



GROUP MENU

Heeft u een allergie?
Vraag gerust ons personeel om advies.

STARTERS (17-22u)

- POMODORISOEP FORTUYN** 9
Kruidenolie, brood
- CARPACCIO VAN HOLLANDSE RIBEYE** 14.75
Pistache pesto, pompoenpitten, Sud 'n' Sol tomaat, Parmezaan
- QUINOA SALADE** 14.75
Appel, vegan feta, artisjok, citroenolie, aardappelkaantjes
- TONIJN TATAKI** 15.75
Crispy chili olie, loempia van rivierkreeft, chuka wakame, zoetzure groenten, wasabi
- BURRATA** 15.75
Parmaham, gegrilde watermeloen, balsamico ui, pistache crumble, dragon olie

MAINS (17-22u)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aubergine & salade. Om voedselverspilling te voorkomen vragen wij naar jullie wensen.

- FORTUYN BURGER** 16
Runderhamburger (180gr), gebakken uiringen, komkommer, Jack Daniels BBQ saus, brioche - cheddar kaas 1.50
- VEGAN BEYOND BURGER** 17.50
Little gem, miso mayonaise, ingelegde ui, pulled artisjok, vegan bun
- RISOTTO NEGRO** 29
Gamba, sugarsnaps, vis van de dag, doperwtjes, bieslook mayonaise, crostini
- KALFSOESTER** 27.50
Pistache, minipeentjes, krokante aardappel, oesterzwam, saliejus
- VEGAN LASAGNE "CAPRESE"** 24
Vegan mozzarella, pistache pesto, courgette, aubergine, tomaat, kruidige tomatensaus

= Vegetarisch gerecht = Vegan gerecht

fortuynhaarlem.nl

Volg ons op instagram @fortuynhaarlem

BITES (12-22u)

- BROOD FORTUYN** 7.50
Fortuyn dip, pistache pesto
- FRITES** 5.50
Mayonaise
- FRITES PARMEZAAN** 8
Truffelmayonaise, Parmezaan, bosui
- HOLTKAMP BITTERBALLEN** 9
Rundvlees (6 stuks), mosterd
- TATSUTA** 8.50
Crunchy chicken (8 stuks), chilisaus
- KAASSTENGELS** 8.50
6 stuks, chilisaus
- VEGAN OESTERZWAM KROKETJES** 9
Oesterzwammerij (6 stuks), mosterd

SIDES (17-22u)

- FRITES** 5.50
FRITES PARMEZAAN 8
GROENTEN ~

DESSERTS (17-22u)

- GANACHE TAART** 10
Tony Chocolonely, salted caramel, crumble van witte chocolade en yoghurt ijs
- MILLE FEUILLE** 10
Frambozen, witte chocolade, witte chocolade ijs
- SCROPPINO** 9
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco
- KAASPLATEAU** 16.50
Met notenbrood
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen

- BITTERGARNITUUR** 13 / 22
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen, oesterzwam bitterballen; mosterd, chilisaus (2 of 4 stuks van elk)

- VISPLATEAU** 17.50
Tonijnsalade, rivierkreeftjes, pulpo, gamba's crispy chili olie, brood

- VEGAN PLATEAU** 16.75
Pulled artisjok, rösti met vegan basilicum crème, oesterzwam kroketje (2x), quinoa met feta en appel, mangochutney, olijven, brood, pane carasau

- KAAS, OF CHARCUTERIE PLATEAU** 16.50
Met notenbrood
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen

CHEESE & CHARCUTERIE

- DÉLICE DE BOURGOGNE**
Gepasteuriseerde koemelk
witschimmel - romig - fris

- SAANEN GEITENKAAS**
Gethermiseerde geitenmelk
subtiel - boterzacht - nootachtig

- BIERKAAS WOUT X BROUWERIJ HET SCHEEPJE**
Koemelk
hardbierkaasje - moutig

- SAINT-NECTAIRE**
Rauwe koemelk
roodflora - romig - aards

- ROQUEFORT**
Rauwmelkse schapenkaas
blauwschimmel - pittig - ziltig

- RILLETTE EEND**
konfijt - rijk - hartig - kruidig

- SCHIACCIATA PICCANTE**
salami - rijk - kruidig - pittig

- PROSCIUTTO DI PARMA**
delicaat zoet - zacht - nootachtig

- VENKELSALAMI**
zachte structuur - venkel - bloesem

- SPIANATA ROMANA**
lichtzoet - pittig gekruid





GROUP MENU

Allergy?
Please ask our staff for advice.

STARTERS (5-10PM)

POMODORI SOUP FORTUYN 	9
Herbal oil, bread	
DUTCH RIBEYE CARPACCIO	14.75
Pistachio pesto, pumpkin seeds, Sud 'n' Sol tomato, Parmesan	
QUINOA SALAD 	14.75
Apple, vegan feta, artichoke, lemon oil, potato	
TUNA TATAKI	15.75
Crispy chili oil, crayfish spring roll, chuka wakame, sweet and sour vegetables, wasabi	
BURRATA	15.75
Parma ham, grilled watermelon, balsamic onion, pistachio crumble, tarragon oil	

MAINS (5-10PM)

Served with eggplant and salad. To prevent food waste, please let us know your preferences.

FORTUYN BURGER	16
Beef burger (180g), fried onion rings, cucumber, Jack Daniel's BBQ sauce, brioche	
- cheddar cheese	1.50
VEGAN BEYOND BURGER 	17.50
Little gem cheese, miso mayonnaise, pickled onion, pulled artichoke, vegan bun	
RISOTTO NEGRO	29
Gamba, sugar snaps, fish of the day, peas, chives mayonnaise, crostini	
VEAL OYSTER	27.50
Pistachio, mini carrots, crispy potato, oyster mushroom, sage gravy	
VEGAN LASAGNE "CAPRESE" 	24
Vegan mozzarella, pistachio pesto, zucchini, eggplant, tomato, spicy tomato sauce	

 = vegetarian dish  = vegan dish

fortuyn haarlem.nl

Follow us at instagram @fortuyn haarlem

BITES (12-10PM)

BREAD FORTUYN 	7.50
Fortuyn dip, pistachio pesto	
FRIES 	5.50
Mayonnaise	
FRIES PARMESAN 	8
Truffle mayonnaise, Parmesan, spring onion	
HOLTKAMP BITTERBALLS	9
Beef (6 pieces), mustard	
TATSUTA	8.50
Crunchy chicken (8 pieces), chili sauce	
DEEP FRIED CHEESE STICKS 	8.50
6 pieces, chili sauce	
VEGAN OYSTER MUSHROOM CROQUETTES 	9
Oosterzwammerij (6 pieces), mustard	

SIDES (5-10PM)

FRIES	5.50
FRIES PARMESAN	8
VEGETABLES	~

DESSERTS (5-10PM)

GANACHE TAART 	10
Tony Chocolonely, salted caramel, white chocolate crumble, yogurt ice cream	
MILLE FEUILLE 	10
Raspberries, white chocolate, white chocolate ice cream	
SCROPPINO 	9
Lemon sorbet, vodka, and Prosecco	
CHEESE PLATTER 	16.50
With nut bread Create your own platter of 3 types	

DEEP FRIED FINGER FOOD	13 / 22
Cheese sticks, crunchy chicken, bitterballs, oyster mushroom bitterballen; mustard, chili sauce (2 or 4 of each)	
FISH PLATTER	17.50
Tuna salad, crayfish, pulpo, shrimp, crispy chili oil, bread	
VEGAN PLATTER 	16.75
Pulled artichoke, rösti with vegan basil cream, oyster mushroom croquettes (2x), quinoa with feta and apple, mango chutney, olives, bread, pane carasau	
CHEESE OR CHARCUTERIE PLATTER	16.50
With nut bread Create your own platter of 3 types	

CHEESE & CHARCUTERIE

DÉLICE DE BOURGOGNE 
Pasteurized cow's milk white mold - creamy - fresh
SAANEN GOAT'S CHEESE 
Thermized goat's milk subtle - buttery - nutty

BEER CHEESE WOUT X BREWERY
HET SCHEEPJE 
Cow's milk hard beer cheese - malty

SAINT-NECTAIRE 
Raw cow's milk red floral - creamy - earthy

ROQUEFORT 
Raw sheep's milk cheese blue mold - spicy - salty

DUCK RILLETTE 
Confit - Rich - Savory - Spicy

SCHIACCIATA PICCANTE 
Salami - Rich - Spicy - Hot

PROSCIUTTO DI PARMA 
Delicately sweet - Soft - Nutty

FENNEL SALAMI 
Soft texture - Fennel - Blossom

SPIANATA ROMANA 
Slightly sweet - Spicy

