

ZOETIGHEDEN

Drie Zaanse bonbons	3,00
Salted brownie pistache chocolademousse witte chocoladerotsjes	4,50
Gepocheerde peer blanc manger yoghurtchuim amandelkletskep	4,50
Kersencremeux likkoekjes koffie-espuma	4,50
Zoetigheidje van de maand	7,50
Kaasplankje dadelbrood wisselende chutney van Potverdorie	13,50
Petit 'Grand Dessert'	12,50
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
Truffelkroketjes (4) truffelmayonaise ▼	6,75
Kalfsvleesbitterballen (6) Zaanse mosterdmayo	7,00
Ortiz sardientjes focaccia	7,50
Kaas/rucolakroketjes (6) Zaanse Sambal mayo ▼	8,00
Gambakroketjes (4) sweet chilisaus	8,50
Ganzenrillette van Coco Conserven zuurdesem	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 spianata piccante worst van Livar varken olijven	12,50

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 speciaalbiertje met karakter, gebrouwen in Zaandijk door een man met karakter: Patrick Breugem. En in het bierlab worden ook regelmatig kleine batches bijzondere smaken geproduceerd.

HOOP 1862 pilsener (4,5%)	2,80
HOOP Waterwolf saison (5,5%)	3,80
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 onze brigade wat we voor je hebben.

Voor overige drankjes zoals fris, wijn, koffie, thee, cocktails en stevige borrels vraag je ons gewoon naar de drankenkaart van Lab-44.



LUNCH
DINNER
VOOR MAKERS & ETERS

Op de meest gave plek in de Zaanstreek!



BORREL
BITES



VOOR MAKERS & ETERS

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 desembcultuur

Italiaanse baguette uit de oven Keuze uit: Beemsterkaas ham geitenkaas Zaanse Sambal (+ 0,75 per extra ingredient)	4,00
Geitenkaas uit de oven chutney van Potverdorie	7,80
Flatbread focaccia feta komkommersalade met sesam geroosterde paprika rucola Yazzara	7,80
Eitje 'sunny side up' Keuze uit: Beemsterkaas ham bospaddestoelen spek (+ 0,75 per extra ingredient)	7,80
Gerookt kippetje guacamole tortilla mayonaise van togarashi	8,50
Flatbread focaccia gegrilde en gemarineerde aubergine mozzarella pesto San Daniele ham hoemoes met koriander en limoen	8,50
Spicy krab Zaanse Sambal venkel-laurier botersla	9,50
Smoked salmon yoghurtspread zachtgekookt eitje komkommer	9,50

OM TE BEGINNEN

Focaccia pesto aioli	4,50
Knoflook focaccia zeezout olijfolie	4,50
Ortiz sardientjes focaccia	7,50
Ganzenrillette van Coco Conserven zuurdesem	8,50
Plankje van de slager: San Daniele ham pancetta spianata piccante worst van Livar varken olijven	12,50

SOEPEN & SALADES

Tom Kha Kai gemarineerde kip taugé noodles lente-ui koriander	7,50
Pompoensoep amandel Zaanse Sambal jus d'orange Parmezaanse kaas	7,50
Caesar salade: little gem zachtgekookt eitje Parmezaanse kaas ansjovis dressing croutons kip bacon	15,50
Toffe tempeh pokebowl: witte rijst chioggia biet wortel wakame komkommer maïs lente-ui sesamdressing	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.

Tonijntartaar ponzu misomayonaise gel van umami	<u>klein</u> 9,75	<u>groot</u> 12,75
Rillette van kalfswang Amsterdams uitje truffelmayonaise zuurdesem crouton	9,75	12,75
Gerookte bio-runder entrecote crunch van hazelnoot Parmezaanse kaas rucola Zaanse mosterdmayonaise	9,50	12,50
Krab & poulpo: spicy krabsalade traaggegaarde poulpo	9,50	12,50
In rode biet gemarineerde zalm chioggia biet borage rode bieten mayonaise appel	8,00	11,00
Toffee van pompoen Messenklever pompoenpit pompoenchutney red vein	7,50	10,50

HEB JE EEN VOEDSELALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN.

DINER OF LUNCH?

Bretonse visburger brioche bun Zaanse Sambal-mayonaise little gem kappertjes augurk friet	13,50
MRIJ beeburger brioche bun salsa botersla buikspek Lab-44 dressing rode cheddar friet	14,50
Smoked Sweet & Sour: crème van gerookte pastinaak zoetzure bietjes truffelkroketjes trostomaatjes	17,50
Eendenborst krokant gebakken en rosé geserveerd jus van citrus en caramel	18,50
Diamanthaas bearnaisesaus Frites uit Zuyd	19,50
Stoof van geitenvlees gerookte pastinaak	21,00
Dorade citrus tijm venkelsalade	21,50
Geroosterde Albacore tonijn lauwwarm geserveerd soja-sesamdressing	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

Cannelloni zeekraal rucola schuim van oude Beemsterkaas	17,50
Stir fry linguini gamba's knoflookolie peultjes gember sesam	19,50
MARGHARITA: buffelmozzarella basilicum	9,75
DIAVOLA: mozzarella rode ui spianata piccante kalamata olijf	12,75
POLLO: pulled chicken pesto mozzarella	12,75
VEGATARIANA: gegrilde aubergine fiore di latte bospaddestoelen geroosterde paprika	13,00
PORK BELLY & PULLED CHICKEN: bbq-saus buikspek pulled chicken mozzarella rode ui	13,75
PUMPKIN & GOAT: geitenkaas pompoen amandel rode ui honing	13,75
MEXICANO: pulled chicken bbq-saus rode ui rode peper gepofte paprika maïs cheddar guacamole tortillachips	15,00
TARTUFO: truffelmascarpone San Daniele ham rucola Parmezaanse kaas	15,50
TONNO: mozzarella tonijntartaar kappertjes rode ui	15,50