

Lunch & Diner
Scarlatti

WELKOM!

WIJ SERVEREN TRADITIONELE GERECHTEN UIT DE
SPAANSE EN ITALIAANSE KEUKEN.

DINER
VANAF 17:00 UUR

TAPAS

DE HELE DAG TE BESTELLEN

- PAN CON SALSA** ✓ 7.5
BROOD | SALSA BRAVA |
TRUFFELMAYONAISE | OLIJFOLIE
- OLIJVEN** ✓ 5.5
GEMIXTE OLIJVEN
- NACHOS** ✓ 10
GESMOLTEN CHEDDAR | CREME FRAICHE |
GUACAMOLE | TOMATENSALSA
- PATATAS FRITAS CON TRUFA** ✓ 8.5
FRIET | TRUFFELMAYONAISE |
OVERJARIGE KAAS
- CHORIZO** 8.5
SPAANS GEKRUID | UIT DE OVEN
- BRUSCHETTA SCARLATTI** ✓ 9
TOMAAT | UI | BALSAMICO | 3 STUKS
- CALAMARES** 9
GEFRITUURDE INKTVIS | AIOLI
- ARANCINI** ✓ 7
RISOTTOBALLETTJES | SPINAZIE |
GORGONZOLA | 4 STUKS
- CROQUETAS DE CAMARONES** 7
GAMBA | ANDALOUSESAUS | 4 STUKS
- BITTERBALLEN** 5.5
RUNDVLEES | 4 STUKS
- MOZZARELLASTICKS** ✓ 5.5
4 STUKS
- BOSPADDENSTOELNKROKETJES** ✓ 6
4 STUKS
- BITTERGARNITUUR** ✓ 12.5 | 17.5
MIX VAN 8 OF 12 STUKS

BORRELPLANKEN

PERFECT OM TE DELEN

- SCARLATTI BORRELPLANK** 19.5
PAN CON SALSA | CALAMARES | ARANCINI |
CROQUETAS DE CAMARONES | CHORIZO
- VEGETARISCHE BORRELPLANK** ✓ 19.5
PAN CON SALSA | ARANCINI |
BOSPADDENSTOELNKROKETJES |
PATATAS FRITAS CON TRUFA | OLIJVEN
- CHARCUTERIE** 18.5
DRIE WISSELENDE LUXE VLEESWAREN

Componist Domenico was van Italiaanse afkomst, maar heeft een groot deel van zijn leven in Spanje doorgebracht. Zijn roots gaven zijn muziek een unieke fusie van Spaanse en Italiaanse stijlen. Wij hebben ons voor onze menukaart laten inspireren door zijn levensloop.

✓ VEGETARISCH (MOGELIJK)

✓ VEGANISTISCH (MOGELIJK)

LAAT HET ONS WETEN TIJDENS HET BESTELLEN ALS
JE EEN GERECHEET VEGETARISCH OF VEGANISTISCH WILT.

HEB JE EEN ALLERGIE?
VRAAG NAAR ONZE ALLERGENENKAART!

VOORGERECHTEN

- SOEP VAN GEROOSTERDE
PAPRIKA EN TOMAAT** ✓ 8.5
GESERVEERD MET BROOD
- SOEP VAN HET MOMENT** ✓ 8.5
GESERVEERD MET BROOD
- CARPACCIO** 12.5
OVERJARIGE KAAS | BALSAMICO |
PIJNBOOMPITTEN | RUCOLA
- PUERRO AL HORNO** ✓ 12.5
GEGRILDE PREI | ANDALOUSESAUS |
GROENE KRUIDENCRUMBLE
- TORRE DE SALMON** 13.5
TORENTJE VAN GEROOKTE ZALM | VENKEL |
KAPPERTJES | MIERIKSWORTEL

KAASFONDUE

VANAF 2 PERSONEN

KLASSIEKE KAASFONDUE ✓ 22.5 PP
GESERVEERD MET BROOD EN GROENTEN

KAASFONDUE EXTRA'S

- SCARLATTI PLANK** ✓ 7.5
PICOS | KRIELTJES | ALBONDIGAS
- CHARCUTERIE** 9
VERSCHILLENDE VLEESWAREN
- EXTRA SMAAK** ✓ 3 PP
BLAUWE KAAS OF TRUFFEL
- EXTRA PORTIE KAAS** ✓ 10

HOOFDGERECHTEN

- LASAGNE A LA CASA** ✓ 20.5
GEPOTTE AUBERGINE | OVERJARIGE KAAS |
TIJM
- RABO DE TORO** 24.5
OSSENSTAART | PASTINAAK | RODE WIJNSAUS
- Rabo de toro is een Spaans gerecht, oorspronkelijk ontstaan in de Andalusische stad Cordoba. Deze stoofschotel van ossenstaart werd traditioneel bereid na stierengevechten, waarbij elk deel van het dier werd benut.
- BISTECA CON GORGONZOLA** 24.5
KALFSBIEFSTUK | GEGRILDE PREI |
GREMOLATA
- PEZ ESPADA** 24.5
GEBAKKEN ZWAARDVIS | GEMBERWITLOF |
GROENE KRUIDENCRUMBLE
- INSALATA CON PERA CALDE** ✓ 17.5
GEPOTHEERDE PEER | MESCLUN |
PAPRIKA | NOTEN | PANCETTA (+2) |
GESERVEERD MET BROOD

BIJGERECHTEN

- PATATAS FRITAS** ✓ 5.5
FRIET | MAYONAISE
- CAPONATA** ✓ 6.5
GESTOOFDE GROENTEN

Caponata vindt haar oorsprong in de Siciliaanse 'cucina povera', waar restjes van eenvoudige ingrediënten werden gekookt met azijn en suiker voor een heerlijke en houdbare stoofpot.

DESSERT

- TARTA DE LIMON** 9.5
CITROENTAARTJE | CITROENIJS
- Tarta de Limon is een verfrissend en klassiek Spaans dessert. Het gebruik van frisse citroen weerspiegelt de zonovergoten kusten van Spanje, waar citrusvruchten al eeuwenlang een belangrijk ingrediënt zijn.
- TARTA DE QUESO** 8.5
ROMIGE CHEESECAKE | KANEELIJS
- ESPRESSO MARTINI** 10
WODKA | ESPRESSO | KOFFIELIKEUR

SPECIALE KOFFIE

MET LIKEUR EN SLAGROOM

- SPAANSE KOFFIE** 9
LICOR 43
- ITALIAANSE KOFFIE** 9
AMARETTO
- LEIDSE KOFFIE** 9
KANEELLIKEUR
- Na de overname van een Leidse stokerij in 1982 kwam de nieuwe eigenaar in de opslag een heleboel flessen kaneellikeur tegen. In zijn nieuwe restaurant schonk hij dit in de koffie en dat viel in de smaak bij zijn gasten!
- IERSE KOFFIE** 9
WHISKEY
- CAFE TIA MARIA** 9
TIA MARIA

WIJNEN

- | WIT | GLAS | FLES |
|---------------------------|------|-------|
| PINOT GRIGIO ITALIE | 5.75 | 31.50 |
| VERDEJO SPANJE | 5.75 | 31.50 |
| CHARDONNAY ITALIE | 5.75 | 31.50 |
| ROSE | | |
| PINOT GRIGIO BLUSH ITALIE | 5.75 | 31.50 |
| TEMPRANILLO SPANJE | 5.25 | 28.50 |
| ROOD | | |
| SANGIOVESE ITALIE | 6.00 | 32.50 |
| MERLOT ITALIE | 5.50 | 30.00 |
| TEMPRANILLO SPANJE | 5.50 | 30.00 |
| BUBBELS | | |
| PROSECCO SPUMANTE ITALIE | 5.75 | 37.50 |
| DESSERTWIJN | | |
| PEDRO XIMENEZ SPANJE | 5.00 | |
| MOSCATEL SPANJE | 4.50 | |

GROEPEN

10 - 70 PERSONEN

OP DE EERSTE ETAGE VAN ONS RESTAURANT
BEVINDT ZICH DE UNIEKE HEERENKAMER. DEZE
SFEERVOLLE RUIMTE IS ZEER GESCHIKT VOOR
(AFSTUDEER)BORRELS EN DINERS.



SCAN DE QR-CODE VOOR MEER INFORMATIE.

Lunch & Diner

Scarlatti

WELCOME!

WE SERVE TRADITIONAL DISHES FROM THE SPANISH AND ITALIAN CUISINES.

DINNER
FROM 17:00HR

TAPAS

AVAILABLE ALL DAY

- PAN CON SALSA** ✓ 7.5
BREAD | SALSA BRAVA | TRUFFLE MAYONNAISE | OLIVE OIL
- OLIVES** ✓ 5.5
MIXED OLIVES
- NACHOS** ✓ 10
MELTED CHEDDAR | SOUR CREME | GUACAMOLE | TOMATO SALSA
- PATATAS FRITAS CON TRUFA** ✓ 8.5
FRIES | TRUFFLE MAYONNAISE | AGED CHEESE
- CHORIZO** 8.5
SPANISH-SEASONED | OVEN-BAKED
- BRUSCHETTA SCARLATTI** ✓ 9
TOMATO | ONION | BALSAMIC | 3 PIECES
- CALAMARES** 9
FRIED SQUID | AIOLI
- ARANCINI** ✓ 7
RISOTTO BALLS | SPINACH | GORGONZOLA | 4 PIECES
- CROQUETAS DE CAMARONES** 7
SHRIMP | ANDALOUSE SAUCE | 4 PIECES
- 'BITTERBALLEN'** 5.5
BEEF | 4 PIECES
- MOZZARELLA STICKS** ✓ 5.5
4 PIECES
- WILD MUSHROOM CROQUETTES** ✓ 6
4 PIECES
- MIXED DEEP-FRIED SNACKS** ✓ 12.5 | 17.5
8 OR 12 PIECES

TAPAS PLATTERS

PERFECT FOR SHARING

- SCARLATTI PLATTER** 19.5
PAN CON SALSA | CALAMARES | ARANCINI | CROQUETAS DE CAMARONES | CHORIZO
- VEGETARIAN PLATTER** ✓ 19.5
PAN CON SALSA | ARANCINI | WILD MUSHROOM CROQUETTES | PATATAS FRITAS CON TRUFA | OLIVES
- CHARCUTERIE** 18.5
THREE CHANGING PREMIUM CURED MEATS

Composer Domenico Scarlatti was of Italian origin but spent a large part of his life in Spain. His roots gave his music a unique fusion of Spanish and Italian styles. We have drawn inspiration for our menu from his life journey.



VEGETARIAN (OPTIONAL)

VEGAN (OPTIONAL)

PLEASE LET US KNOW WHEN ORDERING IF YOU WOULD LIKE A DISH TO BE VEGETARIAN OR VEGAN

ANY ALLERGIES?
ASK FOR OUR ALLERGEN LIST!

STARTERS

- ROASTED BELL PEPPER AND TOMATO SOUP** ✓ 8.5
SERVED WITH BREAD
- SOUP OF THE MOMENT** ✓ 8.5
SERVED WITH BREAD
- CARPACCIO** 12.5
AGED CHEESE | BALSAMIC | PINE NUTS | ARUGULA
- PUERRO AL HORNO** ✓ 12.5
GRILLED LEEK | ANDALOUSE SAUCE | HERB CRUMBLE
- TORRE DE SALMON** 13.5
TOWER OF SMOKED SALMON | FENNEL | CAPERS | HORSERADISH

CHEESE FONDUE

MINIMUM OF 2 PEOPLE

- CLASSIC CHEESE FONDUE** ✓ 22.5 PP
SERVED WITH BREAD AND VEGETABLES

CHEESE FONDUE EXTRAS

- SCARLATTI PLATTER** ✓ 7.5
PICOS | POTATOES | ALBONDIGAS
- CHARCUTERIE** 9
VARIETY OF CURED MEATS
- EXTRA FLAVOUR** ✓ 3 PP
BLUE CHEESE OR TRUFFLE
- EXTRA PORTION CHEESE** ✓ 10

MAIN COURSES

- LASAGNE A LA CASA** ✓ 20.5
BAKED EGGPLANT | AGED CHEESE | THYME
- RABO DE TORO** 24.5
OXTAIL | PARSNIP | RED WINE SAUCE
- Rabo de toro is a Spanish dish, originally from the Andalusian city of Cordoba. This oxtail stew was traditionally prepared after bullfights, where every part of the animal was used.*
- BISTECCA CON GORGONZOLA** 24.5
VEAL STEAK | GRILLED LEEK | GREMOLATA
- PEZ ESPADA** 24.5
PAN-FRIED SWORDFISH | GINGER CHICORY | HERB CRUMBLE
- INSALATA CON PERA CALDE** ✓ 17.5
POACHED PEAR | MESCLUN | BELL PEPPER | NUTS | PANCETTA (+2) | SERVED WITH BREAD

SIDES

- PATATAS FRITAS** ✓ 5.5
FRIES | MAYONNAISE
- CAPONATA** ✓ 6.5
STEWED VEGETABLES

Caponata has its origins in the Sicilian 'cucina povera', where leftovers of simple ingredients were cooked with vinegar and sugar to create a delicious and long-lasting stew.

DESSERT

- TARTA DE LIMON** 9.5
LEMON TART | LEMON ICE CREAM
- Tarta de Limón is a refreshing and classic Spanish dessert. The use of lemon reflects the sun-drenched coasts of Spain, where citrus fruits have been an important ingredient for centuries.*
- TARTA DE QUESO** 8.5
CREAMY CHEESECAKE | CINNAMON ICE CREAM
- ESPRESSO MARTINI** 10
VODKA | ESPRESSO | COFFEE LIQUEUR

SPECIAL COFFEE

WITH LIQUEUR AND WHIPPED CREAM

- SPANISH COFFEE** 9
LICOR 43
- ITALIAN COFFEE** 9
AMARETTO
- LEIDEN COFFEE** 9
CINNAMON LIQUEUR
- After the takeover of a Leiden distillery in 1982, the new owner found many bottles of cinnamon liqueur in the storage. In his new restaurant, he served the liqueur in the coffee, which was well-received by his guests.*
- IRISH COFFEE** 9
WHISKEY
- CAFE TIA MARIA** 9
TIA MARIA

WINES

- | | GLASS | BOTTLE |
|--------------------------|-------|--------|
| WHITE | | |
| PINOT GRIGIO ITALY | 5.75 | 31.50 |
| VERDEJO SPAIN | 5.75 | 31.50 |
| CHARDONNAY ITALY | 5.75 | 31.50 |
| ROSE | | |
| PINOT GRIGIO BLUSH ITALY | 5.75 | 31.50 |
| TEMPRANILLO SPAIN | 5.25 | 28.50 |
| RED | | |
| SANGIOVESE ITALY | 6.00 | 32.50 |
| MERLOT ITALY | 5.50 | 30.00 |
| TEMPRANILLO SPAIN | 5.50 | 30.00 |
| SPARKLING | | |
| PROSECCO SPUMANTE ITALY | 5.75 | 37.50 |
| DESSERT WINE | | |
| PEDRO XIMENEZ SPAIN | 5.00 | |
| MOSCATEL SPAIN | 4.50 | |

GROUPS

10 - 70 PERSONS

ON THE FIRST FLOOR OF OUR RESTAURANT, YOU'LL FIND OUR UNIQUE HEERENKAMER. THIS ATMOSPHERIC SPACE IS PERFECTLY SUITED FOR (GRADUATION) DRINKS AND DINNERS.



SCAN THE QR CODE FOR MORE INFORMATION.