



White wines

glas | fles

Chenin Blanc	5,00 25,00
Soek die Geluk Robertson ZA	
Pinot Grigio	6,50 32,50
Paololeo Puglia IT	
Chardonnay	6,95 34,75
L'Autantique GP Pays d'Oc Languedoc-Roussillon FR	
Grüner Veltliner	32,50
'Heinz' Weingut Weixelbaum Kamptal AT	
Sauvignon Blanc	39,50
Dashwood Marlborough NZ	
Riesling 'T'	39,50
Tesch Nahe DE	
Aligote	42,50
Domaine Vincent Bouzereau Bourgogne FR	
Bourgogne Chardonnay	45,00
Domaine Gueugnon-Rémond Bourgogne FR	
Weingut Smelzer*	45,00
Pinot blanc Weissburgunder Gols AT	
Bergkloster*	45,00
Riesling Westhofen DE	
Christian Lindenlaub*	45,00
Pinot Gris Elzas DE	
Methamorphika* ES	49,50
Costador Orange Chenin Tarragona	
Sancerre	59,00
Domaine Franck Millet Loire FR	
Chablis 1er Cru 'Montmains'	75,00
Domaine du Chardonnay Bourgogne FR	
Michael David	69,00
Chardonnay Lodi Californië USA	
Chateauneuf-du-Pape	85,00
'Le Miocene Domaine Grand Veneur Rhone FR	
Blanc du Castel	75,00
Chardonnay Haut Judee IL	
Chassagne-Montrachet	125,00
Domaine Bernard Moreau Bourgogne FR	
Meursault 1er Cru Blagny Girardin	150,00
Bourgogne FR	
Corton-Charlemagne	325,00
Grand Cru 'Quintessence' Vincent Girardin FR	
Bienvenues-Batard-Montrachet	495,00
Grand Cru Vincent Girardin FR	

* **Vin Natural** | natural wines with less or no intervention |
organic | un-filterd and no additives



Rosé wines

glas | fles

Catalan Le Vigneron	5,50 27,50
Grenache Languedoc-Roussillon FR	
Bosco del Merlo	6,50 32,50
Pinot Grigio 'Blush' Veneto IT	
Domaine de Jumeaux*	45,00
Pinot noir Vendee Loire FR	
Domaines Ott	49,00
'By Ott' Cotes de Provence FR	

Red wines

glas | fles

Soek die Geluk	5,00 25,00
Cabernet Sauvignon Merlot ZA	
Santa Susanna	5,50 27,50
Corvina Merlot Veneto IT	
Blauer Zweigelt	29,50
Weingut Diem Weinviertel AT	
Don't Tell Gary	39,50
Shiraz Grampians Victoria AU	
Spätburgunder	42,00
Tesch Nahe DE	
Chateau Oumsiyat 'Le Passionne'	47,50
Bekaa Valley LB	
Yannick Pelletier*	45,00
L'Engoulevant Grenache Garignan Cinsault Syrah Saint Chinian FR	
Bourgogne Côte d'Or	65,00
Pinot Noir Domaine Gachot-Monot Bourgogne FR	
Rioja	67,00
Sierra Cantabria Reserva Rioja ES	
Amarone della Valpolicella Classico Superiore	85,00
'Masua di Jago' Veneto IT	
Château Capbern Saint-Estèphe	89,00
Bordeaux FR	

Bubbles

glas | fles

Marques de Terrabona	7,00 39,00
Brut Cava Xarello Macabeo Parellada ES	
l'Ormarins brut	39,50
Méthode Cap Classique ZA	
l'Ormarins brut	39,50
Rosé Méthode Cap Classique ZA	
Veuve Clicquot	85,00
Brut Reims Champagne FR	
Veuve Clicquot	100,00
Rosé Reims Champagne FR	



SOUL
BEACH RESTAURANT
DINER & WINES



Starters

to share or not

Brood <i>vega</i>	7,50
hangop tahina Mediterranean chimichurri	
Garnalen 'Croquettes' Holtkamp	13,50
3 limoen mayonaise	
Loempia 'by Loempie Schoorl' <i>vegan</i>	per stuk 2,20
Bitterballen	9,00
8 Dijonmosterd-honing mayonaise	
Zoete aardappel friet <i>vega</i>	7,00
truffel mayonaise	
French fries <i>vega</i>	5,50
mayonaise	
Kaastengels <i>vega</i>	9,00
8 sriracha saus	

Classics

to share or not

Oeuf mayonaise <i>vega</i>	4,50
Oeuf mayonaise & kaviaar	32,50
Oysters 'mignonette sauce' 3 6	13,50 27,00
Padrón pepers	9,50
Maldon zout	
Terrine de foie gras	21,50
classic chutney	
Escargot	14,00
'Slow Escargot' pastis beurre 'Café de Paris'	
Zeebaars 'crudo'	16,00
venkel limoen chili rode ui sesam	
Sweetbread nuggets	18,50
hazelnoot mayonaise	



Mezze

to share or not | served with pita bread

Classic <i>vegan</i>	9,50
hummus tahina peterselie olijfolie popcorn	
Neve Tzedek <i>vegan</i>	10,50
hummus pompoen-mango salsa tahina geroosterde amandelen	
Jaffa <i>vegan</i>	12,50
gepofte biet gekarameliseerde pecan gepofte prei jalapeños-pinda salsa uienolie	
Vega roast <i>vega</i>	12,50
spicy gekarameliseerde aubergine gember cottage cheese sesam miso-paddenstoelen mayonaise	
Florentin	12,50
sujjek (spicy sauces) padrón abrikoos Mediterranean chimichurri	
American Tuna salad <i>fish tales</i>	11,50
tonijn Amsterdam pickles chips padrón appel	
Labneh Lebowski <i>vega</i>	11,50
organic 'hangop' lightly salted gepofte prei kimchi pompoen-mango salsa	

Soup

served with pita bread

Healthy Israelic soup <i>vega</i>	14,00
muskaatpompoen miso rode linzen kurkuma za'atar	

Salatien

served with pita bread

Nomad 'Soul' bowl <i>vega</i>	22,00
gepofte biet venkel pompoen-mango salsa gekarameliseerde aubergine cottage cheese gepofte rabi pickles zhug Mediterranean chimichurri geroosterde amandelen	



Mains

served with fries

Jerusalem spiced chicken	25,00
zacht gegaarde kip kippenjus boerenboter morilles	
Big easy 'Soul' burger	19,50
100% angus beef rode ui pickles sriracha mayonaise	
Butcher's Steak	28,00
jalapeños-pinda salsa	
Côte de boeuf	79,50
Simmentaler 800-1000 gram truffel en merg	
Meat special	dagprijs
dagelijks wisselend aanbod bijpassend garnituur de bediening informeert u er graag over	
'Confit de canard' Tel Aviv spiced	28,00
zacht gegaarde eendenbout jus van kweepeer	
Catch of the day	dagprijs
vis van de afslag bijpassend garnituur	
Zeetong	dagprijs
beurre noisette peterselie kappertjes citroen	
Camembert uit de oven <i>vega</i>	23,50
rozemarijn dadel vijgen honing brood soldaten	
Haifa <i>vegan</i>	23,50
rabi romesco cottage cheese hummus jalapeños-pinda salsa	

Desserts

Levant	9,50
muscovado ijs dadels tahina gekarameliseerde pecan noten	
Tartelette	9,50
ganache pure Tony's chocolonely kweepeer gezouten caramel	
Kaas	14,50
drie soorten kaas chutney	



Scan the QR Code for the allergen list

