

ZOETIGHEDEN

Drie Zaanse bonbons	3,00
Chocolade parfait crème van framboos en rozenwater	4,75
Sinaasappel tartelette geconfijte sinaasappel pistache kruim macaron pistache	4,75
Mango & tea: mango bavarois verveine thee gekarameliseerde amandel	4,75
Zoetigheidje van de maand	7,50
Petit 'Grand Dessert'	12,50
Kaasplankje van 'Le Cockelon' dadelbrood wisselende chutney van Potverdorie	13,50
Gebakje? Vraag wat we voor je hebben.	

HEALTHY SMOOTHIES

Heerlijk bij je lunch. Of als je zin hebt in een gezond drankje.



LIQUID LOVE: framboos mango	4,50
TROPICAL PARADISE: mango aardbei	4,50
BLUEBERRY FOREST: heel veel bosbessen	4,50
BLOODY RED: paprika tomaat wortel pastinaak rode biet	4,50
LAB'S GARDEN: wortel paprika knolselderij gember	4,50



VERGADEREN,
WORKSHOPS,
FEESTJES EN
MEER...

VAN EEN VERGADERING TOT EEN GROOT FEEST;
DANKZIJ ONZE VERSCHILLENDE RUIMTES KAN ALLES
WAT JE MAAR WENST GEORGANISEERD WORDEN.
VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN OF KIJK OP
WWW.VERGADERLOCATIESZAANDAM.NL/NL/LAB-44

WIL JE ZELF JE PIZZA MAKEN? DOE MEE AAN
EEN WORKSHOP PIZZA BAKKEN. LEER HOE JE DE
LEKKERSTE BODEM MAAKT EN EINDELOOS KUNT
VARIËREN MET TOPPINGS. VRAAG ONZE BRIGADE OF
KIJK OP WWW.LAB-44.NL/PIZZABAKKEN

VOLG LAB-44  

BORRELBITES

Geen trek in een hele maaltijd? Neem dan een lekkere borrelbite. En neem er meteen een lekker Zaanse speciaalbiertje bij.

Olijven ▼	4,00
Zuurdesem olijventapenade yazzara	5,00
Bospaddestoelenkroketjes (4) truffelmayonaise ▼	6,75
Kalfsvleesbitterballen (6) Zaanse mosterdmayonaise	7,00
Vegan bitterballen (6) yazzara ▼	7,50
Thai green-garnalen (4) sweet chillisaus	8,00
Kaas/rucolakroketjes (6) Zaanse Sambal mayonaise ▼	8,50
Nacho's cheddar guacamole tomatensalsa yazzara ▼	8,50
Mixed Lab bittergarnituur (10) Zaanse mosterdmayonaise chilisaus	11,00
Plankje van de slager: San Daniele ham pancetta truffel salami worst van Livar varken olijven	12,75

ONZE BIEREN

Uiteraard hebben we ons eigen bier op tap en fles.
Bieren van HOOP en Breugem; twee Zaanse speciaalbiertjes met elk hun eigen verhaal en smaken.
Daar waar HOOP het verhaal draagt van de Zaanse zeevaartgeschiedenis, is Breugem een speciaalbier met karakter, gebrouwen door een man met karakter: Patrick Breugem. In ons het bierlab worden ook regelmatig kleine batches bijzondere smaken geproduceerd.

HOOP 1862 pilsener (4,5%)	2,80
HOOP Kaper Eastcoast IPA (6,4%)	3,80
Breugem Session Blond (4,5%)	3,80
Breugem Zoentje (6,2%)	3,80
Breugem Saense Tripel (8,3%)	3,80

Naast deze vaste bieren op de tap hebben we wisselende seizoensbieren en limited editions, zowel op tap als op fles. Vraag wat we voor je hebben.

Voor overige drankjes zoals fris, wijn, koffie, thee, cocktails en stevige borrels hebben wij een speciale drankenkaart.

HEB JE EEN VOEDSELALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN.



LUNCH
DINNER
BORREL BITES
VOOR MAKERS & ETERS

Op de meest gave plek in de Zaanstreek!





VOOR MAKERS & ETTERS

Welkom in Lab-44, dé plek voor makers & eters op het ooit verboden Hembrugterrein. In dit voormalig laboratorium voor het ontwikkelen en testen van munitie, geniet je nu van heerlijke gerechten van onze toch wel bijzondere brasseriekaart, pizza's uit onze Valoriani oven en speciaalbier van Hoop en Breugem.

Wil je bij ons trouwen? Zoek je vergaderruimte? Wil je een feest, vrijmibo, familie-etentje of BBQ geven? Laat het ons weten. De mogelijkheden zijn eindeloos. Bij Lab-44 maken we van iedere bijeenkomst iets bijzonders!

LUNCH BROODJES

VAN 11.00 TOT 16.30 UUR

Met desembrood van **Desemenzo**, een bakkerij die zijn brood bereid met eigen desembroodcultuur

Boerentosti zuurdesem met Beemsterkaas Supplementen: ham geitenkaas Zaanse Sambal (+ 0,75 per extra ingredient)	4,00
Baton sesam Caprese tomaat mozzarella rucola siroop van tomaat en basilicum ▼	8,75
Flatbread focaccia feta komkommersalade met sesam geroosterde paprika rucola yazzara ▼	8,50
Eitje 'sunny side up' Keuze uit: Beemsterkaas ham bospaddestoelen spek (+ 0,75 per extra ingredient)	7,80
Baton sesam gerookte kip guacamole tortilla mayonaise van togarashi	9,00
Flatbread focaccia gegrilde en gemarineerde aubergine mozzarella pesto San Daniele ham hoemoes met koriander en limoen	9,00
Spicy krab Jalapeño Sambal met venkelzaad en laurier botersla	9,75
Smoked salmon limoen mayonaise kommersalade eicrumble	9,75

OM TE BEGINNEN

Focaccia pesto aioli ▼	4,50
Knoflook focaccia zeezout olijfolie ▼	4,50
Zuurdesem meergranen brood yazzara olijventapenade	5,00
Plankje van de slager: San Daniele ham pancetta truffel salami worst van Livar varken olijven	12,75

SOEPEN & SALADES

Luchtige courgettesoep Dukah tempeh koriander munt ▼	7,50
Tom Kha Kai gemarineerde kip taugé noodles lente-ui koriander	8,50
Caesar salade: little gem krokant hoeve-ei Parmezaanse kaas ansjovis dressing croutons kip bacon	15,50
Roasted veggie salade: Alkmaars gort geroosterde groente avocado spinazie gekarameliseerde amandel green Lab-44 dressing ▼	15,50

GROOT OF KLEIN?

VOOR DE GROTE OF KLEINE ETER: KIES EEN GERECHT
VOOR JEZELF OF MEERDERE GERECHTJES OM MET
ELKAAR TE DELEN. OF STEL ER JE EIGEN HOOFDMENU
MEE SAMEN. HULP NODIG? VRAAG ONZE BRIGADE
NAAR DE MOGELIJKHEDEN EN OM ADVIES.

Filet Américain krokant hoeve-eitje truffel mayonaise zuurdesem cornichon	<u>klein</u> 8,50	<u>groot</u> 10,50
Gorgonzola & pastinaak: gorgonzola gerookte pastinaak chutney van Potverdorie gekarameliseerde amandel ▼	8,50	10,50
Macarons van chioggia biet crème van cashewnoten, mosterd honing vinaigrette rucola asperge- scheuten kroepoek van rode biet ▼	9,00	12,00
Geroosterde zalm sesam korstje quinoa limoen wakame soja-sesam dressing	9,25	12,25
Tonijn tartaar ponzu tom yam mayonaise	9,75	12,75
Krab & poulpo: spicy krabsalade traaggegaarde poulpo	9,75	12,75

HEB JE EEN VOEDSELALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN.

DINER OF LUNCH?

Bretonse visburger brioche bun Zaanse Sambal- mayonaise little gem kappertjes augurk friet	13,75
MRIJ beeburger brioche bun salsa botersla buikspek Lab-44 dressing rode cheddar friet	14,75
Palet van wortel vegan bitterbal couscous salade aspergescheuten notencrumble ▼	17,50
Eendenborst krokant gebakken en rosé geserveerd jus van kardemom	18,50
BBQ-lamsnek couscous salade jus van citrus	19,00
Schelvisfilet parelgort saus van langoustine	21,50
'Kissed by Air' entrecote gerookte knoflookboter friet	prijs per ons: 12,00
Geroosterde Albacore tonijn lauwwarm geserveerd soja-sesam dressing	23,50
<i>Alle hoofdgerechten (m.u.v. de burgers) worden geserveerd met passend groentegarnituur.</i>	
Extra portie Frites uit Zuyd of groene salade ▼	3,50
Extra portie seizoensgroente ▼	4,50

PASTA'S & PIZZA'S

Alle pizza's hebben als basis tomatensaus m.u.v. de Mexicano

CANNELLONI: ricotta spinazie schuim van oude Beemsterkaas spinazie salade krokantje van oude kaas ▼	17,50
PASTA VONGOLE: linguini vongole gerookte knoflook Spaanse peper peterselie	19,50
MARGHARITA: buffelmozzarella basilicum ▼	9,75
POLLO: pulled chicken pesto fior di latte	12,75
PEPERONI: fior di latte peperoni kalamata olijf	12,75
VEGANZA: geroosterde paprika paddestoelen rode ui kalamata olijf artisjokhart knoflook rucola ▼	13,50
ARABICA: peer gorgonzola fior di latte jonge bladspinazie amandel honing ▼	13,75
SAN DANIELE: fior di latte Parmezaanse kaas cherry tomaat San Daniele ham rucola	14,00
MEXICANO: bbq-saus pulled chicken rode ui rode peper gepofte paprika mais cheddar guacamole tortillachips	15,00
TARTUFO: buffelmozzarella truffel salami rode ui	15,50
TONNO: buffelmozzarella rode ui kappertjes tonijn tartaar	15,50

SWEETS

Three local chocolates	3.00
Chocolate parfait cream of raspberry and rosewater	4.75
Orange tartelette candied orange pistachio crumb macaron pistachio	4.75
Mango & tea: mango bavarois verveine tea caramelised almond	4.75
Dessert of the month	7.50
Petit 'Grand Dessert'	12.50
Cheese platter from 'Le Cockelon' (local supplier) date bread changing chutney from 'Potverdorie' (local supplier)	13.50
Pastry? Ask our staff about the different pastries we have.	

HEALTHY SMOOTHIES

Delicious with your lunch. Or if you fancy a healthy drink.



LIQUID LOVE: raspberry mango	4.50
TROPICAL PARADISE: mango strawberry	4.50
BLUEBERRY FOREST: a lot of blueberries	4.50
BLOODY RED: bell peppers tomato carrot parsnip beetroot	4.50
LAB'S GARDEN: carrot peppers celeriac ginger	4.50



**MEETINGS,
WORKSHOPS,
PARTIES
AND MORE...**

FROM A MEETING TO A BIG PARTY; THANKS TO OUR VARIOUS SPACES, ANYTHING YOU WISH CAN BE ORGANIZED. ASK FOR THE POSSIBILITIES OR LOOK AT WWW.VERGADERLOCATIESZAANDAM.NL/NL/LAB-44

DO YOU WANT TO MAKE YOUR OWN PIZZA? ATTEND ONE OF OUR PIZZA BAKING WORKSHOPS. LEARN HOW TO MAKE THE BEST CRUST AND ABOUT THE ENDLESS VARIATIONS IN TOPPINGS. ASK OUR STAFF ABOUT THE OPTIONS OR LOOK AT WWW.LAB-44.NL/PIZZABAKKEN

FOLLOW LAB-44  

SMALL BITES

Not in to an entire meal? Take one of our bites. And you might as well combine it with our local craft beer.

Olives ▼	4.00
Sourdough olive tapenade yazzara	5.00
Forest mushroom croquettes (4) truffle mayonnaise ▼	6.75
'Bitterballen' veal (6) local mustard mayonnaise	7.00
'Bitterballen' vegan (6) yazzara ▼	7.50
Thai green shrimps (4) sweet chili sauce	8.00
Cheese arugola croquettes (6) local hot sauce mayonnaise ▼	8.50
Nachos cheddar tomato salsa guacamole yazzara ▼	8.50
Mixed Lab selection of fried snacks (10) local mustard mayonnaise sweet chili sauce	11.00
Butcher's choice San Daniele ham pancetta truffle salami sausage of Livar pork olives	12.75

OUR CRAFT BEERS

Of course we have our own beer on tap and bottle. Beers from HOOP and Breugem; two local specialty beers with their own story and taste. Where HOOP carries the story of the local maritime history, Breugem is a specialty beer with character, brewed by a man with character. In our beer lab we regularly produce small batches of special flavors.

HOOP 1862 pilsener (4.5%)	2.80
HOOP Kaper Eastcoast IPA (6.4%)	3.80
Breugem Session Blond (4.5%)	3.80
Breugem Zoentje (6.2%)	3.80
Breugem Saense Tripel (8.3%)	3.80

These beers are the permanents, do you want to know about the changing seasonal and limited editions? Ask our staff.


More interested in a soda, wine, coffee, cocktail or something on the rocks? Ask for the drink menu.

DO YOU HAVE A FOOD ALLERGY?
LET US KNOW.



LUNCH
DINNER
FOR MAKERS & EATERS

The coolest hot-spot in the Zaan region!



SMALL BITES



FOR MAKERS & EATERS

Welcome at Lab-44, the place where making and eating comes together on the once forbidden Hembrug site. In this former laboratory for the development and testing of ammunition, it is now possible to enjoy delicious dishes of our brasserie menu, healthy pizzas and local beers from Hoop and Breugem.

Getting married? Looking for a meeting room? Want to throw a party, a family dinner or BBQ? Let us know, the possibilities are endless. We turn every event into something special!

SANDWICHES

FROM 11:00 AM TILL 4.30 PM

Served on sourdough bread from **Desemenzo**, a bakery that makes bread with its own sourdough recipe.

Farmers toasted cheese sandwich sourdough Supplements: ham goat kaas local hot sauce Zaanse Sambal (+ € 0.75 per extra item)	4.00
Baton sesame Caprese tomato mozzarella arugula tomato basil sirup ▼	8.75
Flatbread focaccia feta cucumber salad with sesame roasted sweet peppers arugula yazzara ▼	8.50
Egg 'sunny side up' Choice of: Beemster cheese ham mushrooms bacon (+ € 0.75 per extra item)	7.80
Baton sesame smoked chicken guacamole tortilla mayonnaise of togarashi	9.00
Flatbread focaccia grilled and marinated eggplant mozzarella pesto San Daniele ham hummus with coriander and lime	9.00
Spicy crab local hot sauce Jalapeño Sambal with fennel-laurel butterhead lettuce	9.75
Smoked salmon lime mayonnaise cucumber salad egg crumble	9.75

STARTERS

Focaccia pesto aioli ▼	4.50
Garlic focaccia sea salt olive oil ▼	4.50
Sourdough multi-grain bread yazzara olive tapenade	5.00
Butcher's choice San Daniele ham pancetta truffle salami sausage of Livar pork olives	12.75

SOUPS & SALADS

Airy zucchini soup dukah tempeh coriander mint ▼	7.50
Tom Kha Kai marinated chicken bean sprouts noodles spring onion coriander	8.50
Caesar salad little gem crunchy farm egg Parmesan cheese anchovy dressing croutons chicken bacon	15.50
Roasted veggie salad: local barley roasted vegetables avocado spinach caramelized almond with a green Lab-44 dressing ▼	15.50

BIG OR SMALL?

FOR THE HUNGRY ONNES AND THE ONES WHO
ARE NOT: CHOOSE A DISH JUST FOR YOU OR MULTIPLE
TO SHARE (OR NOT). DO YOU NEED HELP? ASK OUR
STAFF FOR ADVICE!

Filet Américain crunchy farm egg truffle mayonnaise sourdough cornichon	small 8.50	big 10.50
Gorgonzola & parsnip: gorgonzola smoked parsnip chutney from 'Potverdorie' (local supplier) caramelized almond ▼	8.50	10.50
Macarons of chioggia beet cream of cashew nuts mustard honey vinaigrette arugula asparagus shoots krupuk of beetroot ▼	9.00	12.00
Roasted salmon crust of sesame quinoa lime wakame dressing of soya and sesame	9.25	12.25
Tuna tartar ponzu tom yam mayonnaise	9.75	12.75
Crab & poulpo: spicy crab salad slow-cooked poulpo	9.75	12.75

DO YOU HAVE A FOOD ALLERGY?
LET US KNOW.

DINNER OR LUNCH?

Breton fish burger brioche bun local hot sauce mayonnaise little gem capers pickle fries	13.75
MRIJ beef burger brioche bun salsa butterhead lettuce pork belly Lab-44 dressing red cheddar fries	14.75
Palette of carrot vegan 'bitterbal' couscous salad asparagus shoots nut crumble ▼	17.50
Duck breast crispy fried served medium gravity of cardamom	18.50
BBQ lamb neck couscous salad citrus juice	19.00
Haddock fillet pearl barley gravity of langoustine	21.50
'Kissed by Air' prime rib smoked garlic butter french fries price per ounce: 12.00	
Roasted Albacore tuna served lukewarm soy sesame dressing	23.50
<i>All dishes (excl. burgers) are served with matching vegetable garnish.</i>	
Extra portion of french fries or green salad ▼	3.50
Extra portion of vegetables ▼	4.50

PASTAS & PIZZAS

Pizzas are based on tomato sauce with the exception of Mexicano

CANNELLONI: ricotta spinach foam of old Beemster cheese spinach salad crust of old cheese ▼	17.50
PASTA VONGOLE: linguini vongole smoked garlic chilli parsley	19.50
MARGHARITA: buffalo mozzarella basil ▼	9.75
POLLO: pulled chicken pesto fior di latte	12.75
PEPERONI: fior di latte pepperoni kalamata olives	12.75
VEGANZA: roasted sweet peppers mushrooms red onion kalamata olives artichoke hearts garlic arugula ▼	13.50
ARABICA: pear gorgonzola fior di latte young spinach leaves almond honey ▼	13.75
SAN DANIELE: fior di latte Parmesan cheese cherry tomato San Daniele ham arugula	14.00
MEXICANO: pulled chicken BBQ sauce red onion red pepper roasted peppers corn cheddar guacamole tortilla chips	15.00
TARTUFO: buffalo mozzarella truffle salami red onion	15.50
TONNO: buffalo mozzarella red onion capers tuna tartar	15.50