



## Tap

**Classics bierproeverij** 16<sup>50</sup>  
Blondie, IJwit, Zatte Tripel, I.P.A. & Columbus. 5 x 15cl

**Specials bierproeverij** 17<sup>50</sup>  
Geselecteerde combinatie van specials, proefbrouwsels en vaste bieren. 5 glazen van 15 cl.

25cl 40cl

**Blondie** 5.8% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Blondie is een zacht blond bier met een frisse kleur en licht moutige aroma's. Een bier gebrouwen op de Belgische leest met gerst, tarwe en haver én de typische eigen IJ-gist

**IJwit** 6.5% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Een stevig witbier gebrouwen met tarwemout, korianderzaad en citroen. Door kruidige tonen en een frisse afdrank is IJwit een bier dat gevaarlijk lekker doordrinkt

**Zatte Tripel** 8% 4<sup>10</sup> 6<sup>20</sup>  
De klassieker van Brouwerij 't IJ, het eerste bier dat in 1985 op de tap verscheen. Een stevig lichtblond bier met geur van vers fruit en hier en daar een vleugje graan. De smaak is licht zoet en eindigt in een fijne droge afdrank

**I.P.A.** 6.5% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Een stevig India Pale Ale, een donkerblond bier met een uitgesproken hoppig karakter. Gebrouwen en gedryhopt met Cascade, Citra en Mosaic voor fruitige en frisse smaken

**Columbus** 9.0% 4<sup>10</sup> 6<sup>20</sup>  
Een amberkleurig speciaal bier met een genereuze hoeveelheid mout en hop. Een absoluut zwaargewicht met een volle, complexe smaak

**Sabro Session I.P.A.** 4.0% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Een licht en fris bier met eigen karakter. De sabrohop en geroosterde mout zorgen voor een fruitige afdrank die vraagt om herhaling

**Natte** 6.5% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Onze dubbel, een roodbruin bier met een licht geroosterd aroma van donkere mouten, afgemaakt met zacht-bittere hop

**Specials / Proefbrouwsels** 4<sup>20</sup> 6<sup>40</sup>  
Onze specials en proefbrouwsels staan op de krijtborden boven de keuken

## Tap

**Classics beer tasting** 16<sup>50</sup>  
Blondie, IJwit, Zatte Tripel, I.P.A. & Columbus. 5 x 15cl

**Specials beer tasting** 17<sup>50</sup>  
Selected combination of specials, brewers' experiments and core beers. 5 glasses of 15 cl.

25cl 40cl

**Blondie** 5.8% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Blondie is a mild blond beer with a light colour and slightly malty aromas. A beer brewed the Belgian style with barley, wheat, oats and our own signature IJ yeast

**IJwit** 6.5% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
A full-bodied wheat beer brewed with wheat malts and lemon and coriander seeds. Dangerously drinkable because of its fresh aromas and crisp finish

**Zatte Tripel** 8% 4<sup>10</sup> 6<sup>20</sup>  
The first beer to come out of our kettles, back in 1985. It's a smooth triple with hints of fresh fruit and grains

**I.P.A.** 6.5% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Our India Pale Ale, a dark blonde beer with a definite hoppy flavour, delicious aromas of grapefruit and flowers and a fruity bitter aftertaste. Dry hopped with Cascade, Citra and Mosaic hops

**Columbus** 9.0% 4<sup>10</sup> 6<sup>20</sup>  
An amber craft beer with generous amounts of hops and alcohol. This copper gold beer is a real heavyweight with a full and complex flavour

**Sabro Session I.P.A.** 4.0% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
A light and crisp beer with it's own character. The Sabro hops and roasted barely deliver a fruity aftertaste which asks to be repeated

**Natte** 6.5% 3<sup>95</sup> 5<sup>95</sup>  
Our 'dubbel', a reddish-brown beer with a slightly roasted aroma of dark malts, topped with some bitter hops

**Specials / Brewers' Experiments** 4<sup>20</sup> 6<sup>40</sup>  
Please find our specials and brewers' experiments on the chalkboards above the kitchen

**IJ Jenever** 35% 4<sup>50</sup>

Onze eigen Jenever. Gedestilleerd uit ons bier, dus in de basis al heerlijk. Door een subtiele toevoeging van passievrucht een zachte jenever die perfect gepaard gaat met onze bieren, maar ook prima zo te drinken is.

**IJ Jenever** 35% 4<sup>50</sup>

Our very own Jenever, distilled from our own beer. Due to a subtle addition of passionfruit a very smooth edition. Drink it the Dutch way and pair it with a beer, or enjoy it on it's own.

## Fles

33cl

**Biri** 4.7% 4<sup>95</sup>  
Een heldere tropische maislager van lage gisting; een echte dorstlesser.

**Flink** 4.7% 4<sup>95</sup>  
Een frisse pale ale met een bescheiden alcohol-percentage

**Cherry Sour** 6.2% 4<sup>95</sup>  
Een blend van een kersenbier een een Sour Ale, gebrouwen met spontane vergisting.

**Behoorlijk Stout** 9.6% 4<sup>95</sup>  
Een krachtige stout met complexe smaken van licht en donker geroosterde granen. Tonen van kers en chocolade; een echte traktatie

**Free I.P.A.** 0.5% 4<sup>95</sup>  
Is een echte IPA met slechts 0,5% alcohol. Het bier heeft een verfijnde hoppige geur.

**Vrijwit** 0.5% 4<sup>95</sup>  
Een 0,5% witbier dat net zo lekker door drinkt als de originele IJwit.

## Bottle

33cl

**Biri** 4.7% 4<sup>95</sup>  
A clear tropical corn-lager The use of corn makes it a true thirst quencher.

**Flink** 4.7% 4<sup>95</sup>  
A fine pale ale, easy on the alcohol, deliciously hopped with Mosaic and Azacca for a crisp finish

**Cherry Sour** 6.2% 4<sup>95</sup>  
A blend of cherry beer and sour ale, brewed with spontaneous fermentation.

**Behoorlijk Stout** 9.6% 4<sup>95</sup>  
A powerful stout with complex flavours from the lightly and heavily roasted grains. Notes of cherry and chocolate; a real treat

**Free I.P.A.** 0.5% 4<sup>95</sup>  
A true IPA with only 0.5% alcohol and a hoppy aroma, fantastic tropical flavors from the Amarillohop and a mild bitterness.

**Vrijwit** 0.5% 4<sup>95</sup>  
A 0.5% wheat ale that is as dangerously 'moreish' as the original IJwit.

## BESTELLEN AAN DE BAR

## ORDER AT THE BAR

## Snacks

**Bitterballen (6)** 7<sup>50</sup>  
Gemaakt door Wild van Wild met ons eigen bier. Geserveerd met mosterd

**Vegan bitterballen (6)** 7<sup>50</sup>  
Geserveerd met mosterd

**Kaastengels (6)** 7<sup>50</sup>  
Gefrituurde oude kaas in een krokant jasje, geserveerd met chilisaus

**Broodje kroket** 6<sup>50</sup>  
Gemaakt door Wild van Wild met ons eigen bier. Geserveerd op een wit bolletje met mosterd

**Broodje bal** 7<sup>50</sup>  
Van Slagerij de Wit, geserveerd op een wit bolletje

**Puntje oude Beemsterkaas** 8<sup>50</sup>  
Heerlijke koemelk oude kaas uit de Beemster

**Grillworst** 8<sup>50</sup>  
Worst van wild zwijn met een hartige smaak gemaakt door Wild van Wild

**Ossenworst** 8<sup>50</sup>  
Prijswinnende gerookte ossenworst van Slagerij de Wit

**Skeapsrond** 9<sup>00</sup>  
Een biologisch witschimmel schapenkaasje. De schapen die de melk leveren voor dit kaasje eten onze moutrestanten

**Pinda's** 2<sup>50</sup>  
Vers van de Dappermarkt

**IJtje** 1<sup>00</sup>  
Perfect gekookt eitje

**Olijven** 4<sup>50</sup>  
Gekruid met knoflook, peterselie en een vleugje chili van Olives & More

**Cornichons** 4<sup>50</sup>  
Augurkjes van Biki, barstenvol smaak

**Brood + hummus en tapenade** 5<sup>50</sup>  
Amsterdams zuurdesem met hummus en tapenade van Olives & More

**Hapjesplank** 22<sup>50</sup>  
Beemsterkaas, grillworst, ossenworst, pinda's, cornichons, olijven en brood met hummus en tapenade

**Vega hapjesplank** 22<sup>50</sup>  
Beemsterkaas, 1/2 schapenkaas, pinda's, twee IJtjes, cornichons, olijven en brood

## Snacks

**Bitterballen (6)** 7<sup>50</sup>  
Made by Wild van Wild with our own beer. Served with mustard

**Vegan bitterballen (6)** 7<sup>50</sup>  
Served with mustard

**Fried cheessticks (6)** 7<sup>50</sup>  
Fried aged cheese in a crispy coating, served with chilisauc

**Croquette sandwich** 6<sup>50</sup>  
Made by Wild van Wild with our own beer Served on a soft white bun with mustard.

**Meatball sandwich** 7<sup>50</sup>  
Made by Slagerij de Wit, served on a soft white bun

**Piece of old Beemstercheese** 8<sup>50</sup>  
Delicious cow's milk old cheese from the Dutch Beemster

**Grilled sausage** 8<sup>50</sup>  
Freshly grilled wildboar sausage, from the oven

**Ox sausage** 8<sup>50</sup>  
Award winning smoked -not cooked- RAW beef sausage made by the best butcher in town

**Skeapsrond** 9<sup>00</sup>  
An organic white sheep's cheese. The sheep providing the milk for this cheese are fed with our brewery's spent grain

**Peanuts** 2<sup>50</sup>  
Freshly roasted at the Dapper market

**Egg** 1<sup>00</sup>  
Perfectly boiled egg

**Olives** 4<sup>50</sup>  
With garlic, parsley and a hint of chili made by Olives & More

**Cornichons** 4<sup>50</sup>  
Pickles made by Biki, bursting with flavour

**Bread + hummus and tapenade** 5<sup>50</sup>  
Amsterdam Sourdough bread with hummus and tapenade by Olives & More

**Food platter** 22<sup>50</sup>  
Aged Goude Cheese, grilled sausage, ox sausage, peanuts, cornichons, olives and bread with hummus and tapenade

**Veggie food platter** 22<sup>50</sup>  
Aged Goude cheese, 1/2 sheepcheese, peanuts, two perfectly boiled eggs, cornichons, olives, and bread with herb oil

## Fris & wijn

**Spa rood** 3<sup>75</sup>

**Ginger Ale** 3<sup>75</sup>

**Appelsap** 3<sup>75</sup>  
Biologisch

**Wijn** 5<sup>50</sup>  
Cabernet Sauvignon & Verdejo

## Sodas & wines

**Sparkling water** 3<sup>75</sup>

**Ginger Ale** 3<sup>75</sup>

**Apple juice** 3<sup>75</sup>  
Organic

**Wine** 5<sup>50</sup>  
Cabernet Sauvignon & Verdejo

## Café Struis

Het nieuwe plekje onder de molen voor een ontmoeting met vrienden en onbekenden. Het café waar je binnenvalt na de boodschappen voor een goed glas bier en soms een kop koffie. Een terras waar je kennismak met mensen met een heel ander verhaal. Welkom bij 't café op de hoek. Welkom bij Brouwerij 't IJ.

### Café Struis

The new place under the mill to meet with friends and strangers. The café where you drop in after grocery shopping for a good glass of beer, and sometimes a cup of coffee. A terrace where you meet people with a different story. Welcome to the café on the corner. Welcome to Brouwerij 't IJ.

## Proeflokaal de Molen

"Molen de Gooyer gaat al meer dan vier eeuwen mee. Stekem brouwen we ons bier helemaal niet onder de kap van deze gigant, maar een mooi herkenningspunt is deze oude graanmolen wel. De Gooyer is de hoogste houten molen van het land.

We brouwen hier al sinds 1985. Daarvoor was dit een badhuis waar je voor een prikkie kon douchen. De stoommachine, tegels en al die waterleidingen kwamen in een brouwerij ook prima van pas. Achterin de brouwerij zitten de zeepbakjes nog steeds op hun plaats. Keertje kijken? Van vrijdag tot en met zondag geven we rondleidingen en vertellen we je alles over het badhuis, bier en de brouwerij."

## Proeflokaal 't Brouwerij Theehuis

Bij ons proeflokaal in het hart van het Vondelpark kan je op het enorme terras terecht voor al ons bier. 's Middags en 's avonds kom je langs voor heerlijke broodjes en versgebakken pizza's. Zo zit je nooit met een lege maag als de zon in het groen zakt.

### Blauwe Theehuis Taproom

You can enjoy our beer on the huge terrace at our tasting room in the heart of Vondelpark. Stop by for delicious sandwiches and freshly baked pizzas. That way you're never left with an empty stomach as the sun sinks into the greenery.

### The Windmill Taproom

Windmill The Gooyer has existed for over four centuries. We've been brewing our beers here since 1985. Formerly, this served as a bath house, and in our brewery as well. Some of the old soap baskets still remain in the back of the brewery.

Want to have a peek? On Fridays, Saturdays and Sundays we offer a free tour around our brewery.

Then we'll tell you every detail about the bath house, the brewery and our beers. Scan the QR-code for more information.