

a.beautiful mess.

DRINKS

KOFFIE, THEE & CHOCO

AMERICANO	€ 3,00
ESPRESSO	€ 2,70
DUBBELE ESPRESSO	€ 3,20
CAPPUCCINO	€ 3,50
FLAT WHITE	€ 3,50
CAFÉ LATTE	€ 3,50
LATTE MACHIATO	€ 3,50
HAVERMELK	+ € 0,50
THEE	€ 3,00
Orange - Chocolate Camomile Appel - Kaneel - Amandel Black Green Rooibos -Vanille - Kaneel	
THEE MET VERSE MUNT GEMBER KANEEL	€ 3,30
CHOCOLADEMELK WARM KOUD	€ 3,00
SLAGROOM	+ € 0,50
IJSKOFFIE	€ 3,50

FRIS

COCA COLA	€ 2,80
Regular Zero	
FANTA	€ 2,80
Orange Cassis	
ROYAL CLUB	€ 3,00
Bitterlemon (250ml) Tonic (250ml) Ice tea green Gingerale Gingerbeer	
SAP	€ 3,20
Appelsap Sinaasappelsap	
PINK GRAPEFRUIT	€ 3,20
BRUISEND WATER - 75 CL	€ 3,50

MOCKTAILS

€ 6,00

LIMONANA
Citroen · Munt · Soda
SHARBAT
Watermeloen · Munt · Tabasco · Soda
THYMUS
Sinaasappel · Granaatappel · Tijn

COCKTAILS

€ 9,50

LIMARAK
Raki · Citroen · Munt
BEIROET MULE
Vodka · Gingerbeer · Za'atar
A BEAUTIFUL SPRITZ
Aperol · Bubbles · Oranjesbloesemwater
SHARBAT COCKTAIL
Vodka · Watermeloen · Munt · Spice
SIR ARAK
Arak · Pink Grapefruit

BIER

BIER	
Heineken - Vaasje	€ 3,70
Heineken - Pint	€ 7,25
Brand Weizen	€ 4,30
BROUWERIJ 'T IJ	€ 5,00
Ijwit - 6,5% Blondie - 5,8% Session IPA - 4%	
0,0%	
Heineken o.o	€ 3,70
Brand Weizen o.o	€ 4,30
Desperados o.o	€ 4,50

WIJN

Zie onze wijnkaart.

a.beautiful mess.

FOOD

A BEAUTIFUL MESS

A Beautiful Mess is een restaurant met een sociale missie, gevestigd op drie locaties. In Utrecht zitten we op het terrein van het asielzoekerscentrum aan de Joseph Haydnlaan, in Arnhem aan de ingang van het Sonsbeekpark. In Amsterdam hebben we een pop-up-restaurant geopend in The Manor Hotel, vlakbij het Oosterpark.

**HIER AANKOMEN.
JE VESTIGEN.
EEN BAAN VINDEN.
LEVEN.**

A Beautiful Mess is een initiatief van Refugee Company. In ons restaurant doen mensen die ooit naar Nederland zijn gevlucht werkervaring op. Ze leren de kneepjes van het vak en als het werk in de keuken bevalt stromen ze door naar een baan in de horeca of naar een opleiding.

EEN ZOMER VOL MEZZE

Bij A Beautiful Mess gaat het om delen: we eten en drinken samen en vertellen elkaar wat we meemaken. Eten verbindt. Deze zomer biedt A Beautiful Mess je een kleurrijke kaart vol mezze. Dat zijn kleine gerechtjes, geïnspireerd op recepten uit de landen waar onze medewerkers oorspronkelijk vandaan komen. Dat is de Levantijnse en mediterrane keuken, maar er zijn ook recepten uit Eritrea, Oekraïne en Pakistan. Wie kiest voor het Share A Beautiful Mess-menu krijgt een tafel vol met een mix van de lekkerste gerechten. Smakelijk!

#TOUCHED LIVES

**291 BANEN
493 DEELNEMERS
5.000 OMVANG VAN ONS NETWERK
80.000 BEZOEKERS**

BEAUTIFUL BITES

vanaf 16.00

BEAUTIFUL BITES	€ 8,50
Mix van drie kleine hapjes <i>huisgemaakte flatbread-chips, met sumak, geserveerd met een dip, gemarineerde olijven en gemengde spicy nuts</i>	
GEMARINEERDE OLIJVEN	€ 5,50
met sinaasappel, pul biber en oregano	
GEMENGDE SPICY NUTS	€ 5,50
geroosterd met geurige specerijen	
RAKAAT	€ 5,50
knapperige filokaastengels met nigellazaad, feta en peterselie	
MIDDEN-OOSTERSE TOSTI	€ 6,50
met labneh, feta, dadel, komijnzaad en verse oregano, gesmolten in flatbread	
EXTRA BROOD	€ 2,00

SOEP

KRUIDIGE LINZENSOEP	€ 6,50
van Safeer uit Pakistan, met specerijen en pittige chili-olie	

MEZZE

vanaf 18.00

ROKERIGE MOUTABAL VAN AUBERGINE	€9,50
auberginedip met frisgroene tahina, knapperige amandelen, pul biber en peterselie, geserveerd met flatbread	
LABNEH	
uitgelekte hartige yoghurt bestrooid met granaatappel, peterselie en een knapperige mix van nigellazaad, sumak, sesamzaad en anijszaad, geserveerd met flatbread	
GEPOFTE POMPOENDIP	
<i>notige dip van flespompoeen met tahina, met een topping van gebakken koriander en knoflook, geserveerd met flatbread</i>	
MUJADDARA	
<i>rijst met linzen en goudbruine uien met een kruidige komkommeryoghurt</i>	
GEKARAMELISEERDE WORTEL UIT DE OVEN	
<i>met komijnzaad, druivenmelasse en chiliflakes, bestrooid met zonnebloempitten</i>	
GEROOSTERDE KRUIDIGE BLOEMKOOL	
<i>met een rub van kaneel, komijn en koriander, een yoghurtsmaaksaus en koriandermuntolie</i>	

a.beautiful mess.

FOOD

MEER MEZZE

HOLLANDSE PIEPER €11,50
krokant gefrituurde aardappel met zure room en een pittig frisse tomatensalsa

NOG MEER MEZZE

LAMSMERGUEZ €14,00
van de lokale slager, met rozenharissa en gepekelde uien

IRAAKSE KIPPENDIEN
gegrild met een te gekke speciale spice blend van maar liefst veertien specerijen

SHARE A BEAUTIFUL MESS € 21,00
vanaf twee personen, prijs per persoon

Laat onze chef je verrassen met een mix van mezze van de hele kaart. Geef bij het bestellen aan of je vegetarisch, vegan of met vlees wil.

Onze groenteboer zorgt dat 70% van onze groentes uit Nederland komen, onze chef volgt de seizoenen

GEBAK € 5,75

HONING-PECANTAART
APPELTAART MET KARDEMOM-HONINGSAUS

*Dieetwensen of allergenen?
Onze keuken houdt hier graag rekening mee.
Vraag naar de mogelijkheden.*

TOETJES

TAHINI-CAKE € 7.50
met vanilleijs en kaneel, met een top van gecrushte pinda's

SINAASAPPELCAKE € 6,50
met kokosroomtopping en sinaasappelschilpoeder

STICKY TOFFEE DADELCAKE € 7.50
met een bolletje vanille ijs en caramelsaus

WATERMELOEN € 6.50
met fetta en munt

AFFOGATO € 5.50
een bolletje vanille overgoten met een espresso

VERS ZOMERFRUIT € 6.50

@abeautifulmess_amsterdam
www.abeautifulmess.nl

Powered by Refugee Company

THE MANOR HOTEL

Ons pop-up-restaurant in The Manor Hotel is vanaf juni 2022 voor een jaar geopend. We zijn Eden Hotel Group dankbaar dat we gast mogen zijn op deze prachtige plek. Onze medewerkers stromen straks uit naar betaalde banen buiten A Beautiful Mess, inmiddels koppelen we ook medewerkers aan een betaalde baan bij Eden Hotel Group. De Sjoerd Dijkstra Foundation is opgericht door de eigenaar van de Eden Hotel Group en ondersteunt onze sociale programma's: samen delen we dezelfde sociale missie.

a.beautiful mess.

WINES

BUBBELS

XAREL-LO, PARELLADA, MACABEO € 5,80 € 29,00

GOLD FIZZ CAVA BRUT - PENEDÈS, SPANJE

Cava wordt op dezelfde manier gemaakt als champagne. Dat betekent veel frisheid en een verfijnde bubbel die je smaakpapillen op scherp zetten. Deze is om door een ringetje te halen, een gouden ringetje in dit geval!

CHARDONNAY € 69,00

JEAN DUMANGIN BLANC DES BLANCS PREMIER CRU - CHAMPAGNE, FRANKRIJK

Deze blanc-de-blancs-champagne rijpt maar liefst dertig maanden 'sur lie' - op z'n gistcellen - voor een iets vollere en rijpere stijl champagne. Gastronomisch heel breed inzetbaar dus, maar ook subtiel als aperitief.

GLERA € 39,00

LA JARA PROSECCO SPUMANTE - PROSECCO, ITALIË

Deze Prosecco Spumante bewijst dat de streek definitief voet aan de grond heeft gekregen als kwaliteitsgebied voor mousserende wijnen. Verfijnd, fruitig en aangenaam droog met een delicate mousse.

WIT

GRÜNER VELTLINER € 6,20 € 31,00

WEINGUT GERHARD DEIM - KAMPTAL, OOSTENRIJK

Deze wijn komt van een klein familiebedrijfje, dat al generaties lang grüner veltliners maakt. En wat voor één? Eentje die uit z'n voegen barst van de verfrissing, verfijnde zuren en versgemalen witte peper.

PINOT GRIGIO € 5,50 € 27,50

TREEBORN - VENETO, ITALIË

Voor elke verkochte fles van deze zachte, biologische pinot grigio planten we samen met WeForest een boom aan om ontbossing tegen te gaan. Dus: drink lekkere wijn én doe een goede daad!

SAUVIGNON BLANC & SÉMILLON € 5,80 € 29,00

LA COMBE DE GRINOUC BLANC - BERGERAC, FRANKRIJK

Naast de Bordeaux maakt de familie Cuisset deze Bergerac blanc van een bijzonder duo. De frisse sauvignon blanc en sémillon met sappig geel fruit vullen elkaar mooi aan.

MARSANNE, ROUSANNE, VERMENTINO & SAUVIGNON BLANC € 4,60 € 23,00

SAINT AURIOL RESERVE BLANC - PAYS D'OC, FRANKRIJK

Wijnmaakster Claude Vialade is ambassadrice van de Zuid-Franse biologische wijnbouw. Elke wijn die zij aanraakt, verandert in verantwoord wondersap. Het is nog even wachten op de certificering, maar het resultaat van haar passie en liefde voor de natuur proef je al in deze Zuid-Franse powerblend.

CHARDONNAY & ARINTO € 6,30 € 30,00

LISTA NEGRA BRANCO RESERVA - SÉTUBAL, PORTUGAL

Een vol en tropisch wit. Het inheemse druivenras arinto zorgt voor weelderig aroma's van tropisch fruit en de chardonnay voor klassieke elegantie. De houtrijping geeft deze Portugese blend een rijke, romige smaak.

ROSÉ

GRENACHE & SYRAH € 4,60 € 23,00

SAINT AURIOL RESERVE ROSE - PAYS D'OC, FRANKRIJK

Zuid-Franse rosé's behoren tot de lichtste en verfijndste ter wereld. Dat maakt deze rosé de ideale wijn om een zonnige dag mee te vieren.

CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE, CINSULT & SYRAH € 6,60 € 33,00

CHATEAU DE VAUCLAIRE ROSÉ - AIX-EN-PROVENCE, FRANKRIJK

Aix-en-Provence is hét legendarische herkomstgebied voor rosé. Moeder en dochter bundelen hier hun krachten en maken een rosé met die typische Provenceverfrissing.

ROOD

MERLOT, BRAUCOL & DURAS € 5,90 € 29,50

L'HERBE FOLLE ROUGE - COTES DU THARN, FRANKRIJK

L'Herbe Folle' betekent zoiets als 'de gekke kruiden'. De kruidigheid komt van de obscure lokale druivenrassen braucol en duras. Combineer dit met het sappige fruit van de merlot en het boerse biodynamische randje en je hebt een spannend glas wijn.

CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL & CASTELAO € 4,60 € 23,00

LISTA NEGRA TINTO - LISBOA, PORTUGAL

Portugezen zijn meesters in het combineren van druivenrassen. Deze blend van autochtone Portugese en internationale rassen is verrassend doordrinkbaar en sappig. Vol zwart fruit met een vleugje pit in de afdrank.

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON & MERLOT € 6,60 € 33,00

PODERE CASANOVA MANE - TOSCANE, ITALIË

Wijnmaker Isidoro behoort tot het rebelse 'Super-Tuscan'-gezelschap. Zij maken wijnen die de regels van Toscane totaal aan hun laars lappen. Italiaanse sangiovese geblend met Franse Bordeauxdruiven kan namelijk écht niet. Isidoro weet wel beter; hij combineert Italiaanse finesse met de kracht uit Bordeaux.

GRACIANO € 5,80 € 29,00

VIÑA ZORZAL - NAVARRA, SPANJE

De druif graciano komt maar héél soms voor in de Rioja, vaak in een blend. De drie broers van Vina Zorzal uit Navarra hebben ervoor gekozen deze druif in zijn eentje te laten schitteren in deze fles: een zeldzaamheid.