



DE • DIJK

ETEN DRINKEN

ALMUERZO MORDISCOS
PRANZO MORSI
DÉJEUNER

de 11:00 a. m. a 5:00 p. m.



Bocadillos

Elija entre pan rústico blanco o marrón.



Puntitos de solomillo oriental 18,50

cebolla - champiñones - salsa teriyaki -
mayonesa de trufa - parmesano

Tiras de pollo picantes 13,00

pimiento - cebolla - champiñones - aioli

Aguacate triturado (vegano) 11,00

tomate - mayonesa de chile - granada - pepino

Ensalada de atún casera 11,00

alcaparras - cebolla roja

Croquetas de carne de res 9,50

mostaza

Carpaccio de res 13,50

parmigiano - mayonesa de trufa - rúcula -
piñones

Vitello tonnato 13,50

carne de ternera asada rosa - crema de atún -
alcaparras crujientes - tomate seco



¿Tiene alguna alergia? Por favor, infórmenos.



Especialidades de almuerzo

Tiempo de preparación mínimo: 20 minutos

Panini Dijk con pollo 14,50

Pechuga de pollo, lechuga, huevo frito, mayonesa al curry, tocino, tomate, queso

Panini Dijk con salmón 15,00

Salmón ahumado, lechuga, huevo frito, mayonesa de rábano picante, tomate, pepino, cebolla roja

Anguila ahumada 20,50

Brioche tostado, mantequilla

Salmón ahumado 17,50

brioche tostado - mantequilla

Volendam a las 12 en punto 13,00 (opción vegetariana posible)

huevo frito con jamón - sándwich con croqueta de ternera - sopa del chef

Burrata y Jamón Serrano 13,00 (opción vegetariana posible)

pesto verde - tomate - rúcula - jamón serrano - piñones

Pollo desmenuzado 14,00

Gofre belga - mayonesa barbacoa - aguacate - cebolla morada



¿Sabías?

¿Sabías que el Museo Volendam está a poca distancia del Café de Dijk?

El Museo de Volendam ofrece una fascinante mirada a la rica historia y cultura de Volendam del período entre 1850 y 1950. Además de los atractivos permanentes como el Museo de las Bandas de Cigarros y los trajes tradicionales, también ofrecen exposiciones temporales, lo que hace que sea divertido visitarnos..



¿Tiene alguna alergia? Por favor, infórmenos.



Ensaladas

Tiempo de preparación mínimo: 20 minutos

Ensalada Volendam 23,50

ensalada de atún - salmón ahumado -
Croqueta de gambas - Anguila - Mezclum de
lechugas - Baguette

Ensalada de pollo picante 17,50

tiras de pollo picante - pimentón - cebolla -
champiñones - lechuga mezclun - baguette

Ensalada Sandra 21,50

Tiras de carne oriental - champiñones -
cebolla, lechuga mezclun - salsa teriyaki -
baguette

Ensalada Caprese de burrata 17,00

(opción vegetariana posible)
rúcula - tomate - piñones - jamón serrano -
pesto verde



Sopas

Sopa de tomate 7,50

(vegano posible)

albóndigas - baguette

Sopa del Chef 7,50

baguette

Baguette con mantequilla de hierbas 5,00

baguette con alioli - mayonesa de curry -
mantequilla de hierbas

Pan con untables 7,50

alioli - mayonesa de curry -
mantequilla de hierbas

Jamón serrano 5,00

¿Tiene alguna alergia? Por favor, infórmenos.



Almuerzo caliente

Tiempo de preparación mínimo: 20 minutos



Pollo satay a la parrilla 21,00

yuca - papas fritas - salsa satay - atjar

Hamburguesa Dijk 17,50

pan brioche - tocino - pepinillos - queso -
salsa de hamburguesa - papas fritas

Hamburguesa de pollo crujiente al chili 16,50

mayonesa al chili - tomate - cebolla roja -
pepino - papas fritas

Gambas al ajo 16,50

salsa cremosa - perejil - baguette

Pasta de pollo al pesto 17,00

pesto verde - parmesano - pollo - piñones,
rúcula - verduras de temporada

Pescado del día

19,50

papas fritas - lima - ensalada

¿Tiene alguna alergia? Por favor, infórmenos.



Aperitivos

Tiempo de preparación mínimo: 20 minutos

Porción de bitterballen 7,50

(6 piezas)
mayonesa - mostaza

Palitos de queso (6 piezas) 7,50

salsa de chili

Mini frikandellen (6 piezas) 7,50

mayonesa - curry

Plato de aperitivos

pequeño (8 piezas)	9,00
medio (16 piezas)	16,00
grande (24 piezas)	21,00

Muslos de pollo crujientes 9,00

(6 piezas)
salsa de chili

Gambas tempura (6 piezas) 10,50

mayonesa de chili con sésamo

Nachos al horno 15,50

salsa de carne picada - guacamole -
salsa de tomate - crema agria

Pan con salsas 7,50

aioli - mayonesa al curry -
mantequilla de hierbas

Papas fritas dulces 6,00
de batata

mayonesa de trufa

Papas fritas 4,50

mayonesa



Tabla de aperitivos Dijk

22,50

- pan con salsas
- aperitivos,
- jamón serrano
- nueces
- cubos de queso

¿Tiene alguna alergia? Por favor, infórmenos.



Menú para niños

Tiempo de preparación mínimo: 20 minutos



Pasta boloñesa 12,50

salsa de tomate - carne picada, parmesano

Poffertjes 6,50

azúcar glas

Pequeña sopa de tomate 5,00

albóndigas de carne

Papas fritas con croquetas 9,00

mayonesa - salsa de manzana

Papas fritas con frikandel 9,00

mayonesa - salsa de manzana

Papas fritas con nuggets de pollo 9,00

mayonesa - salsa de manzana

Copa para niños 4,50

helado de vainilla - nata montada - disco de azúcar

¿Tiene alguna alergia? Por favor, infórmenos.



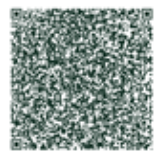


Burgerpad

Descubre la rica historia de Volendam a través de un recorrido de aproximadamente dos horas llamado "Burgerpad". A lo largo del recorrido verás atracciones turísticas, fotos, collages y paneles con historias del pueblo. ¡Escanea el código QR y sumérgete en el pasado de Volendam!

Laagholland

¿Quieres descubrir más sobre lo que ofrece Volendam y sus alrededores? Visita el sitio web de Laagholland, escanea el código QR y descubre más.



Reseña en Google

¿Te ha gustado tu estancia en Café de Dijk? Haznos saber tu opinión dejando una reseña. ¡Escanea el código QR!

Google



Panini

Scegli tra pane rustico bianco o marrone.



**Insalata di tonno
fatta in casa** 11,00
capperi - cipolla rossa

Crocchette di manzo 9,50
senape

Carpaccio di manzo 13,50
parmigiano - maionese al tartufo -
rucola - pinoli

Vitello tonnato 13,50
vitello arrosto rosa - crema di tonno -
capperi croccanti - pomodoro secco

Filettini di manzo orientali 18,50
cipolla - funghi - salsa teriyaki -
maionese al tartufo - parmigiano

Striscioline di pollo piccanti 13,00
peperone - cipolla - funghi - aioli

Avocado schiacciato(vegano) 11,00
pomodoro - maionese al peperoncino -
melograno - cetriolo



Avete allergie? Fatecelo sapere.



Specialità del pranzo

Tempo minimo di preparazione: 20 minuti

Panino Dijk con pollo 14,50

petto di pollo - insalata - uovo fritto -
maionese al curry - pancetta - pomodoro -
formaggio

Panino Dijk con salmone 15,00

salmone affumicato - insalata - uovo fritto
- maionese al rafano - pomodoro - cetriolo -
cipolla rossa

Anguilla affumicata 20,50

brioche tostato - burro

Salmone affumicato 17,50

brioche tostato - burro

12 ore Volendammer 13,00

(possibile opzione vegetariana)
uovo fritto con prosciutto - panino con
crocchetta di manzo - zuppa dello chef

Burrata & prosciutto di Serrano 13,00

(possibile opzione vegetariana)
pesto verde - pomodoro - rucola - prosciutto
di Serrano - pinoli

Pollo sfilacciato 14,00

waffle belga - maionese BBQ - avocado -
cipolla rossa



Lo sapevate?

**Sapevi che il Museo di Volendam
è raggiungibile a piedi dal
Café de Dijk?**

Il Museo di Volendam offre uno sguardo affascinante sulla ricca storia e cultura di Volendam nel periodo compreso tra il 1850 e il 1950. Oltre alle attrazioni permanenti, come il Museo delle Sigarette e i costumi tradizionali, il museo propone anche mostre temporanee, che rendono la visita un'esperienza piacevole.



Avete allergie? Fatecelo sapere.



Insalate

Tempo minimo di preparazione: 20 minuti

Insalata Volendam 23,50

insalata di tonno - salmone affumicato -
crocchetta di gamberi - anguilla - insalata
mesclun - baguette

Insalata pollo piccante 17,50

striscioline di pollo piccanti - peperone -
cipolla - funghi - insalata mesclun - baguette

Insalata Sandra 21,50

striscioline di manzo orientali - funghi - cipolla
- insalata mesclun - teriyaki - baguette

Insalata burrata caprese 17,00

(possibile opzione vegetariana)
rucola - pomodori - pinoli - prosciutto di
serrano - pesto verde



Zuppe

Zuppa di pomodoro 7,50

(vegan mogelijk)

Polpettine di carne - baguette

Pane con salse 7,50

aioli - maionese al curry -
burro alle erbe

Zuppa dello chef 7,50

baguette

Prosciutto di serrano 5,00

Baguette con burro alle erbe 5,00

Baguette con aioli - maionese al curry -
burro alle erbe

Avete allergie? Fatecelo sapere.



Pranzo caldo

Tempo minimo di preparazione: 20 minuti



Sate di pollo grigliato 21,00

Cassava - patatine fritte - salsa saté - atjar (insalata piccante indonesiana)

Burger Dijk 17,50

Panino brioche - pancetta - cetriolini, formaggio - salsa burger - patatine fritte

Burger di pollo crispy al chili 16,50

Maionese al chili - pomodoro - cipolla rossa - cetriolo - patatine fritte

Gamberi all'aglio 16,50

Salsa cremosa - prezzemolo - baguette

Pasta pollo pesto 17,00

Pesto verde - parmigiano - pollo - pinoli - rucola - verdure di stagione

Pesce del giorno

19,50

patatine fritte - lime - insalata

Avete allergie? Fatecelo sapere.



Stuzzichini da aperitivo

Tempo minimo di preparazione: 20 minuti

Porzione di bitterballen 7,50

(6 pezzi)

maionese - senape

Stecche di formaggio 7,50

(6 pezzi)

salsa chili

Mini frikandellen (10 pezzi) 7,50

maionese - curry

Piatto di stuzzichini

piccolo (8 pezzi)

9,00

medio (16 pezzi)

16,00

grande (24 pezzi)

21,00

Cosce di pollo crispy (6 pezzi) 9,00

salsa chili

Gamberi tempura (6 pezzi) 10,50

maionese al chili con sesamo

Nachos al forno 15,50

salsa di carne macinata - guacamole -

salsa di pomodoro - panna acida

Pane con salse 7,50

aioli - maionese al curry - burro alle erbe

Patatine dolci di batata 6,00

maionese al tartufo

Patatine fritte 4,50

maiones



Tagliere da aperitivo Dijk

22,50

- pane con salse
- stuzzichini, prosciutto di serrano
- noci
- cubetti di formaggio

Avete allergie? Fatecelo sapere.



Menù per bambini

Tempo minimo di preparazione: 20 minuti



Pasta bolognese 12,50

salsa di pomodoro - carne macinata -
parmigiano

Poffertjes 6,50

zucchero a velo

Piccola zuppa di pomodoro 5,00

polpettine di carne

Patatine con crocchetta 9,00

maionese - salsa di mele

Patatine con frikandel 9,00

maionese - salsa di mele

**Patatine con nuggets
di pollo** 9,00

maionese - salsa di mele

Coppa per bambini 4,50

gelato alla vaniglia - panna montata -
disco di Zucchero

Avete allergie? Fatecelo sapere.



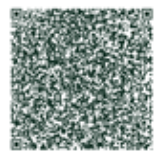


Burgerpad

Scopri la ricca storia di Volendam attraverso il percorso di circa due ore chiamato "Burgerpad". Lungo il percorso vedrai attrazioni turistiche, foto, collage e bacheche con storie del villaggio. Scansiona il codice QR e tuffati nel passato di Volendam!

Laagholland

Vuoi scoprire di più su cosa offre Volendam e dintorni? Visita il sito web di Laagholland, scansiona il codice QR e scopri di più!



Recensione su Google

Ti è piaciuto il tuo soggiorno al Café de Dijk? Facci sapere con una recensione – scansiona il codice QR!

Google



Sandwichs

Choix de pain : pain rustique blanc ou brun.



Salade de thon maison 11,00

câpres – oignon rouge

Croquettes de boeuf 9,50

moutarde

Carpaccio de boeuf 13,50

fromage parmesan – mayonnaise à la truffe –
roquette – pignons de pin

Vitello tonnato 13,50

veau rôti rose – crème de thon – câpres
croquantes – tomates séchées

Pointes de filet de boeuf à l'orientale 18,50

oignon – champignons – teriyaki –
mayonnaise à la truffe – fromage parmesan

Lanières de poulet épicées 13,00

poivron – oignon – champignons – aïoli

Avocat écrasé (végétarien) 11,00

tomate – mayonnaise au chili – grenade –
concombre



Avez-vous des allergies ? Faites-le nous savoir.



Spécialités du déjeuner

Temps de préparation minimal : 20 minutes

Dijkbol au poulet 14,50

filet de poulet – salade – œuf au plat –
mayonnaise au curry – bacon – tomate –
fromage

Dijkbol au saumon 15,00

saumon fumé – salade – œuf au plat –
mayonnaise au raifort – tomate – concombre
– oignon rouge

Anguille fumée 20,50

brioche grillée – beurre

Saumon fumé 17,50

brioche grillée – beurre

12h00 Volendammer 13,00 (végétarien possible)

œuf au plat avec jambon – croquette de boeuf
– soupe du chef – pain

Burrata & jambon serrano 13,00 (végétarien possible)

pesto vert – tomate – roquette – jambon
serrano – pignons de pin

Poulet effiloché 14,00

gaufre belge – mayonnaise BBQ – avocat –
oignon rouge



Saviez-vous que ?

Saviez-vous que le musée de Volendam est à distance de marche de Café de Dijk ?

Le musée de Volendam offre un regard fascinant sur l'histoire et la culture riches de Volendam entre 1850 et 1950. En plus des attractions permanentes comme le musée des étiquettes de cigares et les costumes traditionnels, ils proposent également des expositions temporaires, ce qui rend toujours intéressant de venir nous rendre visite.



Avez-vous des allergies ? Faites-le nous savoir.



Salades

Temps de préparation minimal : 20 minutes

Salade Volendam 23,50

salade de thon – saumon fumé – croquette de crevettes – anguille – mesclun – pain baguette

Salade de poulet épicé 17,50

lanières de poulet épicées – poivron – oignon – champignons – mesclun – baguette

Salade Sandra 21,50

lanières de steak oriental – champignons – oignon – mesclun – teriyaki – baguette

Salade burrata caprese 17,00

(végétarien possible)

roquette – tomate – pignons de pin – jambon serrano – pesto vert



Soupes

Soupe de tomates 7,50

(végétarien possible)

boulettes de viande – baguette

Pain avec dips 7,50

aioli – mayonnaise au curry –
beurre aux herbes

Soupe du chef 7,50

baguette

Jambon serrano 5,00

Baguette avec beurre aux herbes 5,00

baguette avec aioli - mayonnaise au
curry - beurre aux herbes

Avez-vous des allergies ? Faites-le nous savoir.



Déjeuner chaud

Temps de préparation minimal : 20 minutes



Satay de poulet grillé 21,00

manioc – frites – sauce satay – achard

Burger Dijk 17,50

pain brioche – bacon – cornichon – fromage – sauce burger – frites

Burger de poulet chili croustillant 16,50

mayonnaise chili-sésame – tomate – oignon rouge – concombre – frites

Gambas à l'ail 16,50

sauce crémeuse – persil – baguette

Pâtes au poulet pesto 17,00

pesto vert – fromage parmesan – poulet – pignons de pin – roquette – légumes de saison

Poisson du jour

19,50

frites – citron – salade

Avez-vous des allergies ? Faites-le nous savoir.



Apéritifs

Temps de préparation minimal : 20 minutes

Portion de bitterballen 7,50

(6 pièces)
mayonnaise – moutarde

Bâtonnets de fromage 7,50

(6 pièces)
sauce chili

Portion de mini fricandelles 7,50

(10 pièces)
mayonnaise – curry

Apéritif mixte

Petit (8 pièces)	9,00
Moyen (16 pièces)	16,00
Grand (24 pièces)	21,00

Cuisses de poulet 9,00

croustillantes (6 pièces)
sauce chili

Tempura de crevettes 10,50

(6 pièces)
mayonnaise chili-sésame

Nachos au four 15,50

sauce à la viande – guacamole –
salsa tomate – crème fraîche

Pain avec dips 7,50

aïoli – mayonnaise au curry –
beurre aux herbes

Frites de patates douces 6,00

mayonnaise au truffe

Frites 4,50

mayonnaise



Planche apéritive de Dijk

22,50

- Pain avec dips
- Apéritif mixte
- Jambon serrano
- Noix
- Cube de fromage

Avez-vous des allergies ? Faites-le nous savoir.



Menus enfants

Temps de préparation minimal : 20 minutes



Pâtes bolognaise

12,50

sauce tomate – viande hachée –
fromage parmesan

Poffertjes

6,50

sucre glace

Petite soupe de tomates

5,00

boulettes de viande

Frites avec croquette

9,00

mayonnaise – compote de pommes

Frites avec fricandelle

9,00

mayonnaise – compote de pommes

Frites avec nuggets de poulet

9,00

mayonnaise – compote de pommes

Verre d'enfants

4,50

glace vanille – crème chantilly –
sucre coloré

Avez-vous des allergies ? Faites-le nous savoir.



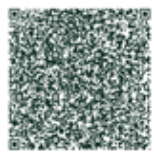


Le Burgerpad

Découvrez l'histoire riche de Volendam via le parcours 't Burgerpad, une promenade d'environ deux heures. Vous passerez devant des sites touristiques, des photos le long du parcours, des collages et des panneaux avec des histoires du village. Scannez le code QR et plongez dans le passé de Volendam !

Laagholland

Voulez-vous savoir ce que Volendam et ses environs ont à offrir ? Consultez-le sur le site web de Laagholland, scannez le code QR et découvrez-en davantage !



Avis Google

Avez-vous apprécié votre visite au Café de Dijk ? Faites-le nous savoir avec un avis – scannez le code QR



A group of children in dark clothing are playing in front of a brick building with large windows. The scene is dimly lit, possibly at dusk or dawn. The children are in various poses, some running and some standing. The building has a traditional Dutch architectural style with a gabled roof and white window frames.

DE ♦ DIJK

ETEN

DRINKEN

Café de Dijk • Haven 108 • 1131 EV Volendam
Tel: 0299 363 768 • info@cafededijk.nl • www.cafededijk.nl

