

WELKOM BIJ JOZEF



Kom 'thuis' bij Jozef op de Mariaplaats en maak kennis met zijn liefde voor lekker en bijzonder eten & drinken.

Jozef staat elke dag al vroeg in de keuken om een fijn ontbijt te verzorgen en gaat na de lunch en het diner door tot de laatste borrelhapjes zijn geserveerd. Broden komen elke dag vers van een lokale bakker en de croissants bakt Jozef lekker zelf af. Voor de vlees- en visgerechten kiest Jozef, waar mogelijk, voor de verantwoorde optie. Groente en fruit wordt zoveel mogelijk seizoensgebonden ingekocht. Hierdoor zal Jozef's dinerkaart ook vier keer per jaar wisselen van gerechten. Zo kookt Jozef met de seizoenen mee en kan hij altijd mooie en verse gerechten serveren. Benieuwd hoe dat eruit ziet? Bij Jozef is de keuken open en kun je met eigen ogen zien hoe de koks alles ter plekke bereiden.

ONTBIJT (09:00 – 12:00)

Goede start van je dag

12.50

- Vers afgebakken croissant
- Kaiserbolletje
- Volle yoghurt met huisgemaakte granola
- Ham, kaas, jam en boter
- Fruit
- Verse jus
- Koffie/thee naar keuze

(09:00 – 16:00)

Vers afgebakken **croissant**, naturel **2.50** of met beleg **3.00**

Volle **yoghurt** met huisgemaakte granola

5.00

BORRELKAART

Olijven gemarineerd	4.50
Nootjes van de Notenfabriek	3.50
Bitterballen Oma Bobs • 8 stuks	6.00
Kaastengels met chilisaus • 8 stuks	7.50
Bittergarnituur gemengd • 14 stuks	8.00
Bittergarnituur XXL gemengd • 96 stuks	45.00
Kaasplankje blokjes jonge en oude kaas	5.50
Worstplankje van Brandt & Levie keuze uit: zwarte peper, venkel of knoflook	7.50
Breekbrood met diverse dips	7.00
Nachos met cheddarkaas, crème fraîche, guacamole, tomatensalsa en jalapeños	7.00
Nachos deluxe met pittige kip, cheddarkaas, crème fraîche, guacamole, tomatensalsa en jalapeños	9.50
Tosti's diverse - tot 22.00 uur	



Jozef's bijzondere kopje koffie...

Proef de exclusieve Vascobelo koffie. Vascobelo koffie begint op de koffiebonen plantages van Brazilië, Colombia, Indonesië, Ethiopië, India en Guatemala. Voor de melanges worden alleen koffiebonen met een Rainforest Alliance-certificering gekozen. Dit keurmerk biedt de garantie dat de koffie op de juiste manier tot stand komt.

KUSMI TEA

PARIS

De thee van Jozef

Jozef schenkt niet zomaar thee. Het is Kusmi thee, geboren in Rusland, getogen in Parijs. Met verrassende veelzijdige smaken, zoals St. Petersburg (Black China tea), Anastasia (Black China & Ceylon), English Breakfast, The Green Ginger-Lemon, Jasmine Green, Green Rooibos, Darjeeling N°37 (Black Tea from India), Spearmint Green Tea en Four Red Fruits.

Welke Kusmi thee kies jij?

HIGH BEER

Lekkere verschillende bieren onder het genot van bijpassende hapjes!

Vanaf **16.50** per persoon.



Graag van tevoren te reserveren!

Allergisch?

Jozef is op de hoogte van de meest voorkomende allergieën. Heeft u speciale wensen, meld dit even bij de bediening. We kunnen dan samen kijken naar de mogelijkheden.

LUNCH (10:00 – 16:00)

- Soepen:** geserveerd met breekbroodjes en kruidenboter **7.50**
- **Franse uiensoep** met kaasbroodje
 - **Pomodorisoe** met croutons, groene kruidenolie en bladpeterselie
 - **Soep van Jozef** een wisselende soep
- Tosti's:** maïs- of volkorenbrood
- **Kaas** met ketchup **4.50**
 - **Beenham & kaas** met ketchup **5.00**
 - **Vlamtosti** met ketchup **5.50**
- Broodjes:** maïs- of waldkornarré
- **Carpaccio** met Utrechtse oude Doruvael, witte balsamicostroop, hazelnoten en rucola **9.50**
 - **Pittige Mexicaanse kip** met maïs, tomatensalsa, jalapeños en cajunmayonaise **8.50**
 - **Geitenkaas** met bramendressing en hazelnoten **8.50**
 - **Eiersalade** met bacon, Utrechtse oude Doruvael en cornichons **7.50**
 - **Oosterse tonijnsalade** met zoetzure lotuswortel, wasabimayonaise en sesam **8.50**
- Salades:** geserveerd met breekbroodjes en kruidenboter **15.50**
- **Caesarsalade** met gegrilde kip, pancetta, parmezaan, ei en ansjovis dressing
 - **Bulgursalade** met zoetzure groenten, portobello, cashewnoten, pompoenpitten, bramen en munthangop
- Kroketten** van Oma Bobs op maïs- of volkorenbrood **8.50**
- Rundvlees
 - Groente
- Oosterse Hotdog** met atjar, sojamayonaise, gebakken ui en furikake **9.50**



OP ZONDAG IS HET TIJD OM TE ONTSPANNEN!

Iedere laatste zondagavond van de maand presenteert Jozef: **Jazzy Jozef!** Iedere maand live, iedere maand andere artiesten.

Houd de Facebook in de gaten voor de evenementen.

Elke vrijdag en zaterdag draait DJ Jozef plaatjes

Jozef houdt van muziek. De vrijdag- en zaterdagavond zal een DJ zorgen voor jouw ultieme weekendgevoel. Laat de week lekker los en luister, ontspan en geniet...

Vr. & za. 21.00 - 02.00 u.



Ook de **kleintjes** zullen zich prima vermaken bij Jozef. Speciaal voor de kinderen heeft Jozef een leuke speelhoek. Terwijl zij zich vermaken, kun jij ook even echt genieten.



Jozef houdt van de Maria Pomp

De 'St. Maria Pomp' of Mariapomp is een voormalige openbare waterpomp in Utrecht. De pompopbouw is in 1844 op de Mariaplaats geplaatst en bestaat uit hardsteen met metalen elementen (zwengel, lantaarn en twee tuiten in de vorm van een leeuwenkop). Al ver vóór die tijd werd er water gewonnen op en rond deze locatie. Tijdens de grote cholera-uitbraken in de jaren 1870 in de stad Utrecht was de Mariapomp één van de weinige openbare pompen in Utrecht met schoon water. Niet lang daarna begon de aanleg van een drinkwatervoorziening door leidingen in de Domstad. De openbare pompen werden uiteindelijk gesloten en vele daarvan afgebroken. In 1931 werd de Mariapomp verwijderd maar in 1975 teruggeplaatst. Pompen is niet meer mogelijk. De pomp is rijksmonument.

In het Utrechts Nieuwsblad van 3 januari 1942 is over de pomp te lezen: "De Mariapomp genoot zo'n goede reputatie dat één van de stadgenoten haar op de volgende wijze verheerlijkte: 'Zij is als pomp onder de pompen, wat een lakschoen is onder de klompen.' De Mariapomp heeft het tenslotte toch tegen de waterleiding af moeten leggen.

DINER (17:00 – 22:00)

VOORGERECHTEN

Breekbrood met diverse dips **7.00**

Soepen: geserveerd met breekbroodjes en kruidenboter **7.50**

- **Franse uiensoep** met kaasbroodje
- **Pomodorisoe** met croutons, groene kruidenolie en bladpeterselie
- **Soep van Jozef** een wisselende soep

Carpaccio met Utrechtse oude Doruvel, witte balsamicostroop, hazelnoten en bietenblad **10.50**

Krokot van oesterzwam en truffel met waterkers, bietenstroop en brioche **8.50**

Geitenkaas met croutons, pistachenoten, mesclun en perendressing **8.50**

Terrine van parelhoen omwikkeld met hertenham, bospaddenstoelen en portstroop **9.50**

Rilette van gekonfijte zeebaars met tomatenolie en broodstengels **7.50**

HOOFDGERECHTEN

Maaltijdsalades: geserveerd met breekbroodjes en kruidenboter **15.50**

- **Caesarsalade** met gegrilde kip, pancetta, parmezaan, ei en ansjovis dressing
- **Bulgursalade** met zoetzure groenten, portobello, cashewnoten, pompoenpitten, bramen en munthangop

Kalfssukade met sinaasappel-kerriehutspot, jus van vandouvan en pimenttomaatjes **20.50**

Saltimbocca van **zeewolf, parmaham en dragon** met gekonfijte zuurkool, aardappelmousseline en mosterd-beurre blanc **21.50**

Hertenbiefstuk met schorsenerencreme, rode kool met rozijnen, peer, aardappelgratin en jus van morilles **21.50**

Truffelrisotto met balsamico, bospaddenstoelen, krokante brie en noten **16.50**

Gebakken doradefilet met girolle pasta, inktvis, langoustinesaus, spinazie en zuring **17.50**

Lasagne van gegrilde groenten met aubergine, courgette, paprika, zwarte olijf en basilicum **16.50**

Extra's in combinatie met diner: bulgursalade, rode kool met rozijnen, aardappelgratin of frites **3.50**



FEESTJE?

Tap bij Jozef zelf je bier!

Net als iedereen, houden wij wel van een feestje. Kom het daarom vieren bij Jozef. Om de feestvreugde te vergroten kun je bij ons zelf bier tappen aan de speciale taptafel. Ideaal voor jouw (verjaardags) feestje, of de bedrijfsborrel. Vraag gerust naar de mogelijkheden.



De wereldse wijnen van Jozef

Van Oostenrijk tot Nieuw-Zeeland en van Italië tot Argentinië, Jozef zoekt de hele wereld af om jou te kunnen laten genieten van de beste wijnen.

Jozef houdt van spannende spelletjes!

Iedere maand is er bij Jozef **muziekingo** en een **pubquiz**, de echte fanatiekelingen kunnen op andere dagen een spelletje uitzoeken uit de kast.

DESSERT

Panna cotta van karnemelk en vanille met rood fruit en crumble	6.50
Pecannoten-karmeltaart met butterscotch-ijs, bastogne en mascarpone	6.50
Crème brûlée van cardamom en kaneel met bitterkoekjes-ijs en een kletskep	6.50
Jozef's bananensplit gemaakt met bananenbavarois, gekarameliseerde banaan, crème van zoethout, chocoladesaus en vanille-ijs	6.50
Domtorentje een grote bonbon van pure chocolade met een romige vulling van Bakkerij Blom	2.00
Kaasplankje met sjalottencompôte en kletzenbrood	9.50

KINDERKAART

Aanmaaklimonade (framboos)	0.50
Appelsap	1.00
Babyccino	0.50
Sneetje vers brood: maïs of volkoren Met jam, hagelslag, pindakaas, ham of kaas Per stuk	2.50
Yoghurt met fruit	3.00
Tomatensoepje	3.50
Poffertjes	5.00
Vanaf 17:00 uur	
Pasta: tagliatelle met bolognesesaus	9.50
Kipnuggets, kaastengels of bitterballen met frites	9.00
Kinderijsje: een bolletje vanille- en frambozenijs met slagroom	3.50

LIMONADES van de Roze Bunker met of zonder bubbels

Aardbei-Hibiscus Siroop gemaakt van verse aardbeien met hibiscus die het zoete breekt en de siroop meer karakter geeft	3.50
Citrus-Basilicum Een frisse citrussirop met het bloemige van basilicum en kaffir (limoenblad)	3.50
Gember-Grapefruit Pittige gembersiroop met de frisse fruitigheid van grapefruit en mandarijn	3.50
Vlierbloesem-Citroen Bloemige vlierbloesem met frise tonen van citroen	3.50

KOFFIE & THEE

Koffie	normaal 2.50	groot 3.70
Espresso		2.50
Dubbele espresso		3.70
Cappuccino	normaal 2.70	groot 4.00
Koffie verkeerd		2.70
Latte macchiato		3.00
Espresso macchiato		2.70
Thee		2.50
Verse muntthee		3.00
Verse gemberthee		3.00
Warme chocolademelk		2.50

Onze koffies zijn ook verkrijgbaar als decafé en met sojamelk (+ 0.30)

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee (Jameson)	6.00
French coffee (Grand Marnier)	6.00
Spanish coffee (Licor 43)	6.00
Italian coffee (Amaretto Disaronno)	6.00
Utrechtse coffee (Dom Benedictine)	6.00

VOOR BIJ DE KOFFIE

Appeltaart	4.00
Cheesecake	4.50
Brownie	4.00
Domtorentje een grote bonbon van pure chocolade met een romige vulling van Bakkerij Blom	2.00
Slagroom	0.50

LIKE JOZEF?

Volg Jozef op Facebook en instagram. Zo blijf je op de hoogte over onze activiteiten, speciale acties, de nieuwe gerechten, bieren en muziek.

Kijk ook op www.jozefutrecht.nl

JOZEF IS ELKE DAG OPEN!

Zondag t/m donderdag
09.00 - 01.00 uur
Vrijdag en zaterdag
09.00 - 02.00 uur