



Wisselend menü

STARTERS

Broodje met smeersels

Met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise 6

Bruschetta

tip van de chef!

Een Italiaanse klassieker. Een geroosterd brood met een spread van Tomaat, knoflook en Italiaanse kruiden 8

VOORGERECHTEN

Soep van het moment

Zie onze Tip van Jo

Tomatensoep (v)

Onze, zeker regionaal, beroemde romige tomatensoep, met een zoete bite 8
effe kleiner 6,25

Jo&Co Nacho's

Tortillachips bedekt met cheddar cheese, crème fraise, tomatensalsa en guacamole 8

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 13,6
iets minder 10,2

Gamba's

Jo&Co style (Origineel)

5 gepelde gamba's, gebakken in knoflook en afgeblust met kikkoman, geserveerd met knoflookmayonaise 14,9

Of

Jordy's style (Nieuw) gebakken in een mengsel van o.a. chimichurry 14,9

Burrata (vegan mogelijk) tip van de chef!

Met gemarineerde cherrytomaatjes, pesto en balsamico crème 12,5

Gegratineerde champignons (v)

In kruidenroomsaus, gegratineerd met oude Beemsterkaas 9,9

Karaage

Op Japanse wijze, in tempura gepaneerde, gefrituurde kip. Geserveerd met limoen, sesam, Hoisinsaus en een sriracha dipsaus 10,5

GAAT U NAAR THEATER...?

Laat het ons weten zodat u zeker op tijd bent voor de voorstelling

VOOR DE KIDZZZZ

Hebben we natuurlijk ook wat lekkers. Vraag naar ons kindermenu!

HOOFDGERECHTEN

Vangst van de dag

Zie onze Tip van Jo

Zalm van de grill

Met een korst van groene kruiden en een tomatensalsa 24,9

Gamba's

Jo&Co style (Origineel)

8 gepelde gamba's, gebakken in knoflook en afgeblust met kikkoman, geserveerd met knoflookmayonaise 25,9

Of

Jordy's style (Nieuw) gebakken in een mengsel van o.a. chimichurry 25,9

Vegan Rengdang

Jackfruit op Indische wijze gestoofd in kokosmelk met rengdang kruiden geserveerd met rijst en salsa 21,9

Italiaanse Maaltijdsalade

Een salade met o.a. Burrata, gemarineerde cherrytomaatjes, pesto en balsamico crème 19,5

Maaltijdsalade carpaccio

Een salade met dungseden ossenhaas, croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 19,5

Jo&Co Runderburger

Met sla, komkommer, tomaat, gebakken ui, bacon, cheddar cheese en grillsaus á la Jo&Co, op een mooie bun 19,9

Jo&Co Steak



tip van de chef!

Een gegrilde Ierse HipHung kogelbiefstuk van Slagerij Hesseling 29

Optioneel: met **Peper- of chimichurry**+2

Ook als **Surf & Turf** te bestellen met een, op de bakplaat gebakken gamba per stuk +3

Saté van varkenshaas

Gemarineerde varkenshaasaté met satésaus en kroepoek
± 250 gr 20,4 | ± 350 gr 23,40

Spareribs (500gr)

Onze bourgondische spareribs vallen zo van het bot en zijn er in de smaken knoflook-honing, BBQ, hot en real hot. Geserveerd met een chilimayonaise en knoflooksaus 24,9

Souvlaki

Een spies van kippendijen op Griekse stijl gemarineerd. Geserveerd met een huisgemaakte tzatziki en Griekse salade 22,9

*Onze chef heeft bewust gekozen voor kippendijen. Deze zijn gaar en mals maar kunnen tijdens het garen rosé blijven.

Carpaccio XXL

Carpaccio XXL van dungseden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit pesto- of truffelmayonaise 23,9

Al onze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
Tenzij anders vermeld

Bijgerechten

Frisse Jo&Co salade 6

Gegrilde groenten 7

Een plank met beide 12

Voedselallergie?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Scan de QR-code voor de allergenenkaart. Verdere vragen over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker.

6 dagen per week geopend – vanaf 17.00 uur

Reserveren? 0299 – 470 939 of www.eetcafejoenco.nl

WWW.EETCAFEJOENCO.NL

