

# BIEREN

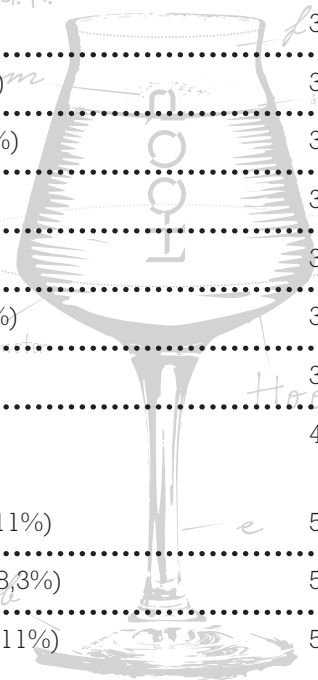
Uiteraard hebben we ons eigen bier op tap en fles. Naast ons vaste assortiment hebben we ook wisselende bieren, afhankelijk van het seizoen. In het Lab worden ook regelmatig kleine batches bijzondere smaken geproduceerd. Kijk op ons krijtbord wat we voor je hebben.

**OP DE TAP:**

Pils 1862 (Hoop - 4,5%)	3,00
Waterwolf (Hoop - 5,5%)	3,80
Bleke Nelis (Hoop - 5,5%)	3,80
Blond (Breugem - 6%)	3,80
Kaper (Hoop - 6,4%)	3,80
Zoentje (Breugem - 6,8%)	3,80
Tripel (Breugem - 8,5%)	3,80
Oudt-Heyn (Hoop - 9%)	4,20

**OP FLES:**

Quadrupel (Breugem - 11%)	5,20
Double IPA (Breugem - 8,3%)	5,20
Kracht Hout (Breugem - 11%)	5,80



# BORRELBITES

Olijven v	4,00
KaasTengels   6 stuks   chilisaus v	6,00
Bitterballen   6 stuks   Zaanse mosterd	6,00
Klooster leverworst   Zaanse mosterd	6,00
Crudité   paprika   komkommer   radijs   baba ganoush v	6,00
Garnalen   6 stuks   chilisaus	7,00
Bieterballen   4 stuks   koriander dip v	6,00
Yakitori spiesjes   6 stuks   chilisaus	7,00
Garnalenkroketjes   6 stuks   chilisaus	8,00
Mixed Lab bittergarnituur   10 stuks   chilisaus en Zaanse mayonaise	12,50
Charcuterie   San Daniele   pancetta   salami   klooster leverworst   olijven	12,50

# FRISDRANKEN

Coca Cola   Cola Zero   7-up   Fanta   Cassis   Fristi   Chocomel	2,60
<b>FEVER-TREE:</b> Elderflower   Mediterranean   Sicillian lemonade   Indian   Gingerbeer   Ginger ale   Cola   Lemon tonic	3,00
Orangina	3,00
<b>NATURFRISK:</b> Bitterlemon   Tonic   Elderflower	3,00
Limonade	1,50
Schulp Appelsap   Vierbessensap   Tomatensap	3,00
Walden Ice-Tea Lemon of Peach	3,50
Verse jus	3,80
Hopster	5,00
Earth Water still	klein 2,50 groot 5,00
Earth Water sparkling	klein 2,50 groot 5,00

# WIJNEN

<b>BUBBELS</b>		
Cava d'Archiac Bru	4,50	31,00
Champagne Barons de Rothschild Brut		65,00
<b>WIT</b>		
Sauvignon Blanc Round House	4,20	21,00
Chardonnay Les Grès	4,40	22,00
Grüner Veltliner Weinwurm	4,80	24,00
<b>ROSÉ</b>		
Principato Pinot Grigio Blush	4,20	21,00
Domaine le Pive Gris	4,80	24,00
<b>ROOD</b>		
Cabernet Sauvignon Crucero	4,40	22,00
Zweigelt Weinwurm	4,80	24,00
Pinot Noir Classic Leyda	5,40	27,00

# GEDESTILLEERD

Tio pepe dry   Noily prat dry   Dow's port tawny	3,50
Ketel 1 Jonge en Oude Jenever	4,00
The Kraken Rum	4,50
Ketel 1 Vodka   Grey Goose Vodka	4,50
Busnel Calvados	4,50

# KOFFIE/THEE

Koffie   Espresso	2,00
Dubbele espresso	3,20
Espresso macchiato   cortado	2,20
Cappuccino   koffie verkeerd   latte macchiato	2,60
Chai tea latte	2,60
Thee (diverse smaken)	2,00
Verse muntthee   verse gemberthee	2,60

# KOFFIESPECIALS

Irish coffee   Italian coffee   French coffee   Mexican coffee   Spanish coffee   Cream coffee   'Kiss of Fire' coffee	7,00
--	------

# GEBAK

We hebben wekelijks wisselend gebak van *The Bakery Institute*, het opleidingscentrum voor banketbakers in Zaandam. Vraag ons wat we voor je in huis hebben.



HEMBRUGTERREIN  
MIDDENWEG 44  
ZAANDAM  
WWW.LAB-44.NL  
f LAB-44

Amaretto   Cointreau   Licor 43   Bailey's   Grand Marnier   Tia Maria   Sambuca   Drambuie   Limoncello	4,50
Balvenie 12Y   Highland Park 12Y   Jameson	va. 4,50
Gin Mare   Hermit Gin   Bobby's Gin   Zandijker Gin	va. 6,00
Remy Martin VSOP   Hennessy VS	va. 6,00

*Wil je wat speciaals? Vraag naar onze Mix- & Cocktailkaart! Voor heerlijke gt's en meer...*



LUNCH  
BORREL  
DINER

VOOR MAKERS & ETERS

# MENU

# LAB 44

Welkom in Lab-44; dé plek voor makers & eters op het Hembrugterrein in Zaandam. Daar waar vroeger munition en metaal werd gefabriceerd wordt nu o.a. bier gebrouwen, Zaanse Sambal geproduceerd en worden fantastische desserts ontwikkeld. Tevens huisvest hier een van de meest toonaangevende bureaus op het gebied van food & drink packaging design. Een inspirerende plek om ook tot rust te komen en te genieten van al dat lekkers uit onze keuken en lab's.



## BROODJES

**BROOD VAN THE BAKERY INSTITUTE**  
(11.00 - 17.00 uur)

Focaccia tosti uit de pizza oven, met keuze uit: ham   Zaanse Sambal   oude Beemsterkaas   geitenkaas (meerdere keuzes mogelijk)	4,00
Focaccia kippendij   kerrie mayonaise   gemengde salade   taugé   rode ui	6,60
Gebakken leverworst   Amsterdamse ui   piccalilli   little gem   cornichons	7,20
Geroosterde paprika   oude geitenkaas   baba ganoush   gele rozijnen   rucola   pitten en zaden	7,60
Eitje 'sunny side up'   kaas   ham   spek   champignons	7,60
Tonijn carpaccio   Zaanse Sambal mayonaise   taugé   veldsla	7,60
Focaccia gerookte zalm   avocado   komkommer   radijs   limoenmayonaise   veldsla	7,80
Pastrami   oude Beemsterkaas   augurk   Zaanse mostermayonaise	8,20

## SOEP

*All goodness in one pot...  
True comfort food!*

Soto Ayam   kip   taugé   half eitje   gebakken uitjes	6,50
Bisque van schaaldieren   gamba   lente-ui	8,50

## SALADES

Caesar: Romeinse sla   ansjovis dressing   kip   uitgebakken spekjes   Parmezaanse kaas	15,50
Glory Bowl: volkorenrijst   geroosterde amandelen   rode biet   spinazie   wortel   gebakken tofu   sesam-citrus dressing	15,50

**VOORTAFELN; HET ALTERNATIEF VOOR VOORAFJE. MAAR SOMMIGE VOORAFJES ZIJN ZO LEKKER DAT JE ZE OOK IN GROTE PORTIES WIL BESTELLEN. DAT KAN. VRAAG HET ONZE BRIGADE.**

## VOORTAFELN

Brood   olie   zeezout	4,00
Focaccia   pesto   aioli	4,00
Steak tartare   divers garnituur   traag gegaarde eidooier	5,50 - 9,00
Buffelmozzarella   tomaat   rucola   balsamico stroop   pijnboompitjes   focaccia	7,50
Gerookte eendeborst   witte chocolade   framboos	6,50 - 10,00
Duivelse gamba's   Zaanse Sambal   avocado   tomaat   taugé	7,50 - 10,00
Geitenkaas pannetje   gegrilde groenten   honing   crostini's	9,00
Charcuterie   San Daniele ham   pancetta   salami   klooster leverworst   olijven	12,50
Sashimi   Albacore tonijn   IJslandse zalm   wakame   wasabi   sojasaus	8,00 - 13,00

Zowel ons vlees als onze vis betrekken we zoveel mogelijk bij lokale leveranciers.

## BURGERS

Home made Angus burger   BLT   Lab-44 dressing   sesam bun   friet	12,50
Rib burger   ribfingers   pittige knoflooksaus   atjar   little gem   brioche bol   friet	12,50

## VLEES

Biefstuk   jus   wit broodje of friet	17,50
Piepkuiken   italiaanse kruiden   ratatouille   zongedroogde tomatenboter	18,50
Lamscurry   gewokte groenten   volkorenrijst	18,50
Kalfswang   traag gegaard   rucola mousseline   oergroente   jus	22,50

## VIS

Op de huid gebakken corvina   peterseliewortel   artisjok   Zaanse mosterd	18,50
Gamba's al Horno   knoflook   salsa verde   salami piccante   friet	19,50
Pasta Vongole   knoflook   Spaanse peper   peterselie	19,50
Albacore tonijnsteak   geroosterde groente   sesam   soja   citrus	21,50

## VOOR ERBIJ

Frites uit Zuyd	3,50
Gegrilde groenten	4,50
Groene salade met Caesar dressing	4,50

HEB JE EEN VOEDSELALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN.

## PIZZA'S

<b>MARGHERITA</b> Tomatensaus   buffelmozzarella   basilicum	9,50
<b>VEGETARIANA</b> Baba ganoush   fior di latte   artisjok   rucola   paprika   Fontina	12,50
<b>GAMBA FRESCA</b> Tomatensaus   fior di latte   gamba's   baba ganoush   zwarte olijven   Zaanse Sambal	12,50
<b>DIAVOLA</b> Tomatensaus   fior di latte   rode ui   salami piccante   zwarte olijven	12,50
<b>TARTUFO</b> Fior di latte   San Daniele ham   truffelsaus   Fontina   rucola	13,50
<b>OUT OF THE BOX</b> Een wekelijks wisselende pizza!	
<b>ARABICA</b> Fior di latte   baby spinazie   peer   walnoten   gorgonzola   honing	13,50

**ZELF JE PIZZA MAKEN? BIJ LAB-44 KUN JE BINNENKORT MEEDOEN AAN WORKSHOPS PIZZA MAKEN. LEER VAN EEN AMBACHTELIJKE PIZZABAKKER HOE JE DE LEKKERSTE BODEM MAAKT EN EINDELOOS KUNT VARIËREN MET TOPPINGS. MEER WETEN? VRAAG ONZE BRIGADE OF KIJK OP WWW.LAB-44.NL/PIZZAWORKSHOPS**

## DESSERT

Cheesecake mousse   gegrilde ananas   oreo	4,50
Tiramisu   cantuccini   cacao   mascarpone   koffie	4,50
Salted caramel   choco mousse   zeezout   karamelschuim	4,50
Gevulde gnocchi   dulce de leche   caramel	4,50
Hollands kaasplankje   dadel-notenbrood   frambozen crème	13,50