Vraag naar onze verschillende handijsjes.

(H)EERLIJK DELEN (VANAF 15:00 u)

Gerookte amandelen 3,9

Olijven 6,0
Puur natuur groene Perla Verde en zwarte Aragon olijven.

Ossenworst 6,0 BIO
6 plakjes ossenworst met remouladesaus.

Brood met smeersels 8,0
Desem granenbol met aioli, tapenade en boter.

Bitterballen De Groene Weg (6 stuks) 9,0 BIO
Rijk gevulde bitterballen van slagerij De Groene Weg.

Oesterzwam bitterballen (6 stuks) 8,0

Pastinaak-truffel kroketjes (4 stuks) 7,2

Vlammetjes (6 stuks) 7,2

Kaasstengels Old Amsterdam (6 stuks) 8,0

Mini vega loempia's (6 stuks) 7,2

Krokante kipnuggets (6 stuks) 7,2
Kipnuggets met wasabimayonaise en wasabi nootjes.

Gyoza (6 stuks) 10,0
Gestoomde groente dumplings met bosui en sojasaus.

Gamba rol 10,5
In tempura gefrituurde gamba rol met bosui, Japanse curry en citroen mayonaise.

Italian Fries 8,0
Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

De Balije Snackplank (20 stuks) 24,8
Rundvlees bitterballen, krokante kipnuggets, vlammetjes en kaasstengels.

De Balije Snackplank vega (20 stuks) 22,4
Oesterzwam bitterballen, kaasstengels, loempia's en pastinaak-truffel kroketjes.

De Balije Plank voor 2, 3 of 4 personen 13,5 p.p.
Combinatie van ossenworst en 2 soorten kaas, bitterballen 2 p.p., gambarol, brood en olijven.

Kaasplankje 12,5
4 verschillende kaasjes met compote van blauwe bes en vlierbes met notenbrood naar eigen recept.

Heeft u een allergie? Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. (glutenvrij + 1,5)