

Brunch (tot 16:00)

Toast met huisgemaakte boter 6.50
seizoenscompote

Golden Chia Pudding 6.95
speculaas granola | kokos yoghurt
seizoenscompote

Avocado Toast 10.00
rode biet | dukkah | grapefruit dressing
rozemarijn

Golden Goddess Wrap 9.00
rode biet | avocado | rauwe groenten
kurkuma | "green goddess" dressing

Bagel Gerookte 'zalm' 10.00
lax van tomaat | mierikswortel 'room-
kaas' | spinazie | dille | kappertjes |
rode ui

Paddenstoelen benedict 10.75
Hollandaise saus | spinazie | thijm
bieslook

Kroketten op brood 9.50
2 kroketten van de Vegetarische Slager
mosterd | zuur

Hongaarse goulash 9.00
geserveerd in brood | crème fraîche
'bacon' | koriander

Pastinaak soep 8.00
bhaji | chili olie | koriander

Barbacoa Bowl 15.50
Spicy pulled jackfruit | zwarte rijst | salsa |
crème fraîche | avocado

Crispy Caesar Salad 14.50
gepaneerde 'kip' | avocado | romaine sla
'bacon'

Welkom bij Meatless District!

Gelegen aan de Bilderdijkstraat
(Oud West) en de van Woustraat (De
Pijp) is Meatless District dagelijks
geopend voor lunch, diner, borrel en
in het weekend zelfs ontbijt!

In de open keukens kun je de chefs
onze mooie gerechten zien bereiden.
Altijd dagvers en waar mogelijk
biologisch en huisgemaakt.

We hopen dat ons 100%
plantaardige menu en onze
sfeervolle setting je blijven verrassen
en thuis laten voelen.

Liefs, team MD

MD Burgers

(verkrijgbaar tijdens brunch &
diner)

MD Cheeseburger van seitan 16.50
tomaat | rode ui | augurk | 'cheddar'
MDburgersaus

(keuze tussen 't Friethoes friet of zoete aardappel
friet)

MD 'Chicken' burger 16.50
koolsla | smoked chilli jam | huisgemaakte mayo
tomaat

(keuze tussen 't Friethoes friet of zoete aardappel
friet)

Sweets (de hele dag)

Massimo gelato 6.00
2 bolletjes

Dagelijks wisselende taart van
4.50 - 5.50
(vraag naar onze selectie)

Diner (18.00 - 22.00)

Appetisers

Brood 6.00
met olijfolie

Notenmelange en Bella Cerignola
olijven 7.50

Voorgerechten

Griekse hummus 8.00
dukkah | sumak | flatbread

Pastinaaksoep 8.00
bhaji | chilli | koriander

Ruby root terrine 9.00
zachte 'roomkaas' | dille

Huisgemaakte Tortellini 9.50
pompoen velouté | truffel | cavolo nero
'bacon' | pijnboompitten

Panisse 9.00
geconfijte citroen | aioli | olijven

Hoofdgerechten

Crispy Caesar Salad 14.50
gepaneerde 'kip' | avocado | romaine sla
'bacon'

Huisgemaakte Pappardelle 18.00
paddenstoelen | thijm | schorseneren
chips | salie

Rookworst 16.50
'boter' puree | jonge snijbiet | shallot
pastinaak | 'jus'

Barbacoa bowl 15.50
spicy pulled jackfruit | zwarte rijst |
salsa | avocado | crème fraîche

Bijgerechten

Focaccia 6.00
rozemarijn | knoflook

Cavolo Nero 4.50
pijnboompitten | 'bacon'

Krieltjes 5.00
saffraan | peterselie | citroen

Gemengde salade 5.50
kruiden dressing

Friet van 't Friethoes /
Zoete aardappelfriet 4.50

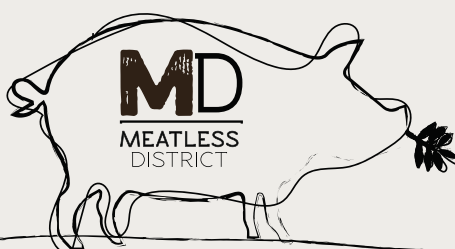
Nagerechten

Rozenwater crème brûlée 8.00
met pistache

Fat Lion 8.00
gefrituurde oreo | chocolade saus
2 bolletjes Massimo ijs

Massimo gelato 2 bolletjes 6.00
Vraag de bediening naar keuze

Dagelijks wisselende taart 4.50 - 5.50



Onze gerechten zijn 100% plantaardig en waar mogelijk biologisch & huisgemaakt Heb je een allergie, meld het ons direct!

Brunch (till 16:00)

Toast with butter 6.25
housemade butter | seasonal compote

Housemade Golden Chia Pudding 6.95
gingerbread granola | blackberry
coconut yoghurt

Avocado Toast 10.00
beetroot | dukkah | grapefruit dressing
rosemary

Golden Goddess Wrap 9.00
beetroot | avocado | tumeric | raw
veggies | golden goddess dressing

Smoked 'Salmon' Bagel 10.00
tomato 'lax' | horseradish | 'cream cheese' |
spinach | red onion | dill | capers

Mushroom benedict 10.75
hollandaise | spinach | thyme | chives

Kroketten Sandwich 9.50
2 vegan kroketten | pickles | mustard

Hungarian goulash 9.00
served in bread | 'bacon' | 'crème fraiche'
dill

Spicy parsnip soup 8.00
onion bhaji | chilli | coriander

Barbacoa Bowl 15.50
spicy pulled jackfruit | black rice | corn
salsa | crème fraîche

Crispy Caesar Salad 14.50
'chicken' | avocado | romaine lettuce
shiitake 'bacon'

Welcome at Meatless District!

Located at the Bilderdijkstraat
(Old West) and in the van
Woustraat (the famous 'de Pijp')
Meatless District is open every day
for lunch, diner, snacks, drinks and on
weekends even breakfast!

In our open kitchens, you can see
our chefs prepare beautiful dishes,
always freshly made and if possible
organic and housemade.

We hope our seasonal changing
menu of 100% vegan dishes, and our
relaxed atmosphere will surprise and
please you.

Love, team MD

Burgers

(available during lunch &
dinner)

MD Cheeseburger 16.50
tomato | pickles | red onion
MD Burgersauce | housemade mayo
(choice of 't Friethoes fries or sweet
potato fries)

'Chicken' burger 16.50
lemon slaw | smoked chilli jam | tomato
housemade mayo
(choice of 't Friethoes fries or sweet
potato fries)

Sweets (all day)

Massimo gelato 6.00
2 scoops

A daily choice of vegan pies and cakes
4.50 - 5.50

Please ask for our selection

Dinner (18.00 - 22.00)

Appetisers

Bread with olive oil 6.00

Mixed nuts and Bella Cerignola olives
7.50

Starters

Greek hummus 8.00
dukkah | sumac | flatbread

Spicy parsnip soup 8.00
onion bhaji | chilli | coriander

Ruby root terrine 9.50
whipped goat cheese' | dill

Housemade Tortellini 9.50
pumpkin velouté | truffle | cavolo nero
'bacon' | pine nuts

Panisse 9.00
preserved lemon | pomegranate | aioli
olive

Mains

Housemade Pappardelle 18.00
mushroom | thyme | salsify chips |
sage

Rookworst 16.50
'buttery' mash | baby chard | parsnip
chips | shallot | gravy

Barbacoa bowl 15.50
spicy pulled jackfruit | corn salsa
avocado | crème fraîche

Crispy Caesar salad 14.50
breaded 'chicken' | romaine | 'bacon'
avocado

Sides

Focaccia | rosemary | garlic 6.00

Cavolo Nero | pinenuts | 'bacon' 4.50

New potatoes | saffron | parsley 5.00

Mixed salad | herb dressing 5.50

Fries ('t Friethoes) / sweet potatoe Fries
4.50

Desserts

Rosewater Crème Brûlée 8.00
with pistachio

Massimo gelato 6.00
2 scoops

The Fat lion 8.00
2 scoops of gelato | chocolate sauce
battered oreo

Daily choice of vegan pies and cakes
4.50 - 5.50
Please ask for our selection



Our menu is 100% vegan, housemade and organic where possible. Please let us know if you have any food allergies!

Hot Drinks

Lungo	2,35
Espresso	2,35
Double espresso	3,60
Cappuccino *	3,00
Cafe latte *	3,60
Latte macchiato *	3,85
Espresso macchiato*	2,50
Flat white *	4,00
Fresh mint tea	2,85
Fresh ginger tea	2,75
Tea, various flavours (CiTea)	2,75
Chai latte* / Golden Milk	4,00
Hot Chocolate (Whipped Cream +0,50)	3,50

* With oatmilk, optional: coconut milk

** Extra shot espresso 1,00

Sodas

Still water (Marie Stella Maris)	2,75 5,00
Sparkling water (Marie Stella Maris)	2,75 5,00
Ice tea rooibos, mate or black (Charitea)	3,50
Rose lemonade (Fentimans)	3,50
Ginger ale / beer (Fever Tree)	3,50
Indian tonic (Fever Tree)	3,50
Sicilian lemonade (Fever Tree)	3,50
Cola/Cola light (Afri Cola)	3,00
Rhubarb lemonade (Sauer Rabarber Schorle)	3,50
Cucumber soda (Cucumis)	3,50
Basil-ginger soda (Balis)	4,00
Red grape soda (Schnick-schmack)	4,50
Tomato juice / Apple juice (Puur)	3,00
Kombucha (Fermented tea)	4,00
Coconut water (Fountain of Youth, 500 ml)	5,00

Juices

Fresh orange juice	4,00
Fresh grapefruit juice	4,50
Homemade MD smoothie	5,00
Cold Pressed Juice van Juice Brothers	6,00



Gin & Tonics

Tanquery – Fever Tree Indian tonic (With lime)	8,50
Bobby's – Fever Tree Indian tonic (With orange & cloves)	9,50
Hendrick's - Fever Tree Elderflower tonic (With cucumber)	10,50
Sir Edmond - Fever Tree Indian tonic (With orange)	12,50
Seedlip Non-Alcoholic Spirit - Fever Tree Indian Tonic	8,50

Cocktails

Willem's & Soda (Willems Wermoeud & sparkling water)	6,50
Dutch Ginger (Willems Wermoeud, Bobby's gin & Fever Tree Ginger ale)	8,50
Dark 'n Stormy (Dark Rum & Fever Tree Ginger beer)	8,50
Oscar (Whiskey & Fever Tree Ginger ale)	8,50
Moscow Mule (Vodka & Ginger beer)	8,50
Bloody Mary (Vodka & Tomato juice)	8,50
Hugo Spritz (Prosecco, elderflower & mint)	7,50
Virgin Hugo Spritz (0,2% prosecco, elderflower & mint)	6,50
Union 55 Rummate (Rum & Charitea mate)	9,50

Beers

DRAFT

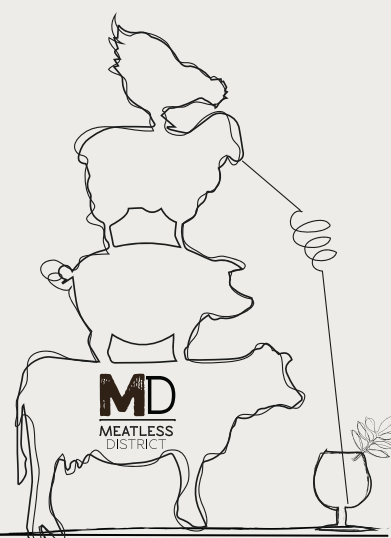
Gulpener Pilsner	2,85
Gulpener Weizen	3,50
Gulpener Seasonal beer	3,75

AMSTERDAM BOTTLED

Two Chefs: Funky Falcon (Pale ale)	4,25
Two Chefs: Green Bullet (I.P.A.)	4,50
Gebrouwen door Vrouwen: Bloesem Blond (With elderflower)	4,50
Brouwerij t IJ: Zatte (Organic tripel)	4,50
Brouwerij t IJ: IJwit (White beer)	4,50
Brouwerij Troost: Cerveza E.O. (Mexican, citrus hop)	4,00
Brouwerij De Eeuwige Jeugd: Lellebel (Blond)	4,50
Brouwerij De Eeuwige Jeugd: Gladjanus (White I.P.A.)	4,50

BOTTLED ELSEWHERE

Texels Skuumkoppe (Dark)	3,50
La Chouffe (Unfiltered blond)	4,00
Savanna Cider Dry	4,75
Alcohol free: Jupiler 0%	3,50
Mongozo (Gluten free)	3,75



WIJNEN

Al onze wijnen zijn biologisch en vegan geproduceerd

Rood

Glas | Fles

The Green Wine Company Tinto (Tempranillo) Spanje
Gemaakt van 100% Tempranillo-druiven met in de neus en smaak hints van bramen, rijpe kersen en bessen. Toegankelijk, elegant maar tegelijk lekker sappig en vol smaak.

4,50 | 21,50

Haut Bicou (Bordeaux) Frankrijk
Jonge en modern gemaakte roodpaarse Bordeaux gemaakt van Merlot-, Cabernet Sauvignon- en Cabernet-Franc-druiven. Rijp rood fruit, kersen en bessen voeren de boventoon. Zacht en karaktervol tegelijk.

5,00 | 24,00

Domaine Bassac (Merlot) Frankrijk
Een boersige merlot met veel warm rijp rood bessenfruit en zomerse pruimen. De wijn is sappig, fijn met zachte tannines.

5,50 | 26,50

L'Auratae (Nero d'Avola) Sicilië, Italië
Elegant, sappige bessen & kruidigheid

5,50 | 26,50

Juana Crianza (Tempranillo | Merlot | Grenache) Spanje
Bodegas Aroa, Navarra
Houtgerijpte Spanjaard, met diepe smaken van rood fruit en vanille, maar gelijk een frisse levendigheid.

6,00 | 29,00

Le Naturel (Grenache) - Natuurwijn - Spanje
Bodegas Aroa, Navarra
Vol, fruitig, met een aangename frisse ondertoon.
Smaken van rijpe bessen en bramen, sappig en licht verteerbaar.

- | 30,00

Château d'Albas 2012 (Syrah - Grenache) Frankrijk
St. Jacques d'Albas, Minervois
Volle, stevig en houtgerijpt, met in de smaak dieprood fruit en cacao ondersteund door zachte tannines.

- | 32,50

Casa Nostra Ripasso (Corvina - Rondinella - Corvineone) Italië
Veneto, Valpolicella gebied

- | 35,00

Rosé

Pelous Rosé (Grenache | Syrah) Frankrijk
Elegant met framboos en rood fruit smaken

5,00 | 24,50

L'Auratae Rosate – Sicilie Italië
Fruitig, kersen, perzik, exotisch fruit

5,50 | 27,00



Wit

Al onze wijnen zijn biologisch en vegan geproduceerd

Glas | Fles

The Green Wine Company Blanco, (Airen- Sauvignon) Spanje
Frisfruitige, droge wijn gemaakt van een blend van Airen- Sauvignon
Blanc- en Verdejo-druiven. Intens stuivende neus en in de smaak hints
van witte bloemen en citrusfruit.

4,50 | 21,50

Hauterive (Grenache blanc- Chardonnay Viognier-Muscat) Frankrijk
Domaine la Bouysse, Corbières
Levendige frisse wijn met witte bloemen en abrikozen in de geur en
smaken van citrus en steenfruit en een lange, mineralige afdronk

5,00 | 24,00

Domaine d'Albas Blanc (Vermentino | viognier) Frankrijk
St. Jacques d'Albas, Minervois
Elegante witte wijn, fris en mineralig als een koel bergbeekje,
met aroma's en smaken van witte perzik en bloemblaadjes en een fijne,
zachte afdronk.

5,50 | 26,50

L'Auratae (Pinot Grigio - Catarratto) Sicilië Italië
Tropisch fruit, fris, citrus

5,50 | 26,50

Ycaro Chardonnay Reserva, Chili
Intense aroma's van tropisch fruit met peer, ananas amandelen en
walnoten kenmerken deze wijn gemaakt van 100% Chardonnay-druiven.
Volle, fruitige wijn met een lange afdronk.

6,00 | 29,00

Hareter (Grüner Veltliner) Oostenrijk
Weingut Hareter, Burgenland
Frisse droge wijn, met warme smaken van tropisch fruit en een pittig
wit pepertje in de afdronk.

- | 30,00

Wittmann '100 Hugel' (Riesling) - Duitsland
Frisheid, grapefruit, sappig, rijpe zuren

- | 32,50

By Mendosa Nosso (Verdejo Natural) Spanje
By Menade - Natuurwijn
Droog, fris, fruitig, lange afdronk

- | 40,00

Bubbels

Pizzolato Prosecco – Italië
Frisse perzik, limoen & licht bruisend

6,00 | 32,50

Pasdutout (Prosecco 0,5%) Frankrijk

5,00 |

Blanc de Blancs Brut (Cava) Malvasia de Sitges Spanje
Clos Lentiscus, Penedès (Spanje)
De lekkerste cava die wij ooit hebben geproefd. Rijpe ananas met een
fris rabarbertje en een fijn kruidenboeket van tijm, rozemarijn en ka-
mille die wild groeien in de Clos Lentiscus wijngaarden.

- | 49,50

