



Welkom. Goed je weer te zien!

Fijn dat je ons terras hebt gevonden. We hopen je ook binnenkort weer binnen in Zindingering te mogen ontvangen. In ons theaterrestaurant kun je dineren voorafgaand aan de voorstelling.

Ook maken we met Zindingering avondvullende culinaire programma's, zoals 'Wijn & Spijs' en 'A bite at the Opera'. Bij 'Lachen met volle mond' combineren we een driegangendiner met stand-up comedy. Elke eerste zondag van de maand is het tijd voor Zzzzzondag! Een zinderende talkshow o.l.v. Oscar Kocken en Patrick Nederkoorn.

Natuurlijk ben je ook van harte welkom als je niet naar een voorstelling gaat. In de zomer gaan we ook events buiten voor de deur organiseren. Kom vooral gezellig langs.



ZINGIN + tonic

8.5

In samenwerking met distilleerderij De Pronckheer hebben we een eigen gin ontwikkeld, genaamd ZinGin. Een ambachtelijke gin van jeneverbes met subtile frisgroene tonen van douglasspar van de Utrechtse Heuvelrug, verveine van de Bijenakker uit Odijk en koriander. Lekker puur en zeker ook met de dranken van J.Gasco in de smaken: Tonic Water en Gingerbeer.

Ook lekkere aperitieven ...

Limoncello Fizz	7.5
Negroni 16 Spritz	7.5

WEXR. DDDOK ZINDERING THEATERRESTAURANT VAN UTRECHT



zoete snack

appeltaart met slagroom	5.
wisselend	5.
huisgemaakt bananenbrood	3.
tony chocolony	2.5
notenfabriek chocolade-notenrotsjes	3.5
chocoladetruffels	2.

open sandwich

meergrenen desem of levain blond (van de Veldkeuken)

hummus met tomaat granaatappelsalsa	5.5
boeren belegen kaas met huisgemaakte vijgenchutney	6.5
krokante kippendijen met sambalmayonaise en ingelegde komkommer	8.5
haringsalade met avocado en dille	7.5

salade

caesarsalade met gepocheerde kip, ei, ansjovis, parmezaan & croutons (klein | groot)

salade met limabonen, rokerige cascabelpeper, oertomaten, gepofte puntpaprika en ingelegde citroen.....

lauwwarme Siciliaanse caponata (aubergine, paprika, bleekselderij, tomaat, olijf, rode wijnazijn en pijnboompitjes) met brood

specials

soep van Zinding (wisselt regelmatig)

parmigiana al ragù; aubergine-lasagna met scamorza en ragù (verkrijgbaar volgens het originele recept van rundergehakt en pancetta en een vegetarische variant met oesterzwammen, eekhoortjesbrood en witte miso)

kijk ook even op de borden voor Zinding-specials van de dag of vraag het onze medewerkers

warme dranken

thee	2.4
verse thee (munt, gember.....)	3.
espresso koffie americano.....	2.6
cappuccino	2.8
grote cappuccino	3.8
latte espresso machiato koffie verkeerd ...	3.
french irish italian spanish	7.5
extra shot espresso	1.

borrel

pittige notenmix van de notenfabriek	3.5
luxe notenmix van de notenfabriek.....	4.5
olijven	3.5
stolwijker kaas	5.5
selectie droge worst	5.5
brabantse bitterballen met mosterd (7x).....	7.5
kaastengels met zoetzure saus (8x)	7.5
kaaskroketjes of groentekroketjes (6x)	7.5

wijnen

wit

catanga airén sauvignon blanc	3.8
la cour des dames chardonnay	4.7
picpoul de pinet	5.2
grape whisperer sauvignon blanc	6.2

bubbel

de pró: cava brut	4.5
-------------------------	-----

rosé

domaine d'arjolle rosé	4.1
------------------------------	-----

rood

montemar tempranillo	3.8
sangiovese di todì	5.3
rioja crianza tierras de murillo	5.5
mendoza nuna estate malbec	5.8

frisse dranken

verse jus d'orange	4.
smoothie	4.5
100% puur vruchtensap van schulp in de smaken: appel sinaasappel appel-vlierbes	3.
thijs thee in de smaken: citroen-gember appel-brandnetel granaatappel-framboos	3.
j. gasco in de smaken: indian tonic ginger ale ginger beer	3.
bionade in de smaken: gember-sinaasappel vlierbes citroen-bergamot	3.5

utrechts speciaalbier

van de streek turf 'n surf 8.5%	5.2
van de streek playground ipa 0.5%	5.2
de lekkere gulden craen 6%	4.
oproer against the grain glutenvrije IPA/8.5%	5.5
maximus dakhaas 5.5%	5.5
eleven - tony manjana 3.5%.....	5.7

bieren op fles

grolsch alcoholvrij radler	3.
grolsch weizen	3.5
duvel	4.5
grimbergen blond dubbel tripel	4.5
tripel karmeliet orval	5.



tips van Mevr. Dudok

- Op ons menu staan wisselende producten, zodat wij je steeds kunnen voorschotelen wat op dit moment lekker vers en van het seizoen is.
- De keuken van Mevr. Dudok steunt op de expertise en inzet van grote broer Zinding.
- Alles op deze kaart is ook 'to go' mee te nemen als lunch of diner. We hebben ook een speciale 'to go productenlijn' met Zinderende soepen, chutneys, limabonen en ragù.
- In onze zoektocht naar minder suiker proberen we ook veel nieuwe producten uit. Deze staan niet altijd op de kaart. Check het bord, vraag het onze medewerkers of neem een kijkje in onze voorraadkast. Uiteraard horen we graag jouw feedback over deze producten.
- Heb je een allergie? Laat het ons weten.
- Meegebrachte consumpties zijn niet toegestaan.