

**HENDRIX FAVORITES**

<i>Dark 'n Stormy - Gosling's Rum Black Seal &amp; Fever Tree Ginger Beer</i> - LIMOEN	9,00
<i>Bloody Mary - Ketel One Vodka &amp; Big Tom Spiced Tomato Juice</i> - CITROEN	9,00
<i>Moscow Mule - Ketel One Vodka &amp; Herbal Moscow</i> - LIMOEN	9,00
<i>Negroni - Mancino Rosso &amp; Tanqueray &amp; Campari</i> - SINAASAPPEL	10,50
<i>Hendrix' Old Fashioned - Bulleit Bourbon</i> - SINAASAPPEL	11,00
<i>La Paloma Suprema - Don Julio Reposado &amp; Grapefruit Soda</i> - GRAPEFRUIT	9,50
<i>Cuba Libre - Pampero Dark Rum &amp; Coca Cola</i> - LIMOEN	8,50
<i>Greyhound - Ketel One Vodka &amp; San Pellegrino Pommelo</i> - GRAPEFRUIT	8,50
<i>Gin Rose - Tanqueray Ten &amp; Fentimans Rose Lemonade</i> - GRAPEFRUIT	10,50

**GIN & FEVER TREE TONICS**

<i>Tanqueray &amp; Fever Tree Indian Tonic</i> - LIMOEN	9,00
<i>Tanqueray Ten &amp; Fever Tree Indian Tonic</i> - GRAPEFRUIT	10,00
<i>Monkey's 47 &amp; Fever Tree Indian Tonic</i> - SINAASAPPEL	11,00
<i>Monkey's 47 &amp; Fever Tree Elderflower</i> - KOMKOMMER	11,00
<i>Bobby's &amp; Fever Tree Indian Tonic</i> - SINAASAPPEL & KRUIDNAGEL	9,50
<i>GT van het moment</i>	-

**SHOTS**

HENDRIX' FAVORITES	
<i>Don Julio Blanco</i>	3,50
<i>Don Julio Reposado</i>	4,00
<i>Mezcal</i>	4,50
<i>Ketel 1 Jenever</i>	2,50
<i>Di Fiorito Limocello</i>	3,00
<i>Jägermeister</i>	2,50

# HENDRIX

DE CLERCQSTRAAT 82

## Drank

### TAP

<i>Heineken</i> - 5 % PILSENER (FLUITJE, PULL)	2,50 / 3,50
<i>Brand UP</i> - 5,5 % PILSENER	3,75
<i>Gebr. door Vrouwen Bloesem Blond</i> - 6.2 % BLOND	4,75
<i>Brouwerij 't IJ Ijwit</i> - 6.5 % AMSTERDAMS WITBIER	4,75
<i>Brouwerij 't IJ Wisseltap</i>	4,75
<i>Weihenstephan Weizen</i> - 5.4 % HEFEWEISSBIER	4,50
<i>Brewdog Punk IPA</i> - 6,5 % INDIA PALE ALE 30CL	5,25

### FLES

BROUWERIJ 'T IJ 33CL	
<i>Natte</i> - 6,5 % DONKERBRUINE DUBBEL	4,75
<i>I.P.A.</i> - 7,0 % INDIA PALE ALE	4,75
<i>Brouwerij 't IJ Wisselfles</i>	4,75
TWO CHEFS 33CL	
<i>Tropical Ralphie</i> - 4,5 % WEIZEN	4,75
<i>Funky Falcon</i> - 5,7 % PALE ALE	4,75
BREWDOG	
<i>Elvis Juice</i> - 6,5 % GRAPEFRUIT INFUSED IPA 33CL	5,25
<i>Brewdog Wisselfles</i>	5,25
KOMPAAN 33CL	
<i>Bondgenoot</i> - 5,2 % HOPPED BLOND	4,75
<i>Badgast</i> - 5,7 % AMERICAN WHEAT ALE	4,75
WISSELFLES	
<i>Bier van het moment</i>	-

### FRIS MET EEN TWIST

<i>Marie Stella Maris</i> - 0,25 (PLAT, BRUIS)	2,50
<i>Marie Stella Maris</i> - 0,75 (PLAT, BRUIS)	5,00
<i>Walden Limo</i> - GINGER & CITRUS of RED FRUIT	3,50
<i>Walden Ice Tea</i> - ORGANIC LEMON & LEMONGRASS	3,50
<i>BOS Organic Ice Tea</i> - LEMON	3,50
<i>San Pellegrino</i> - ARANCIATA , LIMONATA , ROSSA	2,90
<i>Fever tree Tonic</i> - INDIAN, ELDERFLOWER , LEMON of	3,50
MEDITERRENEAN	
<i>Fever tree</i> - GINGER ALE of GINGER BEER	3,50
<i>Herbal Moscow</i> - GINGER BEER	3,50
<i>Big Tom</i> - SPICED TOMATO JUICE	3,50
<i>Olmenhorst Bio</i> - APPELSAP of PERENSAP	2,70
<i>Fountain of Youth</i> - COCONUT WATER 0,5L	5,00
<i>Fentimans</i> - ROSE LEMONADE	4,00
<i>Almdudler</i> - SPICED LEMONADE	3,50

### WHISKY

SCHOTLAND	
<i>Lagavulin</i> - 43 % SINGLE MALT	7,50
<i>Oban</i> - 43 % SINGLE MALT	7,00
<i>Talisker Storm</i> - 45,8 % SINGLE MALT	7,50
<i>Gold Label Reserve</i> - 40 % BLENDED	7,00
<i>Black Label</i> - 40 % BLENDED	5,00
JAPANS	
<i>Nikka from The Barrel</i> - 51 % MALT	6,50
<i>Hibiki Suntory</i> - 43 % MALT	12,50
AMERIKAANS	
<i>Bulleit Kentucky Bourbon</i> - 45 % BOURBON	5,00
<i>Bulleit Kentucky Rye</i> - 45 % BOURBON	6,00
<i>Bulleit 10 Years</i> - 45 % BOURBON	6,50

### SPIRITS

TEQUILA & MEZCAL	
<i>Don Julio Blanco</i>	5,00
<i>Don Julio Reposado</i>	6,00
<i>Don Julio Anejo</i>	7,50
<i>Don Julio Anejo 1942</i>	11,50
<i>Mezcal Agave de Cortes</i>	6,50
VODKA	
<i>Ketel One</i>	5,00
<i>Ketel One Citroen</i>	5,00
<i>Beluga Noble</i>	7,00
RUM	
<i>Pampero Dark Rum</i>	5,00
<i>Union 55 Salted &amp; Spiced Rum</i>	6,50
<i>Zacapa 23 Years</i>	8,00

### RODE WIJNEN

GLAS FLES

SEDOSA ORGANIC NEGRE (LA MANCHA, SPANJE)

TEMPRANILLO, SHIRAZ

*Rond met bosbessen, aardbeien, kersen en chocola*

4,25 21,50

ELSA BIANCHI CABERNET SAUVIGNON (MENDOZA, ARGENTINIË)

CABERNET SAUVIGNON

*Karaktervol en licht kruidig met zwarte bessen en donker bosfruit*

4,75 24,00

VILLA GIADA BARBERA D'ASTI SURI (PIEMONTE, ITALIË)

BARBERA

*Vol en sappig met frisse kersen, aardbeien en een serieuze structuur*

5,50 27,50

BARÓN DE LEY RESERVA (RIOJA, SPANJE)

TEMPRANILLO

*Krachtig met rijp rood fruit, kruiden, kokos, mocca en vanille*

6,50 32,50

BARÓN DE LEY FINCA MONASTERIO (RIOJA, SPANJE)

TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON

*Stevig, rijp, zwarte bessen, koffietonen, zoethout en chocola*

39,50

### PORT & VERMOUTH

TAYLOR'S SELECT RUBY PORT (DOURO, PORTUGAL)

TOURIGA FRANCESA, TINTA RORIZ & TOURIGA NACIONAL

*Drie jaar oude Ruby met een diep robijnrode kleur, een intens fruitige neus en een krachtige volle smaak.*

4,90

MANCINO VERMOUTH BIANCO SECCO (PIEMONTE, ITALIË)

TREBBIANO & BOTANISCHE KRUIDEN

*Droog en fris met aroma's van mediterrane kruiden, citroengras, bloemen, specerijen en een subtiel bittertje.*

4,90

MANCINO VERMOUTH BIANCO AMBRATO (PIEMONTE, ITALIË)

TREBBIANO & BOTANISCHE KRUIDEN

*Volle en rijk vermouth met florale tonen, munt, zoete citrus, gember en kardemom.*

5,20

MANCINO VERMOUTH ROSSO AMARANTO (PIEMONTE, ITALIE)

TREBBIANO & BOTANISCHE KRUIDEN

*Rijk en donker met aroma's van vanille, rabarber, toast, specerijen gedroogde sinaasappel en een bitterzoete afdronk.*

5,20

### WITTE WIJNEN

SEDOSA ORGANIC BLANCO (LA MANCHA, SPANJE)

VERDEJO & SAUVIGNON BLANC, VIURA

*Fris, zacht en grassig met grapefruit, perzik en kruisbessen*

GLAS FLES

4,25 21,50

CA'TULLIO PINOT GRIGIO (FRIULI-VENEZA GIULIA, ITALIË)

PINOT GRIGIO

*Fruutig en aromatisch met banaan, peer en een afdronk van geroosterde amandelen*

4,75 24,00

JOEL DELAUNAY TOURAINE (LOIRE, FRANKRIJK)

SAUVIGNON BLANC

*Strakdroog en mineralig met buxus en vuursteen*

5,50 27,50

J. LOHR WINERY PAINTERBRIDGE CHARDONNAY (CALIFORNIË, USA)

CHARDONNAY, MUSCAT CANELLI & VIOGNIER

*Rijk en vol met rijpe peer, meloen, citrus, honing en een licht botertje*

5,50 27,50

KURT ANGERER GRUNER VELTLINER KIES (KAMPTAL, OOSTENRIJK)

GRUNER VELTLINER

*Fris en toch zacht met groene appel, grapefruit en perzik*

6,50 30,00

J. LOHR WINERY MONTEREY RIVERSTONE CHARDONNAY (CALIFORNIË, USA)

CHARDONNAY

*Rijk en vol met rijpe citrus, tropisch fruit, vanille en toast*

37,50

HENDRIX WIJN VAN HET MOMENT

-

### ROSÉ WIJNEN

DOMAINE SAINTE LUCIE MIP CLASSIC ROSÉ (PROVENCE, FRANKRIJK)

CINSAULT, SYRAH & GRENACHE

*Lichtroze, fris en verfijnd met zacht rood fruit*

5,50 29,00

### MOUSSEREND

LA TORDERA PROSECCO SPUMANTE ALNE (VENETO, ITALIË)

GLERA (PROSECCO) & CHARDONNAY

*Frisse tintelende wijn met een romig mondgevoel, zacht witfruit, mineraliteit en florale tonen*

5,50 29,00

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT (CHAMPAGNE, FRANKRIJK)

CHARDONNAY, PINOT NOIR & PINOT MEUNIER

*Klassieke, elegante en frisse champagne met een fijne mousse*

49,00

# HENDRIX

DE CLERCQSTRAAT 82

**Soulfood**  
TOT 22:00

WiFi: HENDRIX GUEST | WW: Hendrix82 | events: info@hendrix.nu  
Now playing - 'Evening at Hendrix' on Spotify | at 6 pm we swap laptops for wine

## SNACKS vanaf 16:00

BITTERBALLEN - 8 stuks | *mosterd* - 6,50

KAASTENGELS - 8 stuks | *chilisaus* - 7,50

BROOD MET DIPS - *brood* | *dips* - 5,00

POPCORN - *smaak van het moment* - 2,00

CRISPY PAKORA - *bloemkool* | *mango raita* - 6,00

GRILLWORST - *piccalilly* | *mosterd* - 7,00

CHICKEN WINGS - 8 stuks | *chili saus* - 6,50

AVO QUESADILLAS - *cheddar* | *chipotle dressing* | *guacamole* | *jalapeño salsa* - 7,50

CHICKEN QUESADILLAS - *cheddar* | *chipotle dressing* | *kippendij* | *jalapeño salsa* - 8,50

HENDRIX PLATTER - *bloemkool pakora* | *grillworst* | *popcorn* | *chicken wings* - 13,50

SUPERNACHOS - *guacamole* | *cheddar* | *zwarte bonen* | *jalapeño salsa* | *zure room* - 8,50

SLOPPY NACHOS - *guacamole* | *cheddar* | *zwarte bonen* | *jalapeño salsa* | *spicy gehakt* | *zure room* - 9,50

## SIDES

ZOETE AARDAPPEL FRIET

*mayonnaise*

4,00

FRIET

*mayonnaise*

3,50

GEGRILDE MAIS

*paprika olie* | *peterselie*

4,00

**“MUSIC IS A SAFE KIND OF HIGH.”**  
- *Jimi Hendrix*

## DINER vanaf 18:00

### SOULFOOD

PORK RIBS - *maple chipotle marinade* | *koolsla* | *gegrilde mais* | *chipotle dressing* - 16,00

JAMBALAYA - *rijst* | *chorizo* | *garnalen* | *cajun kruiden* | *paprika* | *tomaat* | *dille & uien pickle* | *peterselie* - 13,50

PITA FALAFEL - *falafel van biet* | *mango humus* | *gepickelde rode ui* | *chipotle* | *pepita's* | *zoete aardappelfriet* - 10,00

### BURGERS *geserveerd op brioche en met friet*

CLASSIC - *200 gr angus beef* | *dille dragon saus* | *gepickelde rode ui* | *ketchup* | *mosterd* | *friet* - 13,00

SPECIAL - *200 gr angus beef* | *wisselende saus en garnituur* | *friet* - 13,00

COURGETTE - *haverhout* | *mango raita* | *dille dragon saus* | *komkommer* | *zoete aardappelfriet* - 10,50

*Extra:* BACON (+1) | CHEDDAR (+0,70)

### SALADE

FALAFEL VAN BIET - *venkel* | *courgette* | *chipotle dressing* | *gepickelde rode ui* | *pepita's* - 10,00

### SOEP

SPICY THAI COCONUT SOEP - *garnalen* | *paddestoelen* | *kokosmelk* | *koriander* | *rode peper* | *brood* - 6,50

SPECIAL - *vraag de bediening naar de soep van deze week* - 5,50

## BARSWEETS

DADEL KOKOS KAMEL

5,50

LEMON MELT

5,50

TAART VAN DE WEEK

-

# HENDRIX

DE CLERCQSTRAAT 82

## Ontbijt & Lunch

TOT 16:00

WiFi: HENDRIX GUEST | WW: Hendrix82 | events: info@hendrix.nu  
Now playing - 'Afternoon at Hendrix' on Spotify | at 6 pm we swap laptops for wine

### ONTBIJT

GRANOLA - *kwark* | *fruit* | *kardemom* - 6,00  
TOAST - *bourbonbramenjam* | *boter* - 3,50  
PEANUTBUTTER & JELLY - *maisbrood* | *pindakaas* | *bourbonbramenjam* - 3,50  
CROISSANT - *bourbonbramenjam* | *boter* - 3,50  
PANCAKES - *banaan* | *kokosmelk* | *bourbonbramenjam* | *peer* | *pepita's* - 7,00  
*Extra: BACON (+1)*

### EIEREN

CROISSANT - *roerei* | *smashed avocado* - 4,50  
TOAST - *roerei* | *lente ui* - 4,50  
*Extra: BACON (+1) | SMASHED AVOCADO (+1) | PARMEZAAN (+1)*

### BROODJES

MOZZARELLA - *spinaziepesto* | *venkel* | *courgette* | *paprika olie* - 8,00  
PITA FALAFEL - *falafel van biet* | *mango hummus* | *gepicklede rode ui* | *chipotle dressing* | *pepita's* - 7,50  
PULLED ZALM - *koolsla* | *dille dragon saus* - 9,50  
GRILLWORST - *pistoletje* | *piccalilly* | *mosterd* - 8,00  
CHICKEN AVO - *smashed avocado* | *truffel mayo* | *parmezaan* | *chili flakes* - 9,00  
*Extra: BACON (+1) | SMASHED AVOCADO (+1)*

### MAISBROOD TOSTI'S

PLAIN - *kaas* | *ketchup* - 5,00  
MEXICANA - *kaas* | *jalapeño tomaten salsa* | *chili saus* - 5,50  
SLOPPY - *kaas* | *spicy gehakt* | *lente ui* - 7,50  
*Extra: BACON (+1) | KIP (+2,50)*

### BURGERS *geserveerd op brioche*

CLASSIC - *200 gr angus beef* | *dille dragon saus* | *gepicklede rode ui* | *ketchup* | *mosterd* - 9,50  
SPECIAL - *200 gr angus beef* | *wisselende saus en garnituur* - 9,50  
COURGETTE - *havermout* | *mango raita* | *dille dragon saus* | *komkommer* - 7,00  
*Extra: BACON (+1) | CHEDDAR (+0,70) | SMASHED AVO (+1) | FRIET (+3,50) | ZOETE AARDAPPELFRIET (+4,00)*

### SALADE

FALAFEL VAN BIET - *venkel* | *courgette* | *chipotle dressing* | *gepicklede rode ui* | *pepita's* - 10,00

### SOEP

SPICY THAI COCONUT SOUP - *garnalen* | *paddestoelen* | *kokosmelk* | *koriander* | *rode peper* | *brood* - 6,50  
SPECIAL - *vraag de bediening naar de soep van deze week* - 5,50

### SIDES

ZOETE AARDAPPEL FRIET  
*mayonnaise*  
4,00

FRIET  
*mayonnaise*  
3,50

### SAPPEN

VERSE JUS  
4,00

CARROT  
*Wortel Appel Gember*  
5,50

ORANGE BOOSTER  
*Jus Gember Limoen Munt Ijs*  
4,50

ACAÏ SMOOTHIE  
*Acai Banaan Kokosmelk*  
6,00

COCONUT WATER  
*Fountain of Youth*  
5,00

### FAVORITES

BLOODY MARY  
9,00

DARK 'N STORMY  
9,00

GIN ROSE  
10,50

### BARSWEEETS

DADEL KOKOS KAMEL  
5,50

LEMON MELT  
5,50

TAART VAN DE WEEK  
-