

Welkom bij Pof!

Als restaurant op stadslandbouw-terrein NoordOogst willen wij zo lekker en lokaal mogelijk koken met de seizoenen mee. Naast producten van onze burens gebruiken wij vrijwel uitsluitend Nederlandse ingrediënten waardoor het transport van voedsel tot een minimum wordt beperkt. Slechts enkele uitzonderingen - zoals bijvoorbeeld onze koffie en hop van de brouwer - komen van ver. Dit noemen wij ook wel eten van de korte keten.

UITZONDERINGEN MET NIET-NEDERLANDSE INGREDIËNTEN
VINDT JE BIJ EEN * IN ONS MENU

(Stads)landbouw georiënteerd

Naast het poffen gebruiken wij bereidingswijzen die van oudsher in de landbouw gebruikt worden om oogstoverschotten te conserveren. Zo kunnen wij in de winter ook heerlijke gerechten serveren van het land.

Ons menu is in de basis vegetarisch met plantaardige opties. Voor de liefhebber hebben we enkele niet-industriële vleesgerechten van onze directe burens. Wij serveren geen vis en zeevruchten.

BASIS = VEGETARISCH
PLANTAARDIG 
NIET-INDUSTRIËEL VLEES 

Eet smakelijk!



Poffen

Onze keuken gebruikt ambachtelijke kooktechnieken waarbij het 'poffen' centraal staat. Dit gebeurt in een speciaal daarvoor ontworpen oven van Mibrasa. Tijdens het poffen worden de producten op hoge temperatuur in eigen schil gegaard zonder water of olie toe te voegen. Hierdoor blijven voedingsstoffen behouden en ontstaat een bijzondere smaakbeleving.

ROKEN: LANGDURIG IN ROOK VAN SMEULEND HOUT HANGEN

STOVEN: LANGZAAM IN VOCHT GAREN OP LAGE TEMPERATUUR IN GESLOTEN PAN

SMOREN: KORT AANBAKKEN EN GAREN IN WEINIG OF EIGEN VOCHT IN GESLOTEN PAN

FERMENTEREN: HET GECONTROLEERD TOEVOEGEN VAN BACTERIËN, SCHIMMELS OF GISTEN ZODAT SUIKERS WORDEN OMGEZET IN ZUREN OF ALCOHOL

PEKELN: HET CONSERVEREN DOOR IN ZOUT OF PEKEL TE LEGGEN

INMAKEN: HET CONSERVEREN DOOR IN ZUUR OF SUIKERS TE LEGGEN

WEKKEN: HET STERILISEREN EN VACCUMEREN DOOR VERHITTING VAN DE POT OF FLES

DROGEN: HET ONTTREKKEN VAN VOCHT

WIFI NETWERK: POF-GAST
WACHTWOORD: Internet@POF

DRANKEN

KOFFIE*

Koffie, americano	3
Espresso	3
Doppio	4
Cappuccino	3.8
Koffie verkeerd	4
Latte macchiato	4.4
Flat white	4.5
+ extra shot espresso	+ 1,5
- decafé / havermelk optioneel	

*ONZE KOFFIE IS NIET NEDERLANDS, WEL BIOLOGISCH EN FAIRTRADE!

'CHAI' IJSTHEE

Zwarte thee, (haver)melk en Pof's kruidenmixsiroop + espressoshot 4.5 +1

IJSKOFFIE

Zwart, met (haver)melk en/of gezoet 5

VERS SAPJE

Wisselende groente- en fruitmix 4.5

THEE

Thee van Wilder Land	3
De enige kruidentheede die de Nederlandse natuur herstelt	
Thee van LocalTea	3
Zwarte of groene thee	
Verse citroentijmthee	3.5
Met een vleugje limonellasiroop	
Verse muntthee	3.5
+ lepeltje Beelease honing	+ 0.5
'Chai' thee	4
Zwarte thee, (haver)melk en Pof's kruidenmixsiroop + espressoshot	+1

CIDERS 7.2% ALC.

Farmhouse Saison appelcider	7
Biologisch, aards en licht bitter	
Cecider Dassemus	0,75l 37
Biodynamisch, droog en vineus	

HUISGEMAAKTE KOMBUCHA

Gefermenteerde frisdrank van Holy Smokey of Opkicker Wilder Land thee

Glas ca. 0,2 l	6.5
Fles 1l	24.5

HUISGEMAAKTE IJSTHEE

Van F***ing Fris thee van Wilder Land met plat of bruiswater 3.4

SARU SODA LIMONADE PLAT/BRUIS

Oranje Boven	3.4
Duindoorn, rabarber, peer, wortel en goudsbloementhee	
Limonella	3.4
Met citrustonen uit dennentoppen en sparrennaalden	
Rabarber	3.4
Een snoepige shrub van rabarber en rodewijnazijn	
Vlierbloesem	3.4
Licht gefermenteerde druidebloem	
Cola (caffeinevrij)	3.4
Tuinkruid, gekarameliseerde suiker en gerst	

SARU SODA PRODUCEERT DUURZAME SIROPEN ZONDER KUNSTMATIGE KLEUR- OF SMAAKSTOFFEN, IS BIJNA VOLLEDIG BIOLOGISCH EN HEEFT SPECIAAL VOOR POF PUUR NEDERLANDSE SIROPEN ONTWIKKELD!

GLAASJE BIO SAP

Appel	3.6
Peer	3.6
Appel-zwarte bes	3.6

MADE BLUE WATER

Gekoeld en gefilterd water. Per liter verkocht water realiseert Stichting Made Blue 1000 liter schoon drinkwater in ontwikkelingslanden.

	plat	bruis
Glas 0,2l	0.6	0.8
Klein Karaf 0,5l	1.5	2.0
Groot Karaf 1l	2.5	3.5

WIJN

NEDERLANDSE WIJN HEEFT VANWEGE HET KOELE KLIMAAT EEN UNIEK KARAKTER: FRIS, FRUITIG MET MOOIE ZUREN. DANKZIJ DE EIGENZINNIGHEID VAN PIONIERENDE HOLLANDSE WIJNBOEREN ZIJN DE WIJNEN OOK NOG EENS SPEELS, SPANNEND EN GEDURFD. WEL WAT HOGER GEPRIJSD I.V.M. KLEINE PRODUCTIE. MAAR ZEKER LEKKER... EN LOKAAL!

MOUSSEREND

Johanniter Secco Saalhof NH	7.5 35
Fris en kruidig, milde citrus, zachte bubbel	
Brut Cuvée Alliance Heenwerf Brabant	60
Zachte briochetonen, geel fruit, hooi, honing	

WIT

PiWi wit Dassemus Brabant	6.7 33
Fruitig, doordrinkbaar, biodynamisch	
Pinot Gris Catharinadal Brabant	7.8 38
Mild, sappig, meloen, peer	
Sauvignac Wolf Brabant	38
Frisgroen, groene asperges, biodynamisch	
Wilde Witte Dassemus Brabant	44
Natuurwijn, mooi droog, licht funky	
Riesling Apostelhoeve Limburg	45
Elegant, frisdroog, Granny Smith	
Auxerrois Kleine Schorre Zeeland	47
Fris, fruitig, zacht en rond	
Chardonnay Wijngaardsberg Limburg	55
Houtgerijpt, krachtig, mergelgrond	

BIER

*ONS BIER KOMT VAN DE BROUWERIJ DIRECT ONDER ONS RESTAURANT. DE HOP VAN DE SPECIAALBIEREN IS NIET NEDERLANDS, MAAR ONZE POF PILS WORDT SPECIAAL VOOR ONS GEBROUWEN VAN NEDERLANDSE HOP!

FRIEKENS' BIER*

P.O.F. Pils Op Fust - 5%	4
Speciaal voor Pof gebrouwen met Nederlandse hop	
Tarwebier - 5,2%	5.8
Helder van smaak en karakter	
American Pale Ale - 5,5%	5.8
Hoppig, fris en bitter	
Indian Pale Ale - 6,6%	5.8
Vol, hevig hoppig met frisse citrusaroma's	
Amber Ale - 5,8%	5.8
Moutige smaak met een vleugje geroosterde gerst	

GULPENER ALCOHOLARM

Zwarte Ruiters pils - 0,0%	4
Zwarte Ruiters Weizen - 0,3%	4.5
Zwarte Ruiters IPA - 0,3%	4.5

ROOD

PiWi rood Dassemus Brabant	6.7 33
Stoer, soepel, zwart fruit, milde tannines	
Dornfelder Thorn Limburg	7.5 37.5
Middelzwaar, rood fruit, kruidig, vanille	
Rondo Beaujoloos Saalhof NH	38
Biologisch, middelzwaar, lichtvoetig	
Pinot Noir Reserva Stokhem Limburg	42
Frans eiken, rode bes en framboos, bosgrond	
Wilde Rode Dassemus Brabant	44
Natuurwijn, ruig en soepel, licht funky, 8%	
Frühburgunder Thorn Limburg	45
Fruitig rood, licht aards, fijne zuren	
Nieuw Tivoli 't Heekenbroek Gelderland	47
Vol en krachtig, cassis en zwarte kers, eikenhout	

ROSÉ / ORANJE

Pinot Noir Rosé Thorn Limburg	8 39
Volfruitig, droog, aardbei en lychee	
Oranje Boven Wolf Brabant	46
Elegant, kweepeer, wit fruit, complex	

STERK

DISTILLEERDERIJ 'T NIEUWE DIEP

Vodka 40%	6
Jonge jenever 35%	4.5
Oude jenever 40%	7.5
Zwarte bessenjenever 20%	4.5
Kersenjenever 20%	4.5
Pruimenjenever 20%	4.5

WIJNGAARD DASSEMUS

Eau de Vie 'Grappa' 40%	7
Eau de Vie 'Calvados' 40%	7
Organics gin 44% *	6.5
Van biologische bieten- en fruitpulp uit Nederland	
Reben Rabarberique 20%	6
Rabarberlikeur van Limburgse rabarber	
Nobeltje rumlikeur 32%	7
Uit Ameland	
Fryske Hynder Whisky 40%	8

* MET NIET-NEDERLANDSE SPECERIJEN!

10:00 - 21:00

ZOET

WEEKEND CROISSANTJE

3.5

Geserveerd met boter en jam
Alleen in het weekend!

TAART

Boterkoek

4

Pof's klassieker voor bij de koffie

Appeltaart

6.5

Met walnoten en gezouten karamel,
slagroom (niet plantaardig) optioneel

Worteltaart

5.5

Met walnoten en rode bietenglazuur

No-bake cheesecake

6.5

Met vruchtencoulis

NICE IJS*

Puur en biologisch

Aardbei knijpijs

3

Sinaasappel-peer knijpijs

3

Framboos - hibiscus op een stokje

3

Aardbei - slagroom op een stokje

3

BRUNCH & LUNCH

11:00 - 15:00

BRUNCH SPECIAL

21.5

Voor de hele tafel | vanaf 2 pers.

- Broodje naar keuze
- Kleine soep
- Gedeelde salade
- Zoet

SOEP & SALADE

Soep

7.5

Wisselende soep van het land,
geserveerd met brood

Salade

11

Met venkel, bleekselderij, radijs, witte
bonen, fetakaas, knoflookcroutons en een
magnoliadressing, geserveerd met brood

POFFERTJES

Klassieke poffertjes

6

Met boter en poedersuiker

Lactose- en glutenvrij

6.5

Met plantaardige boter
en poedersuiker

ZOETE PLANK

Met macarons en een
vruchtentartelette van
Baux Pastries, boterkoek
een taartje en kleine no-bake
cheesecake van Pof2p | 17.5
4p | 34.5EEN SAMENWERKING MET BAUX PASTRIES
DIE SPECIAAL VOOR POF ZOETIGHEDEN VAN
NEDERLANDSE INGREDIËNTEN HEEFT ONTWIKKELD

BROODJES

Geroosterde peen

10.5

Met bietenhummus, zonnebloempitten en cress

Oude kaas

10.5

Oude kaas uit de Beemster, met uienchutney
van ROOKT, ingelegde radijs en mesclun

Gerookte achterham

12.5

Van Buitengewone Varkens, met basilicum-
mayonaise, ingelegde rode ui en gepofte boekweitONS HEERLIJKE EN AMBACHTELIJKE
ZUURDESEM BROOD WORDT DAGELIJKS TE
VOET BEZORGD DOOR BAKKERIJ KEPPLER
OP NOORDOOGST

KIDS

Bammetje appelstroop

6.5

Geserveerd met vers seizoensfruit

Bammetje notenpasta

6.5

Huisgemaakt van hazelnoot en amandel,
geserveerd met rauwkost

14:00 - 21:00

BORREL

BORRELPLANK

Met tuinbonenchips, ingelegde
groentes, zuurdesembrood en dips

Pof Plateau

2p | 15

Met kazen of vegan

4p | 29

NoordOogst Plateau

2p | 17.5

Met vleeswaren van
Buitengewone Varkens

4p | 34.5

Tuinbonenchips

4

Dubbelgedopte en geroosterde tuinbonen

Brood met kruidenboter

5.5

Geroosterde Roseval aardappelen

6

Met rozemarijn en gepofte knoflookaioli

Plantaardige gehaktballetjes

9.5

Geserveerd in een licht pittige tomatensaus

Gehaktballetjes

10.5

Met gehakt van Buitengewone Varkens,
geserveerd in een licht pittige tomatensaus

Kaas uit de oven

10.5

Limburgse roodflorakaas uit de oven,
geserveerd met gerookte uienchutney en brood

Bloemkoolpoffertjes

10.5

Met oudekaassaus, ingelegde bloemkool,
hazelnoot en kervel

Soep

7.5

Wisselende soep van het land,
geserveerd met brood

DINER

17:00 - 21:00

3-GANGEN

Weekmenu van verse
seizoensgroentes van
het land en producten
van onze directe burensKeuze uit vegetarisch
en plantaardig

Vleessurplus 4.5

28.5

5-GANGEN

Onze 'Poftafel' met
een rijke variatie van
seizoensgerechten op
ambachtelijke wijze bereidKeuze uit vegetarisch
en plantaardig

Vleessurplus 4.5

37.5

KIDS

Kinderbordje 7.5

Vegan gehaktballetjes
met groente van de week,
geroosterde aardappels
en appelmoesKlassieke poffertjes 6
Met boter en poedersuiker
Lactose- en glutenvrij + 0.5

IETS TE VIERN?

Wij vinden het heel leuk om dat bij Pof te
faciliteren! Dat kan binnen in het restaurant,
of in onze gezellige biertuin beneden. Ook
bieden wij een rondleiding of wildpluk-
wandeling over het terrein van NoordOogst
aan met aansluitend een proeverij naar keuze.

MEER INFO & RESERVEREN:

Check onze website of stuur een mail
naar info@pofamsterdam.nl

TEAMDAG VOOR BEDRIJVEN

NoordOogst is een ideale locatie voor
teamdagen en bedrijfsuitjes. Naast
heerlijk eten bieden wij samen met andere
ondernemers verschillende workshops en
activiteiten aan waarbij voedsel en circulair
ondernemen centraal staan.

POF OP LOCATIE - CATERING

Heb je een eigen locatie, maar wil je graag dat
Pof komt cateren? Dit kan al vanaf 30 pers.!

NOORDOOGST

Stadstuinderij NoordOogst - Marijke

Bij Stadstuinderij NoordOogst kunnen buurtbewoners met een groente-abonnement 30-35 weken per jaar zelf biologische groenten oogsten. Bij de tuinderij hoort ook een bloementuin, kruidentuin en het voedselbos. Onze chef past het menu aan op wat er op voorhand van het land verwacht wordt en oogstoverschotten worden door het keukenteam met open armen ontvangen en op creatieve wijze verwerkt.

Friekens Brouwerij - Sid en Sylvia

Ons bier komt direct van onze onderburen. Verser kan niet! En dat zonder kunstmatige toevoegingen. Naast karakteristieke speciaalbieren heeft Friekens speciaal voor Pof een heerlijke pils ontwikkeld van Nederlandse hop. De bierbostel, een restproduct, gaat naar de varkens en bakkerij Keppler.

Bakkerij Keppler - Mike en Kees

Café Keppler heeft op NoordOogst een koffiebranderij, bakkerij en inmakerij. Mike probeert regelmatig nieuwe recepten uit, geïnspireerd door de ingrediënten uit eigen moestuin of van de andere ondernemers van NoordOogst. Keppler bakt en levert dagelijks brood aan Pof waarin onder andere bierbostel uit de brouwerij wordt verwerkt.

Buitengewone Varkens en KipGoed - Johan

Buitengewone Varkens heeft ca. 20 locaties verspreid over Nederland. Kwaliteit van leven staat voorop en het hele varken wordt gebruikt. Varkensboer Johan verzorgt met zichtbare toewijding de biggen en kippen van Kipgoed op NoordOogst. Het voedsel bestaat, naast circulair mengvoer, uit de overschotten van de tuinderij, de brouwerij en snijafval uit onze keuken.

Rokerij ROOKT Amsterdam - Niels

Roken is een kooktechniek, ontwikkeld om producten een langere levensduur te geven. Het doel van ROOKT is om deze oude techniek te combineren met de kennis van nu. Veel van onze gerookte producten komen bij Niels vandaan. Neem eens een kijkje bij zijn karaktervolle rokerij!

Stichting Beelease - Dirk

Stichting Beelease is een instituut voor opleiding tot bijenhouder en zet zich in voor het behoud van de bij. Alle honing bij Pof komt van Beelease vandaan. Je proeft het verschil!

Baux Pastry - Martin

We hebben zelfs een patisserie op NoordOogst! Op onze zoete plank vind je een aantal van Martin zijn heerlijke zoetigheden.