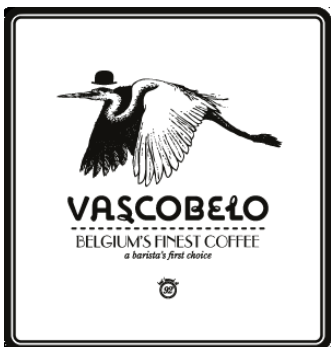




## Allergisch?

Jozef denkt graag met je mee over de mogelijkheden.

Wil je zo vriendelijk zijn om dit bij de bediening te melden?



Netwerk: Jozef Gasten  
WW: magikeenbiertje

**JOZEF ETEN & DRINKEN IS 7 DAGEN PER WEEK VANAF 10 UUR GEOPEND VOOR ONTBIJT, LUNCH, BORREL EN DINER.**

# WELKOM BIJ JOZEF

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

Jozef staat elke dag al vroeg in de keuken om ontbijt en lunch te verzorgen en gaat na het diner door totdat de laatste borrelhapjes zijn geserveerd. Broden komen elke dag vers van een lokale bakker en voor de vlees-en visgerechten kies hij, waar mogelijk, voor de verantwoorde optie. Groente en fruit wordt zoveel mogelijk seizoensgebonden ingekocht. Hierdoor wisselt Jozef regelmatig van menukaart. Zo kookt hij met de seizoenen mee en kan hij altijd mooie en verse gerechten serveren.

Benieuwd hoe dat eruit ziet? Jozef's keuken is open zodat je met je eigen ogen kunt zien hoe de koks alles ter plekke bereiden.



# AGENDA

NAJAAR 2019

Maandag 2 september: **HOW I MET YOUR MOTHER QUIZ** (20:00-22:30)

Een pubquiz die volledig gaat over (één van) de leukste televisieserie(s) van de afgelopen vijftien jaar.

Maandag 16 september: **PUBQUIZ**, (20:00-22:30)

Maandelijks pubquiz, in samenwerking met Upbeatles.

Zondag 29 september: **JAZZY JOZEF** (21:00-22:30)

Iedere laatste zondagavond van de maand presenteert Jozef eten & drinken in Utrecht: Jazzy Jozef!

Iedere maand andere artiesten, iedere maand live!



Maandag 7 oktober: **HOLLANDSE HITJES BINGO** (20:00-23:00)

Nou vooruit dan, we doen op veler verzoek nog één keer een muziekbingo. Deze keer met de allergrootste nederpop en smartlappenhits! En ook nu weer helemaal gratis! Bestel wat te drinken en je krijgt van Jozef een bingokaart bij iedere consumptie. Zeker zijn van een tafeltje tijdens de bingo? Reserveer dan snel een tafel voor diner.

Maandag 21 oktober: **PUBQUIZ** (20:00-22:30)

Maandelijks pubquiz, in samenwerking met Upbeatles.



## ONTBIJT & LUNCH (10:00 - 16:00)

Volle **YOGHURT** met huisgemaakte granola. **5.50**

**12 UURTJE** • Kroket, gravad lax, soepje naar keuze, **12.50**  
boterham, kaas en ham en yoghurt met vers fruit

Liever vegetarisch? Jozef heeft ook vegetarische groentekroketten en overheerlijke Griekse salade

**OPEN TOSTI'S** op wit of volkoren boerenbrood **4.50**

- **Kaas** met ketchup **4.50**
- **Beenham & kaas** met ketchup **5.00**
- **Brie & spek**, met honing-mosterdsaus **5.50**

**UITSMIJTER** op wit of volkoren boerenbrood **8.50**

- **Naturel** **8.50**
- **Kaas** **9.00**
- **Ham en Kaas** **9.50**
- **Rosbief en Oude Gracht kaas** **10.50**
- **Jozef** (spek, ui, champignons, paprika en kaas) **11.00**

Stel je liever jouw eigen uitsmijter samen?

Kies gerust welke van de bovenstaande ingrediënten je op jouw uitsmijter wil

### KROKETTEN

- **Rundvleeskroketten** op wit of volkoren boerenbrood **8.50**
- **Vegetarische groentekroketten** op wit of volkoren boerenbrood **8.50**

**BOERENBROOD** wit of volkoren      Glutenvrij brood + €1.00

- **Rosbief** met krokante bloemkool, waterkers, sherrymayonaise en verse peper **9.50**
- **Kippendij teriyaki** met paksoi, taugé en sojastroop **9.50**
- **Gravad lax:** dungseden gemarineerde zalm met broccolicrème en tomatenolie **10.50**
- **Tofu** gemarineerd in sriracha, met little gem en caponata **8.50**
- **Krokante geitenkaas** met zoete rode uiencompôte en gemengde noten **9.50**



## SOEPEN EN MAALTIJDEN (10:00 - 22:00)

**SOEPEN** geserveerd met brood **6.50**

- **Gele wortelsoep**, met komijnroom en lente-ui
- **Tomatensoep**, met vermicelli en gehaktballetjes
- **Soep van Jozef**, wisselende soep

### MAALTIJDEN

• **Courgettespaghettini** met tonijn, gamba, rivierkreeft, avocado, veldsla en **18.50**  
citroengrasmayonaise

• **Panzanella:** Italiaanse broodsalade met tomaat, komkommer, basilicum, **16.50**  
balsamicodressing en gebakken halloumi

• **Vegetarische moussaka** met aubergine, Napolitana, bechamelsaus, **16.50**  
Griekse salade, tzatziki en een pita broodje

• **Trio van saté:** rund, varken en kip met chili-bami, taugé, omeletreepjes, **18.50**  
sojastroop, saffraankroepoek en pindasaus

• **Calamares** met patatas bravas, piperade, gegrilde bospeen, citroen en aioli **18.50**

• **Tarte tatin** van witlof, gegratineerd met brie, geserveerd met walnoten, **16.50**  
appel, zoete ui en balsamicostroop

### EXTRA'S

friet, gestoomde rijst, seizoensgroenten of gemengde salade **3.50**

## KINDERKAART (10:00 - 22:00) t/m 14 jaar

• **Boerenbrood** Wit of volkoren **2.50**

met jam, hagelslag, pindakaas, ham of kaas

• **Yoghurt met fruit** **3.00**

• **Tomatensoepje** **3.50**

• **Kindertosti's** wit brood **4.50**

kaas of ham & kaas, met ketchup

**KINDERMENU** inclusief een raketje en een verrassing **10.50**

• **Pizza** margherita

• **Friet** met appelmoes, mayonaise en kipnuggets, bitterballen  
of mini kaassoufflés

• **Huisgemaakte pannenkoek** met stroop en suiker      gluten en lactosevrij

Los **raketje** met verrassing **3.50**

# DINER (17:00 - 22:00)



## VOORGERECHTEN

**Breekbrood** met tapenade, aioli, en boter met basilicumzout **5.50**

**SOEPEN** geserveerd met brood **6.50**

- **Gele wortelsoep**, met komijnroom en lente-ui
- **Tomatensoep**, met vermicelli en gehaktballetjes
- **Soep van Jozef**, wisselende soep

• **Bietencarpaccio** van rode, gele en chioggia biet. Geserveerd met appel, jonge veldsla, krokante feta, tuinkers en truffelolie **8.50**

• **Cannelloni** van gegrilde groenten met akkerzwam, gedroogde shiitake en rucolapesto **8.50**

• **Buikspek** met zwarte quinoa, doperwtencrème en gerookte yoghurt **9.50**

• **Rosbief** met krokante bloemkool, waterkers, sherrymayonaise, verse peper en een zacht gekookt eitje **9.50**

• **Bombe** van tonijn, rivierkreeft en avocado met citroengrasmayonaise en krokante wonton **10.50**

• **Gravad lax**: dungseden gemarineerde zalm met haringkaviaar, groene mosterd, crème fraîche, frisée en een crostini **10.50**

## HOOFDGERECHTEN

• **Biefstuk** met gegrilde brioche, kippenlevermousse, akkerzwam, in boter gekonfijte meloes en madeira-jus advies van de chef: medium rare **22.50**

• Oosterse zoetzure gepelde **gamba's** met gestoomde rijst, paksoi, rettich, bosui en kroepoek **19.50**

• **Gevulde** Coeur de Boef **tomaat** met kruidige couscous, in sriracha gemarineerde tofu en caponata **17.50**

• **Trio van saté**: rund, varken en kip met chili-bami, taugé, omeletreepjes, sojastroop, saffraankroepoek en pindasaus **18.50**

• Lauwwarm geserveerde **gerookte zalm** met broccolicrème, aardappelrösti, tomatenolie en kruidensla **21.50**

• **Tarte tatin** van witlof, gegratineerd met brie, geserveerd met walnoten, appel, zoete ui en balsamicostroop **16.50**

• **Lamsrack** met lamsrollade, groene asperges, tuinerwten-muntstampot en honing-tijmjus advies van de chef: medium **21.50**

• **Calamares** met patatas bravas, piperade, gegrilde bospeen, citroen en aioli **18.50**

## EXTRA'S

friet, gestoomde rijst, seizoensgroenten of gemengde salade **3.50**

# DINER (17:00 - 22:00)



## MAALTIJDSALADES:

• **Courgettespaghettini** met tonijn, gamba, rivierkreeft, avocado, veldsla en citroengrasmayonaise **18.50**

• **Panzanella**: Italiaanse broodsalade met tomaat, komkommer, basilicum, balsamicodressing en gebakken halloumi **16.50**

• **Vegetarische moussaka** met aubergine, Napolitana, bechamelsaus, Griekse salade, tzatziki en een pita broodje **16.50**

## DESSERTS

• **Eton mess**: merengue met rood fruit, verse slagroom en aardbeiensaus **7.50**

• **Jozefs dame blanche** van warme pure chocolademousse, stracciatella-roomijs, krokante chocolade en witte chocolade-kahluasaus **7.50**

• **Tartaar van watermeloen** en munt, met gegrilde ananas, sorbet van kumquat en gratin van frambozen **7.50**

• **Kaasplankje** van Kazerij Stalenhoef op de Twijnstraat, met kletsenbrood, cashewnoten en appelstroop **12.50**

- **Brebirousse**: Zachte schapenkaas uit Lyon met een romige structuur
- **Geit truffel**: Noord Hollandse geitenkaas, 365 dagen gerijpt
- **Vintage cheddar**: Engelse cheddar, intense smaak met zoutkristallen, 24 maanden gerijpt
- **Kornblume**: Deense blauwschimmelkaas met romige en volle smaak
- Alle kazen zijn gemaakt van gepasteuriseerde melk

## DESSERTWIJN / PORT

El candado Pedro Ximenez **3.50**

Dow's Tawny **3.50**

Dow's Tawny 10 years **4.50**

## COGNAC

Chateau Montifaud

**VS** 4.50 • **VSOP** 5.50 • **X** 6.50

## WHISKEY

Jameson of Jack Daniel's **4.00**

Chivas Regal **6.00**

Talisker of Cragganmore **7.00**

Laphroaig of Oban **7.50**

## IJS MET SLAGROOM

Walnoten, citroen, vanille, chocolade, aardbeien of rood fruit **1.75 per bol**



## BORREL

- **Olijven** gemarineerd **5.00**
- **Nootjes** van de Notenfabriek **4.00**
- **Breekbrood** met diverse dips **5.50**
- **Kaas-en worstplankje** **8.50**

ook met alleen kaas of worst te bestellen

- **Bittergarnituur** gemengd 14 stuks **9.00**
- **Vegagarnituur** gemengd 14 stuks **9.00**
- **Visgarnituur** gemengd 14 stuks **9.50**
- **Bittergarnituur XXL** gemengd 96 stuks **45,00**

## NACHOS

- **Nachos** met cheddarkaas, crème fraîche, guacamole, tomatensalsa en jalapeños  
**klein 6.50 • groot 9.50**
- **Nachos Deluxe** pittig gehakt, cheddarkaas, crème fraîche, guacamole, tomatensalsa en jalapeños • **klein 7.50 • groot 10.50**
- **Nachos XXL** • 25.00 of **deluxe 28.50**

### LIEVER GEEN GEMENGDE GARNITUUR?

Alle ingrediënten van de warme garnituren zijn ook per portie van 10 stuks te bestellen voor € 8,50

## FEESTJE?

### Tap bij Jozef zelf je bier!

Jozef houdt wel van een feestje. Dus heb je wat te vieren? Voor maar €9,50 per liter tap je bij Jozef je eigen pils. Vraag gerust naar de mogelijkheden.



## TAPBIEREN

**HEINEKEN 5% • Pils**  
**Fluitje 22cl 2.50 Vaasje 25cl 2.80 Hercules 50cl 5.60**

**PAULANER 5.5 % • Weizen • 30cl 3.80 • 50cl 6.30**  
Gebrouwen volgens aloud Reinheitsgebot. Een ongefilterd tarwebier, fris, fruitig, vol van smaak met aroma's van bananen.

**AFFLIGEM BLOND 6.8% • Blond • 30cl 4.50**  
Belgisch blond; een bovengistend abdijbier, droog, licht zoet, geel fruit, licht bitter

**VEDETT WHITE 4.5% • Wit • 25cl 4.00**  
Vol, romig, fris

**LA CHOUFFE 8% • Blond • 25cl 4.00**  
Hooggistend bier, fruitig, lichte hopsmaak, gekruid met koriander en peper

**VEDETT IPA 5.5 % • IPA • 25cl • 4.00**  
Fruitig, lichtzoet, doordrinkbaar

**DE POMP 25cl • 4.50**  
**Regionaal • Jozef is trots op Utrecht!**  
Daarom presenteert hij de **Pomp**: van deze regionale wisseltap schenkt hij af en toe ook zijn huisgemaakte biertjes.

**JOZEFS WISSELTAP 25cl • 4.50**  
**Eens iets anders?** Vraag welk speciaalbier Jozef nu tijdelijk op de tap heeft.

## BLIKBIEREN

- DEAD PONY** Brewdog • 3.8% • **Pale Ale** • Citrus, bittere afdronk **4.00**
- ELVIS JUICE** Brewdog • 6.5% • **IPA** • Grapefruit met bitter randje **4.50**
- HAZY SUNRISE** Kees • 7.1% • **NEIPA** • Tropisch fruit, zacht, licht bitter **5.00**
- MOSAIC HOP** Kees • 5.5% • **IPA** • Hoppig, fruitig, licht **4.50**
- SPELTBIER** Homeland • 4.3% • **Spelt** • Fris, limoen en een romige smaak **4.50**
- DRAUGHT** Guinness • 4.2% • **Stout** • Romig, vol, karamel, krachtig **4.50**
- KIELZOG** Homeland • 7.3% • **Tripel** • Fris, citrus, licht bitter, zoetje **4.50**



## FLESBIEREN

<b>CHIMAY GOUD</b> 4.8% • <b>Blond</b> • Soepel, licht zoet, koriander	<b>4.00</b>
<b>BRUGSE ZOT</b> 6% • <b>Blond</b> • Droog en kruidig. Ideaal aperitiefbier	<b>4.50</b>
<b>JUDAS</b> 8.5% • <b>Blond</b> • Sterk, karamel, fijn koolzuur, lange afdronk	<b>5.00</b>
<b>DUVEL</b> 8.5% • <b>Blond</b> • Fris, hoog in koolzuur	<b>5.00</b>
<b>MORT SUBITE</b> 4% • <b>Kriek</b> • Zachtzoete kriek met een licht zuurtje	<b>3.50</b>
<b>KONINCK</b> 5% • <b>Amber</b> • Moutige, licht bittere amber ale	<b>4.00</b>
<b>FILOU</b> 8.5% • <b>Blond</b> • Sterk, bitter, vol, zoet	<b>4.50</b>
<b>MOOIE NEL</b> 6.5% • <b>IPA</b> • Brouwerij Jopen, krachtig, bitter, hoppig	<b>5.50</b>
<b>DE MOLEN OP &amp; TOP</b> 4.5% • <b>Amber</b> • Hoppig, caramel, droog, fris	<b>4.00</b>
<b>DUPONT</b> 6.5% • <b>Saison</b> • Droog, dorstlessend seizoensbier	<b>4.00</b>
<b>MAREDSOUS</b> 10% <b>Tripel</b> • Bitter, fruitig, vol	<b>5.00</b>
<b>ROCHEFORT 8</b> 9.1% • <b>Dubbel</b> • Trapist, vijgen, dadels, rozijnen	<b>5.50</b>
<b>WESTMALLE</b> 9.5% • <b>Tripel</b> • Bitter, kruidig, hoppig, droog	<b>5.00</b>
<b>KARMELIET</b> 8% • <b>Tripel</b> • Bloemig driegranenbier	<b>5.00</b>
<b>SOL</b> 4.5% • <b>Pale lager</b> • Fris en toegankelijk door lage bitterheid	<b>5.00</b>
<b>APPLE BANDIT</b> 4.5% • <b>Cider</b> • Frisse appelcider van de beste appels	<b>3.50</b>
<b>MONGOZO</b> 5% • <b>Glutenvrij pils</b> • Vol, hoppig, fairtrade, biologisch	<b>4.50</b>

## SAPPEN

<b>Verse jus d'orange</b>	normaal <b>3.00</b> / groot <b>6.00</b>
<b>Tomatensap</b>	<b>2.80</b>
<b>Schulp:</b>	<b>3.00</b>
appelsap, perensap, appel & frambozensap of appel & cranberrysap	

## FRISDRANKEN

<b>Sisi, Pepsi cola of Pepsi MAX</b>	<b>2.60</b>
<b>Sourcy</b> blauw, rood of groen	<b>2.60</b>
<b>Lipton ice tea</b> lemon, peach of green	<b>2.80</b>
<b>Royal Club</b> ginger ale of tonic	<b>2.80</b>
<b>Rivella, Cassis of Bitter lemon</b>	<b>2.80</b>
<b>Russell &amp; Co</b> tonic of ginger beer	<b>4.50</b>
<b>Naturfrisk biologische ginger ale</b>	<b>4.50</b>
Geserveerd met verse munt en citroen	

Elke vrijdag & 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.



## ALCOHOLVRIJ/-ARM

### FLESBIEREN

<b>HEINEKEN</b> 0.0% • <b>Pils</b> • Moutig en hoppig	<b>2.50</b>
<b>PALM</b> 0.0% • <b>Amber</b> • Bitter, kruidig, lichtzoet	<b>2.50</b>
<b>AMSTEL RADLER</b> 0%-2% • <b>Alcoholvrij/-arm</b> • Citrus, zoet, fruitig	<b>2.50</b>
<b>WIECKSE WITTE</b> 0.0% • <b>Wit</b> • Fris, sinaasappel en koriander	<b>3.00</b>
<b>ERDINGER</b> 0.4% • <b>Weizen</b> • Alcoholarme Duitse weizen, licht bitter	<b>3.00</b>
<b>VAN DE STREEK PLAYGROUND</b> 0.5% • <b>IPA</b> • Tropisch fruit, bitter	<b>4.50</b>
<b>SPORT ZOT</b> 0.4% • <b>Blond</b> • Zoet, fris, citrus	<b>4.50</b>

## Jozef houdt van spelletjes!

Iedere maand is er bij Jozef een gezellige **pubquiz** en ook kunnen de echte fanatiekelingen op andere dagen een spelletje uitzoeken uit de **spelletjeskast**.

### LIMONADES

van de Roze Bunker, met of zonder bubbels	
<b>Citrus-Basilicum</b>	<b>3.50</b>
Een frisse siroop met het bloemige van basilicum en limoenblad	
<b>Gember-Grapefruit</b>	<b>3.50</b>
Pittige gembersiroop met fruit van grapefruit en mandarijn	
<b>Vlierbloesem-Citroen</b>	<b>3.50</b>
Bloemige vlierbloesemsiroop met een frisse toets van citroen	
<b>Framboos-Laos</b>	<b>3.50</b>
Exotische frambozensiroop met krachtige smaak van laos	

### WIJNEN 0.1%

<b>FLES</b>	<b>GLAS /</b>
<b>APPALINA Pinot Grigio</b>	<b>3.00/15.-</b>
Italië • Citrus, fris, licht zoet	
<b>APPALINA Merlot</b>	<b>3.00/15.-</b>
Frankrijk • Fruitig, zwarte bessen, kersen	

### JOZEF IN DE MIX

<b>GIN &amp; TONIC</b> • Duchess	<b>6.00</b>
Kruidig van smaak, geserveerd met sinaasappel	
<b>MOCKTAIL</b>	<b>7.50</b>
Caneï Frizzante 0.0, vlierbloesemsiroop, sourcy rood	
Geserveerd met munt en citroen	





## JOZEF & TONIC

Geserveerd met Russell & Co botanical tonic

**TANQUERAY** Helder, fris, geserveerd met limoen **8.50**

**OPIHR** Zacht, kruidig, geserveerd met sinaasappel **9.50**

**HENDRICKS** Bloemig, geserveerd met komkommer **9.50**

**GREENALL'S** Hibiscus, geserveerd met sinaasappel en Royal Club Tonic **6.20**

### ESPRESSO GIN&TONIC

Vascobello espresso, Damrak gin, Russell & Co botanical tonic, sinaasappel.

**€9.50**

Tijdens de **VRIJMIBO** is de Greenall's- tonic te verkrijgen voor maar:

**€5,-**

Elke vrijdagmiddag van 12:00 tot 19:00 uur!

### APEROL SPRITZ

Prosecco • Sourcy Rood • Sinaasappel

**€5.50**

## JOZEF IN DE MIX

**MOSCOW MULE** wodka • Russell & Co Ginger Beer • Limoen **8.50**

**TESSQUILA** Tequila • Ginger Ale • Limoen • Rode peper **7.50**

**COINTOSS** Cointreau • Appel-cranberrysap • Sourcy rood • Munt **7.50**

**BITTERSWEET SYMPHONY** Limoncello • Royal Club Tonic • Citroen **7.50**

**STRAALJAGER 2.0** Jonge Jenever • Royal Club Bitter Lemon • Limoen **7.50**



## WITTE WIJNEN

### LA ROCHE Terret

Frankrijk • Amandel, appel, citrus, kamille

### LE COLLEZIONE Pinot Grigio

Italië • Limoen, kruidig, peer, weelderig

### FINCA LA LINDA Viognier

Argentinië • Floraal, rokerig bouquet, steenfruit, vetzig

### BERINGER Chardonnay

Amerika • Peer, tropisch fruit, boter, toast

### WILD ROCK Sauvignon Blanc

Nieuw-Zeeland • Bloemen, appel, kruisbessen

### ALLRAM Grüner Veltliner

Oostenrijk • Mineralig, witte peper, kruidig

### SANKT AMADEUS Liebfraumilch

Duitsland • Zoet, rijp tropisch fruit

GLAS / FLES

4.00/21.-

4.00/21.-

4.50/24.-

4.50/24.-

4.50/24.-

4.50/24.-

3.50/19.-

## RODE WIJNEN

### LA ROCHE Grenache

Frankrijk • Bosbessen, bramen, kersen, sappig

### COUVEYS Pinot Noir

Frankrijk • Fruitig, licht peperig en rokerig

### FINCA LA LINDA Malbec

Argentinië • Kruidig, zwart fruit, koffie

### TULIPE PREMIUM Merlot

Frankrijk • Gefilterd, soepel, fruitig

### COTO VINTAGE CRIANZA Tempranillo

Spanje • Fruitig, kersen, hout

GLAS / FLES

4.00/21.-

4.00/21.-

4.50/24.-

4.50/24.-

4.50/24.-

## ROSÉ

### LA ROCHE Syrah

Frankrijk • Aardbei, tropisch fruit, licht

### MONTERRE Grenache Noir

Frankrijk • Bloesem, bramen, bosbessen

GLAS / FLES

4.00/21.-

4.00/21.-

## MOUSSEREND

### PROSECCO - FOLLADOR PICCOLO • Flesje 20cl

Italië • Zachte mousse, appel, peer, citroen

### CAVA - HOYA DE CADENAS • Fles 75cl

Spanje • Volle mousse, bio, noten, krachtig

6.00

27.-