
Faculty
Club

Novum

Est. 2022



Menu

LUNCH 11.00 - 15.00 u

It's all green maaltijdsalade (vegan)

Rucola | little gem | spinazie | gepofte Hollandse courget | geroosterde bimi | hazelnoot | pistache | walnoot-lavas vinaigrette

Rocket | Little Gem lettuce | spinach | roasted Dutch courgette | roasted broccolini | hazelnut | pistachio | walnut-lovage vinaigrette

Extra lekker met: brood & dips + 4.50
Recommended with: bread & dips + 4.50

12.50

Jack Bean burger (vegan)

Brioche bun | vegan burger | pickles van kool | zoetzure komkommer | chipotle saus | gekarameliseerde ui

Brioche bun | vegan burger | pickled cabbage | sweet-and-sour cucumber | chipotle sauce | caramelised onion

Extra lekker met: verse frites | huisgemaakte vegan mayonaise | vegan truffel mayonaise + 5.00

Recommended with: fresh fries | homemade vegan mayonnaise | vegan truffle mayonnaise + 5.00

12.50

Sandwich ambachtelijk ham

Gedroogde ham | ricotta | rucola | perzik | sinaasappel | pittenmix | tijm

Dry-cured ham | ricotta | rocket | peach | orange | mixed seeds | thyme

13.25

Sjalot, ui & look (vegan)

Bouillon van verspilde uien | hachee van ui | tempura van sjalot | bieslookolie

Broth made from salvaged onions | stewed onion | shallot tempura | chive oil

Extra lekker met: brood & dips + 4.50
Recommended with: bread & dips + 4.50

6.75

LUNCH 11.00 - 15.00 u

Soep van de dag uit De Verspillingsfabriek

*Soup of the day from De Verspillingsfabriek**

Extra lekker met: brood & dips + 4.50
Recommended with: bread & dips + 4.50

6.50

*De Verspillingsfabriek redt deze verspilde groenten en maakt hier overheerlijke verse soep, saus en stoof van. Zonder onnodige toevoegingen en tjokvol groenten. Bereid volgens receptuur van topchefs, gemaakt door collega's met een afstand tot de arbeidsmarkt. Want talent verspillen is ook zonde!

**De Verspillingsfabriek (The Surplus Food Factory) salvages discarded vegetables and turns them into delicious soups, sauces and stews. Without any unnecessary additives and bursting with vegetables. Prepared following recipes from our top-class chefs, made by colleagues who are distanced from the labour market. Because we hate to waste talent!*

DINER - DINNER 11.00 - 20.00 u

Brood om te delen

Olijfolie | zeewier tapenade | hummus
Bread | Olive oil | seaweed tapenade | hummus

6.75

VOORGERECHTEN - FIRST COURSES

Hollandse granen, spicy bonen & zeewier (vegan)

Hollandse granen | zeewier | spicy crème
van zwarte bonen | bleekselderij | venkel

*Dutch grains | seaweed | spicy black bean
cream | celery | fennel*

13.75

Bloemkool, hazelnoot & dragon (vega/vegetarian)

Structuren van bloemkool | dragon |
hazelnoot | venkel

*Various cauliflower preparations |
tarragon | hazelnut | fennel*

13.75

Kabeljauw, groene appel & pompoen pickles

Dungesneden kabeljauw | ceviche dressing |
groene appel | koolrabi | pickles van pompoen |
gezouten citroen | pompoenpit

*Thinly sliced cod | ceviche dressing | green apple |
kohlrabi | pickled pumpkin | salted lemon |
pumpkin seeds*

14.50

Steak tartaar

Atjar | piccalilly | ponzu | radijs
Acar | piccalilli | ponzu sauce | radish

14.75

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

Oesterzwam, pistache & foelie saus (vegan)

Konings oesterzwam | pistache | hazelnoot |
foelie saus | peterselie | witlof

*King oyster mushroom | pistachio | hazelnut |
mace sauce | parsley | chicory*

16.75

Rendang, kokos & limoenblad (vega/vegetarian)

Plantaardige rendang | kokos-sereh schuim | limoenblad |
sesam-pinda crunch | edamame | koriander

*Plant-based rendang | coconut-lemongrass foam |
lime leaf | sesame-peanut crunch | edamame | coriander*

16.75

Rilette van kabeljauw

Beurre blanc | peterselie | aardappelpuree
Beurre blanc | parsley | mashed potatoes

19.50

Eendenborst, rode biet & vadouvan

Sous-vidé* gegaarde eendenborst | pistache |
structuren van rode biet | vadouvan olie | jus van de
boutjes met vadouvan | gebrande marloeske-ui

Sous-vidé prepared duck breast | pistachio | various
beetroot preparations | vadouvan oil | vadouvan-spiced
duck gravy | charred silverskin onion*

19.75

*Sous-vidé is het garen van vacuüm verpakte producten
in een waterbad tussen de 50° en 85°. Aroma's en vocht
kunnen niet ontsnappen, waardoor alle smaken, geuren
en vitamines behouden blijven.

**Sous-vidé is a technique where food is vacuum-sealed in
a bag and then cooked in a water bath between 50 °C
and 85 °C. This prevents any aroma or moisture from
escaping, allowing the food to retain its flavour,
aromas, and nutrients.*

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

Novum's special

Elke dag een ander verrassend hoofdgerecht
van onze chef-kok

*Every day a different, surprising main course
from our chef*

18.75

BIJGERECHTEN - SIDE DISHES

Verse frites rozemarijn (vegan)

Huisgemaakt met onze eigen vegan mayonaise

*Homemade rosemary fries with our
own vegan mayonnaise*

5.00

Zoete aardappelfrites (vegan)

Uit de oven en met onze eigen vegan truffel mayonaise

*Oven-baked sweet potato fries with our own vegan
truffle mayonnaise*

5.50

Side salad

Dagvers samengesteld door het keukenteam
met verrassende dressing

*Prepared market-fresh every day by our kitchen
team with a delightful dressing*

5.50

NAGERECHTEN - DESSERTS

Ananas, chocolade & dragon (vegan)

Gebraden ananas | specerijensiroop | dragongel | plantaardige chocolade-notenijs

Roasted pineapple | spiced syrup | tarragon gel | plant-based chocolate-nut ice cream

10.50

Appels & peren met olijfolie (vega/vegetarian)

Mousse van kaneel | appelcompote | peren sorbet | Aberquina olijfolie

Cinnamon mousse | apple compote | pear sorbet | Aberquina olive oil

10.50

Kaas assortiment

Assortiment van vier kazen | kletzenbrood | marmelade | noten

Assortment of four cheeses | Kletzenbrot | marmalade | nuts

12.50

Novum's favourite

Friandises | koffie
Sweets | coffee

9.75

DRANKEN – DRINKS

Koffies

Onze bonen worden geteeld volgens de strenge ecologische en sociale eisen van Rainforest Alliance. Het slowroasten gebeurt in een lokale koffiebranderij, gevestigd in het pand van Hutten waar ook De Verspillingsfabriek zit en voornamelijk mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werkzaam zijn. Daarbovenop gaat voor iedere kilo koffie 25 cent aan Women in Coffee. Met dit fonds worden gelijke kansen voor vrouwen in de koffie teelt gefinancierd.

Coffees

Our beans are grown following the strict ecological and social standards of the Rainforest Alliance. The slow-roasting process takes place in a local coffee-roasting facility located in the building where Hutten also houses De Verspillingsfabriek (The Surplus Food Factory) and where mostly people who are distanced from the labour market work. Moreover, 25 cents of every kilo of coffee used is donated to Women in Coffee. This fund finances equal-opportunity initiatives for women in the coffee-growing sector.

Koffie Coffee	3.15
Cappuccino* Cappuccino*	3.45
Espresso Espresso	3.15
Dubbele espresso Double espresso	4.00
Latte macchiato* Latte macchiato*	3.95
Koffie verkeerd* Café au lait*	3.95
Speciale koffies* Special coffees*	8.00

Irish coffee (Jameson), French Coffee (Grand Marnier), Spanish Coffee (Tia Maria), Novum's Coffee (Amaretto)

*Alle melkkoffies serveren wij standaard met een plantaardige melksoort naar keuze. Indien gewenst serveren wij een dierlijke melksoort tegen een meerprijs van 0.30.

**All our coffees containing milk are served standard with plant-based milk of your choice. If desired, we can serve your coffee with animal-based milk for an additional fee of 0.30.*

THEE - TEA

Verse thee | *Fresh tea* 4.25

Thee van Wilder Land | *Tea Wilder Land* 3.15

Thee van Wilder Land

Onze (on)kruidenthee draagt bij aan het herstellen van de Nederlandse biodiversiteit. Hoe meer (on)kruiden Wilder Land inzaait bij boeren, hoe meer bijen, vogels en vlinders terugkeren in Nederland.

Our herbal teas help restore Dutch biodiversity. The more herbs and weeds Wilder Land sows on farmlands, the more bees, birds and butterflies will return to Dutch soil.

(On)groen Blend

Groene thee | hennep | paardenbloem | heermoes | goudsbloem
Green tea | hemp | dandelion | horsetail | marigold

Offblack Blend

Zwarte thee | wilgenroosje | walnootblad | korenbloem
Black tea | fireweed | walnut leaf | cornflower

Offline Blend

Lindebloesem | vlierbloesem | kamille | karwij | rozenblad
Lime blossom | elderflower | camomile | caraway seed | rose petal

Opkicker Blend

Ochtendthee | paardenbloemblad | weegbree | venkel | salie | goudsbloem
Morning tea | dandelion leaf | plantain | fennel | sage | marigold

F***ing Fris Blend

Muntthee | duizendblad | zuring | citroenmelisse | kruizemunt | korenbloem
Mint tea | yarrow | sorrel | lemon balm | spearmint | cornflower

Holy Smokey Blend

'Earl grey' | munt | moerasspirea | gerookt berkenblad
'Earl Grey' | mint | meadowsweet | smoked birch leaf

FRISDRANKEN – SOFT DRINKS

Fritz

Natuurlijke smaken en 100% vegan.
Natural flavours and 100% vegan.

Fritz Cola 3.15

Fritz Cola sugar free 3.15

Fritz Sinas (Orange) 3.15

Fritz Lemon 3.15

Double Dutch

Nederlandse suikervrije premium soda's.
Dutch sugar-free premium sodas.

Double Dutch Ginger Ale 3.95

Double Dutch Indian Tonic 3.95

Double Dutch Skinny Tonic 3.95

Double Dutch Pomegranate basil 3.95

Double Dutch Cucumber watermelon 3.95

ThijsTea

Gemaakt van biologische thee met reststromen 'verspild' fruit.
Made from organic tea with salvaged 'waste' fruit.

ThijsTea Granaatappel en framboos 3.75
ThijsTea Pomegranate and raspberry

ThijsTea Appel en brandnetel 3.75
ThijsTea Apple and nettle

ThijsTea Citroen 3.75
ThijsTea Lemon

BIEREN - BEERS

Van de tap/draft beer

Swinckels Pilsner 0,25cl	2.95
Cornet 0,25cl	4.75
Weihenstephaner 0,5cl	6.00
La trappe Puur (biologisch/organic) 0,25cl	4.75

Instock en Brouwerij Troost van de fles

Gemaakt van reststromen 'verspild' brood.
Bottled beer made from salvaged 'wasted' bread.

Pieperbier <i>Pale Ale</i>	4.75
Bammetjesbier <i>witbier/white beer</i>	4.75

Alcoholvrij/*non-alcoholic*

Swinckels 0.0	3.50
Bavaria Radler 0.0	3.50
IPA 0.0 Weihenstephaner 0.0	3.50

WIJN - WINE

Huiswijnen/*house wines*

Wij hebben een uitgebreide wijnkaart!
Vraag hierna bij onze gastheer of gastvrouw.
We have an extensive wine list!
Please ask our host or hostess.

	<i>Bottle</i>	<i>Glass</i>
Marques de Riazan Verdejo / Sauvignon Blanc white Vegan Friendly Spain	23.50	4.50
Marques de Riazan Tempranillo / Garnacha rosé Vegan Friendly Spain	23.50	4.50
Marques de Riazan Tempranillo / Shiraz red Vegan Friendly Spain	23.50	4.50

SPECIALE DRANKEN - SPECIAL DRINKS

Cocktails, mocktails en speciaalwijnen/*special wines*

Vraag onze bediening naar alle bijzonderheden in huis.
Ask our serving staff for our specials.

STERKE DRANKEN - SPIRITS

Port/Vermout/Sherry	3.95
Jonge Jenever	3.25
Oude Jenever	3.50
Whiskey	5.00
Glenfiddich Whiskey 12 years	7.50
Remy Martin VSOP	7.00
Bacardi	5.00
Gin	5.00
Vodka	5.00
Grand Marnier Cordon Rouge	4.75
Disaronno Amaretto	4.75
Licor43	4.75
Cointreau	4.75
Tia Maria	4.75
Baileys	4.75
Jägermeister	3.50

GEMAKSASSORTIMENT – SWEETS

Appelgebak (vega) 4.50
Apple cake (vegetarian)

Brownie (vegan) 3.50

Klassieke cheesecake (vega) 4.75
Classic cheesecake (vegetarian)

Novum's special (vegan) 4.25
Huisgemaakt door onze eigen keukenbrigade
Homemade by our own kitchen team

BORRELKAART – APPETIZER MENU

Bitterballen 8.75
Zeewier bitterbal (5st) |
huisgemaakte limoendip
*Seaweed mini croquettes (5 pcs) |
homemade lime dip*

Groenten crudite 6.50
Mix van rauwe groenten |
3 soorten huisgemaakte dips
*Selection of raw vegetables |
3 types of homemade dips*

Kroketjes met truffel 7.50
Mini bospaddenstoelen kroketjes (5st) |
huisgemaakte truffel dip
*Mini wild mushroom croquettes (5 pcs) |
homemade truffle dip*

Flatbread 6.75
Flatbread | 2 soorten huisgemaakte hummus
Flatbread | 2 types of homemade hummus

Chips 6.75
Vergeeten groenten
Root vegetable chips

Volkoren bol 6.75
Olijfolie | zeewier tapenade | hummus
*Wholemeal bread | olive oil |
seaweed tapenade | hummus*

Go Nuts 6.75
Gezouten noten melange | 100 gram
Mixed salted nuts | 100 grams

Faculty
Club

Novum

Est. 2022