

POLLO

DE KOOG



Restaurant met kip
en lokale zaken

HALVE KIP / HELE KIP

Pollo's huiskruiden - Onze eigen samengestelde kruidenmix	14,50 / 29,00
Piri-Piri - Geïnspireerd op het pittige Portugese kippetje	15,50 / 30,00
Indisch - Onze versie van Ajam Opor (Indische kruidige kip)	15,50 / 30,00
Brie en cranberry - Brie uit de oven, cranberrycompote en walnootjes	16,50 / 31,00
Provençaals - De bekende verse kruiden uit het zuiden van Frankrijk	15,50 / 30,00
Oosters - Pollo's Marokkaanse kruidenmix met honing & pistache	16,50 / 31,00
Eigenwijs - Wisselend kippetje	16,50 / 31,00

BITES EN STARTERS "TO SHARE"

Brood met lekkers - Vers gebakken breekbrood met kruidenkaas & dukkah	8,50
Jamaican Jerk Chicken - Pittige kipkluijjes, 8 / 12 stuks	10,00 / 12,50
Pollo's kippensoep - Huisgemaakte kippenbouillon, veel kip en bijpassend garnituur	8,50
Gebakken kippenlevertjes - Ouderwets lekker, afgeblust met rode port	12,50
Bloemkool Bites - In beslag gebakken bloemkool met kimchi-mayo	7,50
Oeuf mayo - 4 halve eitjes met een heerlijke Franse mayonaise	8,50
Nacho's pulled chicken - Tortillachips met cheddar, pulled chicken, guacamole en crème fraîche	10,50
Brie uit de oven - Met honing, walnoot, rozemarijn & breekbrood	12,50

GEEN KIP

Salade geitenkaas - Geitenkaas van 'de Molkerei', honing en walnoot	16,00
Steak van de week - Wisselend vleesgerecht met bijpassend garnituur	22,50
Vis van de week - Wisselend visgerecht met bijpassend garnituur	22,50
Vega burger - Knolselderij, kappermayo, sla, tomaat, zoetzuur en oude kaas	15,50

KIPGERECHTEN

Salade pulled chicken - Mango, tomaat, komkommer, zoetzuur, dukkah	16,00
Eendenborst - Linzen en gevogeltejus	22,50
Saté van kippendij - Atjar, pindasaus, seroendeng en kroepoek	17,50
Pulled chicken burger - Burger en pulled chicken, sla, tomaat, zoetzuur en ketchup	13,50
Kippeling - Kippendij in een krokant jasje met ravigottesaus. Of een 1/2 portie voor de kleine eter	14,50 8,50

WAT WAS ER EERST, DE KIP OF HET EI?

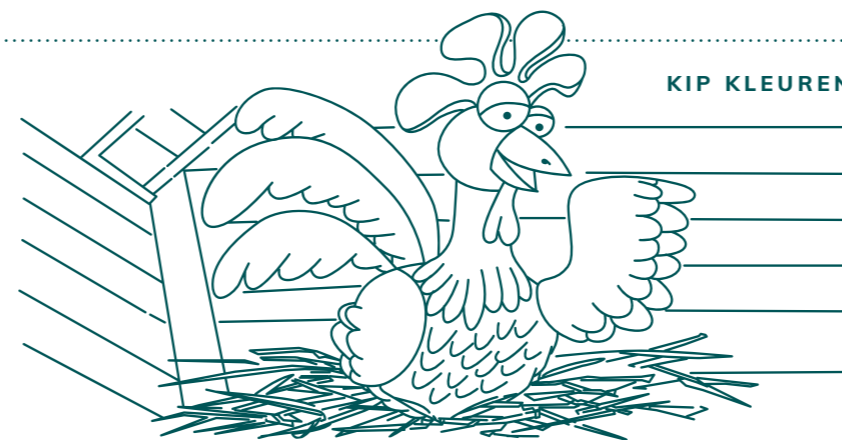
Geen idee, maar ons Veluws scharrelhoen komt gewoon uit Nederland. Na 56 dagen scharrelen halen we ze naar Texel toe. Met scharrelen wordt bedoeld dat er zowel binnen als buiten ruimte is waar ze hun ei kwijt kunnen. Het voer dat de kippen krijgen is verrijkt met verschillende kruiden. Hierdoor worden ze kiplekker.

In onze Veluwe kippetjes wordt geen groeibevorderaar of antibiotica gestopt; puur natuur dus. Tegenwoordig is dat ver te zoeken. Wij willen de kip met de smaak en kwaliteit van vroeger weer naar boven halen. Onze scharrelhoen voldoet aan al deze criteria en is hierdoor bij onze leverancier opgenomen in het IKB (Ik Kook Bewust) assortiment. Omdat ze best snel groeien heeft kippenvlees de laagste CO₂ 'footprint' en dus de minste impact op het milieu. Daarnaast is het een uitstekende bron van eiwitten, vitamines en mineralen.

Bij ons eet je dus zorgeloos een bewuste kip!

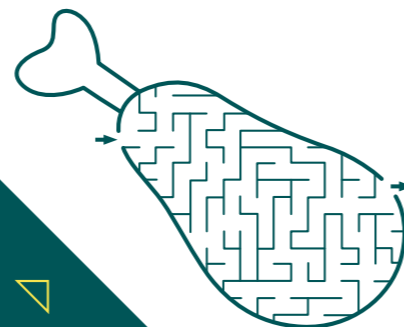


Ben je ergens allergisch voor? Laat het ons weten!



KIP KLEUREN

KIPPENPOOT DOOLHOF



ONTDEK HET KUIKENTJE

