

## @taart

### verse appeltaart

apple pie  
+ whipped cream €1

### brownie

brownie

### worteltaart

carrot cake

### bananenbrood

banana bread

## @lunch

6 **soep van de dag met brood** 10.5 v

soup of the day with bread

5 **labneh, dille-olie, geroosterde seizoens-groenten, venkel en brood** 14.5 v n

g 5 labneh with dill oil, roasted rainbow carrots, fennel, and bread

5 **frisse rilette van makreel met salade en stokbrood** 14.5 n

fresh mackerel rilette, salad, and baguette

**steak van knolselderij met crème van paprika en salsa verde** 16 n v g

celeriac steak with pepper cream and salsa verde

## @lunch

**lunchplatter van quiche, soep en salade** 19 v

platter with quiche, soup & salad

**florentijnse eieren met spinazie op brioche** 14 v n

eggs florentine with spinach on a brioche bun  
+ salmon €4.5

**scaloppine di melanzana met tomatensaus** 17.5 v n

eggplant scaloppine with tomato sauce

de keuken is open 11.00 - 15.30

wil je op de hoogte blijven van @droog evenementen?  
want to know more about @droog events and other exciting news?

volg ons op instagram @droogamsterdam  
of ga naar [www.droog.com](http://www.droog.com)  
follow us on instagram @droogamsterdam  
or go to [www.droog.com](http://www.droog.com)



vegetarisch v

vegan v

glutenvrij g

notenvrij n

# droog



**De oprichters van Droog, Renny Ramakers en Gijs Bakker, hadden geen plan en geen verwachtingen. Het enige dat ze wisten, was dat ze in 1993 een sterke verhaallijn en frisse ontwerpen presenteerden op de designbeurs in Milaan. Maar ze waren niet zeker hoe hun ingetogen show, met werk van volledig onbekende ontwerpers - de term Dutch Design bestond destijds niet - ontvangen zou worden in de 'High Style Design' Italiaanse hoofdstad. Tot hun verbazing werd Droog 'the talk of the town'. Na het onmiddellijk succes van de show, voelden Ramakers en Bakker dat ze moesten doorgaan, en geleidelijk werd Droog een internationale beweging en werd Dutch Design stevig op de kaart gezet.**

**Vandaag de dag is @droog een plek waar je kunt eten, drinken, werken, ontmoeten en kunt nadenken, een plek waar creatievelingen samenkomen en waar ideeën bloeien. De spirit van Droog is overal in het pand aanwezig: van Tejo Remy's Chest of Drawers in de hal, het restaurant in het aquarium tot de Fairytale Garden. @droog staat vol met Droog erfgoed!**

Droog's founders Renny Ramakers and Gijs Bakker had no plan, no expectations whatsoever. All they knew was that they were presenting a strong narrative and fresh designs. But they were not sure how their humble show, with work by totally unknown designers - the term Dutch Design was nonexistent at that time - would be received in 'High Style Design' capital Milan. To their surprise, Droog became the talk of the town. Now that the show had turned out to be an instant success, Ramakers and Bakker felt they should continue, and gradually Droog became an international movement, and Dutch Design was firmly put on the map.

Today, @droog is a place where you can eat, drink, work, meet and think, a place where creative minds meet and where ideas flourish. The spirit of Droog is present in all corners of @droog: from Tejo Remy's chest of drawers in the hallway, the restaurant inside the fishtank to the Fairytale garden. @droog is full of Droog heritage!

