



Snacks

12:00-0:00

Bitterballen 9,8

acht Holtkamp bitterballen met mosterd

Kaassoufflés 9,8

acht Souflesse kaassoufflés met Sriracha

Vegan bitterballen 9,8

acht Cas&Kas vegan bitterballen met mosterd

Kaastengels 9,8

acht Topking kaastengels met chilisaus

Friet 5,5

huisgemaakte friet met mayonaise

Uit de oven

12:00-21:00

Grillworst 8,5

van Fromagerie Bon geserveerd met zilveruitjes en srirachamayonaise

Pain du SBH 12,-

rustiek brood met camembert

Cheesy nacho's 11,5

met cheddar, mozzarella, jalapeños, bosui, avocado crème

Chicken nacho's 13,5

met pulled chicken, cheddar, mozzarella, jalapeños, bosui en avocado crème

Door de constant wisselende, maar altijd gebalanceerde selectie aan speciaalbieren is de bierkaart van het Stadsbrouwhuis 'levend te noemen. Iedere week komen er nieuwe bieren op de kaart. Bent u benieuwd? Scan de QR-code voor het bier menu.

Komt u er niet uit, vraag het ons!



Heeft u een allergie of intoleranties, laat het ons weten.



Voor op je plank

12:00-21:00

Oude Leidse	7,5
Oude kaas uit Leiden met komijn	
Roasted corn ribs	6,5
geroosterde maiskolf met zeezout en citroenmayonaise	
Kaasfondue	13,5
geserveerd in een rustiek broodje met garnituren	
Rustiek brood	8,5
rustiek broodje geserveerd met gerookte zeezout boter	
Burrata	12,5
met focaccia, cherry tomaatjes, pijnboompit, slamix en pesto	
Boneless ribs	12,5
langzaam gegaarde Iberico rib fingers met zoetzure komkommer	
Kippenvleugeltjes	8,5
zes kippenvleugeltjes met bosui en gebakken ui	
Mini SBH pie	8,5
twee kleine SBH pie gevuld met rund, champignon en peen	

Maak je eigen plank met de verschillende gerechtjes.

Venkel salami	7,5
100 gr. salami met venkel	
Fuet	7,5
halve fuet van Fromagerie Bon	
Serrano ham	7,5
100 gr. serrano ham	

Pinsa's

14:00-21:00

Pulled chicken	12,5
tomatensaus, mozzarella, pulled chicken, gekarameliseerde ui en BBQ saus	
Serrano ham	12,-
tomatensaus, mozzarella, serranoham, cherry tomaat, pesto, pijnboompit, Parmezaanse kaas	
Gegrilde groenten	11,5
tomatensaus, mozzarella, courgette, paprika, cherry tomaat, pijnboompit, kruidenolie en rucola	

Heeft u een allergie of intoleranties, laat het ons weten.



Diner

17:00–21:00

Halve kip 20,5

langzaam gegaarde kip met verse groenten, kippenjus en friet

Fish & chips 19,5

kabeljauw gefrituurd in een Batch #3 bierbeslag met remoulade en friet

Rumpsteak 24,5

200 gr Finse rumpsteak van het rund met verse groenten, aardappeltaartje en chimichurri

Quiche 17,5

met spinazie, geitenkaas, rucola, tomatensaus en basilicumolie

Caprese salade 17,5

slamix met burrata, cherry tomaat, pijnboompit, pesto en basilicumolie

Burgers

17:00–21:00

SBH burger 18,5

runderburger op een briochebol met little gem, tomaat, augurken relish, burgersaus en friet

Cheesy bacon 20,5

runderburger op een briochebol met little gem, tomaat, augurken relish, jonge kaas, bacon, burgersaus en friet

SBH deluxe 24,5

runderburger op een briochebol met little gem, tomaat, augurken relish, eendenlever, truffelmayonaise en friet

Falafelburger 17,5

kikkererwtburger op een mais-pompoenbol met rode uiencompôte, rucola, tomaat en friet



Koffie

17:00–21:00

koffie	3,-
café latte	3,8
cappucino	3,5
decafé koffie	3,-
espresso	3,-
dubbele espresso	3,5
latte machiatto	3,8
thee van het huis	3,2
verse thee	3,5
warme chocomel	4,-

Dessert

17:00–21:00

Bieramisu	9,5
Tiramisu met stout bier, geserveerd met tonkabonen ijs	
SBH short cake	6,5
brosse koekbodem met dulce de leche en melkchocolade	
Brownie	10,5
met een mousse van melk chocolade en witte chocoladeijs	
Citroen cheesecake	10,5
met een mousse van witte chocolade, compôte van rood fruit en boerenroomijs	
