

a.beautiful mess.

DRINKS

NL

KOFFIE, THEE & CHOCO

ESPRESSO	€ 3,00
DUBBELE ESPRESSO	€ 4,00
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3,20
AMERICANO	€ 3,00
CORTADO	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 3,50
CAFÉ LATTE	€ 3,70
LATTE MACHIATO	€ 3,70
FLAT WHITE	€ 4,50
HAVERMELK	+ € 0,50
THEE	€ 3,25
Orange - Chocolade Kamille Appel - Kaneel - Amandel Black Green Rooibos -Vanille - Kaneel	
THEE MET VERSE MUNT GEMBER KANEEL	€ 3,75
TONY CHOCOLONELY CHOCOLADEMELK WARM KOUD SLAGROOM	€ 3,75 + € 0,50
IJSKOFFIE	€ 3,95

FRIS

COCA COLA	€ 3,25
Regular Zero	
FEVER-TREE TONIC WATER	€ 4,50
TREE CENTS ROZE GRAPEFRUIT FRISDRANK	€ 4,50
FENTIMENTS ROZE LIMONADE	€ 4,50
BIG TOM TOMATEN SAP	€ 4,95
NATURFRISK - ORGANIC	€ 3,50
Ginger ale	
Ginger beer	
Sinaasappel	
Vlierbloesem	
Citroen	
ICE TEA NOOMI INFUSION	€ 4,95
aardse ijsthee uit Irak met zwarte gedroogde limoenen en een vleugje rozenwater	
SCHULP - ORGANIC	€ 3,25
Appelsap	
EARTH WATER - ORGANIC	
Plat Bruisend	€ 3,25
Plat Bruisend à 75 cl	€ 5,95
BUTCHA KOMBUCHA	€ 5,50
Bloedsinaasappel & Citrusvrucht	
Gember & Kaffir Limoen	

BEER

VAN DE TAP	
Gulpener 5%	€ 3,75
Gulpener UR-Weizen Bio 5,3%	€ 4,50
UIT DE FLES	€ 5,75
Oedipus - Mannenliefde SAISON - 6%	
Lowlander - IPA - 6%	
Gebrouwen door vrouwen - Bloesem Blond - 6,2%	
Brouwerij 't IJ - IJwit - White bear - 6,5%	
MINDER ALCOHOL	€ 4,75
Jopen - NON IPA - 0,3%	
Lowlander organic - Blond ale - 0,3%	
0,0%	
Heineken 0.0	€ 3,95
Brand Weizen 0.0	€ 4,50

WIJN

Zie onze wijnkaart.

a.beautiful mess.

DRINKS

NL

MOCKTAILS

€ 6,00

ZA'ATAR

Citroen · Oregano · Soda

MAZAHER

Oranjbloesemwater · Citroen · Soda

SHARBAT

Watermeloen · Munt · Soda

COCKTAILS

SHARBAT COCKTAIL

Wodka · Watermeloen · Munt · Peper

€ 9,95

NEGRONI

Gin · Campari · Zoete Vermouth

€ 9,95

WHISKEY SOUR

Bourbon · Citroen · Suiker · Bitter

€ 10,95

OLD FASHIONED

Bourbon | Rye whiskey · Bitter · Sinaasappel

€ 12,95

ARABIC ESPRESSO MARTINI

Wodka · Espresso · Kardemomsiroop · Koffie likeur

€ 12,95

GIN & TONICS

HENDRICK'S & FEVER-TREE KLASSIEKER

Komkommer · Zwarte peper

€ 10,95

BOBBY'S & FEVER-TREE MEDITERRAANS

Sinaasappel · Kardemom

€ 11,95

TANQUERAY 10 & FEVER-TREE RABARBER FRAMBOOS

Granaatappel · Rosé

€ 12,95

HIGHBALLS

A BEAUTIFUL MESS SPRITZ

Aperol · Rabarber · Cava · Soda · Oranjbloesem water

€ 9,95

BEIROET MULE

Wodka · Za'atar · Limoen · Ginger beer

€ 10,95

MOJITO

Rum · Munt · Limoen · Soda

€ 10,95

SIR ARAK

Arak · Limoen · Roze Grapefruit frisdrank

€ 10,95

ARAK

Tourna glas

€ 6,50

a.beautiful mess.

FOOD

NL

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.

KLEURRIJKE MEZZE

Bij A Beautiful Mess gaat het om delen: we eten en drinken samen en vertellen elkaar wat we meemaken. Eten verbindt. Voor je ligt 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 <i>mix van drie kleine hapjes</i> huisgemaakte flatbread-chips, met sumak, geserveerd met een dip, gemarineerde olijven en gemengde spicy nuts	€ 8,50
GEMARINEERDE OLIJVEN met sinaasappel, pul biber en oregano	€ 5,50
GEMENGDE SPICY NUTS geroosterd met geurige specerijen	€ 5,50
RAKAAT knapperige filokaastengels met nigellazaad, feta en peterselie	€ 5,50
BÖREK gefrituurde filodeeg met spinazie en feta	€ 6,50
MIDDEN-OOSTERSE TOSTI met labneh, feta, dadel, komijnzaad en verse oregano, gesmolten in flatbread	€ 6,50
KIBBEH gefrituurde rijstballetjes, traditioneel gevuld met rundergehakt en peterselie met om te dippen een tahini yoghurtsaus met ambah	€ 7,00
EXTRA BROOD	€ 2,00

MEZZE

vanaf 18.00

KRUIDIGE LINZENSOEP VAN SAFEER UIT PAKISTAN met gember, kardemom, komijn, kurkuma, wortel, aardappel met yoghurt en chiliolie	€6,50
ROKERIGE MOUTABAL VAN AUBERGINE auberginedip met frisgroene tahina, knapperige amandelen, pul biber en peterselie, geserveerd met flatbread	€9,50
LABNEH uitgelekte hartige yoghurt bestrooid met granaatappel, peterselie en een knapperige mix van nigellazaad, sumak, sesamzaad en anijszaad, geserveerd met flatbread	
GEPOFTE POMPOENDIP notige dip van flespompoen met tahina, met een topping van gebakken koriander en knoflook, geserveerd met flatbread	
MUJADARA rijst met linzen en goudbruine uien met een kruidige komkommeryoghurt	
GEKARAMELISEERDE WORTEL met komijnzaad, druivenmelasse en chiliflakes, bestrooid met zonnebloempitten	
GEROOSTERDE KRUIDIGE BLOEMKOOL met een rub van kaneel, komijn en koriander, een yoghurtsumaksaus en koriandermentolie	

a.beautiful mess.

FOOD

NL

MEER MEZZE

HOLLANDSE PIEPER KLEIN | GROOT €6,50 | €11,50
krokant gefrituurde aardappel met zure room
en een pittig frisse tomatensalsa

NOG MEER MEZZE

LAMSMERGUEZ €17,50
van de lokale slager, met yoghurt-dillesaus

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

KÖFTE
Housnie's klassieke lamsköfte met egyptische
specerijen en bladpeterselie
Geserveerd met mujadara of gefrituurde aardappel.

SHARE A BEAUTIFUL MESS € 27,50
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*

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

GEBAK

HONING-PECANTAART € 6,50
APPELTAART MET KARDEMOM-HONINGSAUS
BROWNIE

TOETJES

TAHINI-CUP € 9,50
met vanilleijs en kaneel, met een top van
gecrushte sesamcandy

SINAASAPPELCAKE € 7,70
met kokosroomtopping

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 en
honing kardemom

VERS SEIZOENSFRUIT € 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

NL

BUBBELS

XAREL-LO, PARELLADA, MACABEO

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!

€ 5,80 € 29,00

TREPAT

PINK FIZZ CAVA BRUT ROSE - PENED, SPANJE

Wie zegt dat het niet elke dag feest kan zijn? Waar deze fles zich ook laat zien, de gezelligheid en de feest sfeer komen vanzelf wanneer de kurk van deze roze bubbel schiet.

Hierin proef je sappig rood fruit zoals aardbeien en hij heeft een droge afdronk.

€ 5,80 € 29,00

CHARDONNAY

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.

€ 69,00

WIT

GRÜNER VELTLINER

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.

€ 6,20 € 31,00

PINOT GRIGIO

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!

€ 5,50 € 27,50

SAUVIGNON BLANC & SÉMILLON

LA COMBE DE GRINOU 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.

€ 5,80 € 29,00

VERDEJO

CORAZON DE LEON - TIERRA DE CASTILL, SPANJE

Dit is een verdejo met het hart (corazón = hart) op de juiste plek. Hij brult (león = leeuw) van het levendige fruit van citrus, gele appels en rijpe peren en laat je niet meer los.

€ 4,60 € 23,00

CHARDONNAY

CAVE ALIGNAN ICARE - CÔTE DE THONGUE, FRANKRIJK

Alexander Krossa is een fenomeen in de Languedoc. Hij maakt een geweldige witte Bourgognestijl in het zuiden van Frankrijk. Vol, romig en krachtig met een enorm doordrinkbare frisheid. Exotisch rijp fruit is iets wat je hier in terug proeft.

€ 6,50 € 33,00

ROSÉ

PINOT GRIGIO

LA JARA ROSATO - VENETO, ITALIË

Wijnmaker Paolo noemt zijn lichte, frisse rosé met een vleugje rood fruit in de afdronk ook wel liefkozend VINO ARROSSENDO, de blozende wijn.

€ 5,50 € 27,50

CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE, CINSULT & SYRAH

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 Provençeverfrissing.

€ 6,60 € 33,00

ROOD

MERLOT, BRAUCOL & DURAS

L'HERBE FOLLE ROUGE - CÔTES 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.

€ 5,90 € 29,50

CABERNET SAUVIGNON

FINCA LOS OLMOS - MENDOZA, ARGENTINIË

In Mendoza is het op grote hoogte overdag bloedje heet en 's avonds kan de temperatuur flink dalen. Dit zorgt dat de cabernetdruiven geleidelijk rijpen en de warme, rijpe aroma's volledig tot zn recht komen. Als je hier zwarte bessen en een pepertje in proeft, dan zit je goed.

€ 4,60 € 23,00

MONTEPULCIANO

TORRE VINARIA - ABRUZZEN, ITALIË

Montepulciano d'Abruzzo. Dat klinkt niet alleen magisch, zo smaakt het ook! Deze druif uit het hart van Italië zorgt voor rijke wijnen met zijdezachte tannine. Ideaal als begeleider van échte Italiaanse tomatensaus. Kersen en andere rijp rood fruit, proef je terug in deze wijn.

€ 5,80 € 29,00

RIOJA

MARQUES DE TOMARES CRIANZA - RIOJA, SPANJE

Klassieke Rioja's stelen altijd de show aan tafel. Wijnmaker Isaac gaat voor 12 maanden opvoeding op eikenhouten vaten, zodat hij perfect gaat bij rijke sauzen, rood vlees en wildgerechten. De neus en de aroma's in deze wijn bestaan uit bramen, kersen en toast.

€ 6,60 € 33,00

DESSERT

PEDRO XIMÉNEZ

TAUROMAQUIA PEDRO XIMÉNEZ - ANDALUSIË, SPANJE

Eigenlijk is deze zoete versterkte wijn van Pedro Ximénez druiven officieel een sherry. Niet dat hij enigszins sherry-kenmerken heeft. Hij heeft juist rijke aroma's van rozijnen, gedroogde vijgen, noten en een stroperige structuur.

€ 7,40 € 50,00