

## 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.



<b>LIQUID LOVE:</b> framboos   mango	4,50
<b>TROPICAL PARADISE:</b> mango   aardbei	4,50
<b>BLUEBERRY FOREST:</b> heel veel bosbessen	4,50
<b>BLOODY RED:</b> paprika   tomaat   wortel   pastinaak   rode biet	4,50
<b>LAB'S GARDEN:</b> 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](http://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](http://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   komkommersalade   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	klein 8,50	groot 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   aspergescheuten   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

*Alle hoofdgerechten (m.u.v. de burgers) worden geserveerd met passend groentegarnituur.*

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   artisjokharten   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