

CAFÉ THÚS

Café Thús, het restaurant bij het Fries Museum in het hart van Leeuwarden, is onlosmakelijk verbonden met het karakter van de provincie. Ons menu ademt Friesland door het gebruik van lokale ingrediënten in stoere, pure en eigenzinnige gerechten; van een hamburger van Fries Weiderund tot een borrel met Friese bieren, van Tynjetaler kaas tot mosterd uit Warten. Café Thús is er voor iedereen die de lokale warmte en trots wil ervaren!

VOOR BIJ DE BORREL

Ambachtelijke Friese boerenkaas en Friese droge worst

8,50

Tynjetaler en Riperkrite Tsiis, Friese droge worst geserveerd met mosterd uit Warten en huisgemaakte uienjam

Bitterballen

6,95

Zeven bitterballen geserveerd met grove mosterd uit Warten

Broodplankje

7,25

Verskillende soorten brood geserveerd met huisgemaakte hummus, seizoenspesto en kruidenboter.

WIJNEN

De biologische van Cigüeñas

Drie heerlijke BIOwijnen! Tussen de wijnranken groeien de bloemen en kruiden, vliegen lieveheersbeestjes en zoemen de bijen. De biologische wijnboer geeft de natuur de ruimte om het beste in de druiven naar boven te halen.

Fruitige en frisse droge witte wijn	4,50
Enorm frisse rosé	4,50
Elegante rode wijn	4,50

Croix d' Or Chardonnay

4.75

Wat een fantastisch glas wijn deze Chardonnay. De druiven groeien in het zuiden van Frankrijk waar vele zonuren en een frisse wind vanaf zee zorgen voor topdruiven. In de geur zit veel tropisch fruit met een beetje limoen en vanille. In de smaak is hij mild droog en zeer verfijnd, veel fruit van mango, perzik en abrikozen met een hint van munt en citrus!

Scavi & Ray Prosecco

6.50

Een heerlijk fris en fruitige Biologische Prosecco uit Italië, gemaakt in de Venetostreek. Aangenaam mousserend en laag in alcohol, geschonken uit 20 cl flesjes.

BIEREN

Wieninger biologische Radler 2,2%	3,50
Grutte Pier Blond 4,5%	4,75
Grutte Pier Tripel 8%	4,75
Grutte Pier Dubbel 7%	4,75
Nuchtere Heit 0,1%	2,75
<i>Dit alcoholarme biertje is niet alleen een vrolijke innemer, het zorgt er ook voor dat u met beide benen op de grond blijft staan. De onvergiste moutsuikers geven een moutige en zoete smaak.</i>	