



GEHELE DAG TE BESTELLEN

# MENU

11:00 tot 22:00

LAAT LUNCHEN OF VROEG DINEREN  
ALLES KAN BIJ KRELIS!

## BROOD VOORAF

Perfect om te beginnen of bij de borrel

<b>DESEMBROOD VAN BAKKERIJ PUTTER</b>	5
> <b>Luchtige roomboter</b> +2	
> <b>Kruidendip</b> +1	
> <b>Olijfolie &amp; Balsamico</b> +1	
<b>FLATBREAD</b>	7,5
met hummus, tandoori kruiden en Crispy Chili olie	
<b>PINSA</b>	7,8
met Nduja en mozzarella	

## BORRELHAPPEN

<b>6 BITTERBALLEN</b> MET ZAAANSE MOSTERD	9
<b>6 KAASSTENGELS</b> MET CHILISAUS	9
<b>6 GROENTEKROKETJES</b> MET KRUIDENDIP	9
<b>8 KROKANTE KIP</b> MET BBQ MAYONAISE	9
<b>NOTENMIX</b>	5
<b>MIX BORRELGARNITUUR</b>	13
3 bitterballen, 3 kaasstengels,	
3 krokante kip en 3 frikandelletjes	
geserveerd met mayonaise, mosterd en chilisaus	

## LUNCH FAVORIETEN (tot 15:00)

Snel, goed en vullend

<b>BRIOCHE DUTCH BEEF - ASIAN STYLE</b>	19,5
dungesneden, oosters gemarineerde runderbavette met crispy chilimayonaise op getoast briochebrood	
<b>BROODJE GEROOKTE ZALM</b>	19,5
met crème fraîche, zoetzure rode ui en kruidenmayonaise	
<b>KRELIS 12-UURTJE</b>	19,5
• Keuze uit broodje Dutch beef of gerookte zalm	
• Tomatensoep	
• Bourgondiër kroket van draadjesvlees	
<b>EGGS BENEDICT</b>	16,5
gepocheerde eieren van Boerderij Weidegoed in Heemskerk met wilde spinazie en Hollandaisesaus	
> <b>MET GEGRILDE COURGETTE</b>	
> <b>MET GEROOKTE HAM</b> +2	
> <b>MET GEROOKTE ZALM</b> +3	
<b>CAESAR SALADE</b>	19,5
met krokante kip, bacon, Parmezaanse kaas en gekookt ei	

## KLEINE GERECHTEN ONDER DE €15,-

Als voorgerecht, tussengerecht of hoofdgerecht

Onze gerechten zijn perfect om te delen - wij adviseren 3 gerechten per persoon

### KOUD GESERVEERD

<b>GEITENKAASCRÈME</b>	12
met gepocheerde druif en gekarameliseerde pecannoten	
<b>EDAMAME BONEN</b>	10,8
met crème, peulvruchten, yuzu gel en sesamzaad	
<b>GEMARINEERDE ZALM</b>	12,5
met salade van venkel en vinaigrette van karnemelk	
<b>TONIJN CARPACCIO</b>	13
met gepofte wilde rijst en dashi mayonaise	
<b>DUTCH BEEF - ASIAN STYLE</b>	12
ons alternatief voor carpaccio. Een Krelis creatie van dungesneden runderbavette met Aziatische smaken	

### WARM GESERVEERD

<b>ROMIGE RISOTTO</b>	11,5
met champignons en Parmezaanse kaas	
<b>6 GYOZA'S KIMCHI</b>	9
met vegan knoflookmayonaise en furikake	
<b>BOUILLABAISSE</b> <small>AMBACHT UIT EIGEN KEUKEN</small>	Klein 11 Groot 19
romige vissoep met gamba's, mosselen, Gruyère kaas, rouille en knoflooktoast	
<b>COQUILLES &amp; PATA NEGRA HAM</b>	14,5
met schuim van Beemsterkaas	
<b>RAGOUT VAN KIP</b>	10
met champignons en truffel met toast van bladerdeeg	
<b>ZACHTGEGAARD DRAADJESVLEES</b>	14,5
Indonesische jus met rendang specerijen	
<b>IBERICO RIBFINGERS</b>	14
spareribs zonder bot met romesco en gepofte knoflookmayonaise	
<b>BROODJE BOURGONDIËR KROKET</b>	6,5
met Zaanse mosterd en roomboter	
<b>TOMATENSOEP</b>	8

## GROTERE GERECHTEN

<b>DUO VAN EEND</b>	25,6
eendenborstfilet en gekonfijte eendenbout met bramenjus en duxelles	
<b>SPERI VALPOLICELLA RIPASSO 2023 - Veneto, Italië</b> €9	
<i>Rood fruit en zachte kruidigheid versterken de eend en bramenjus.</i>	
<b>SATÉ VAN KIPPENDIJEN</b>	21,2
twee stokjes saté met huisgemaakte atjar, kroepoek en pindasaus	
+ <b>extra stokje</b> +3	
<b>LOS ÁRBOLES MALBEC 2025 - Mendoza, Argentinië</b> €6	
<i>Soepele, fruitige rode wijn met zachte tannines die goed samengaat met de kruidige en licht zoete pindasaus zonder te overheersen.</i>	
<b>ROODBAARSFILET</b>	23,8
met saus van vichyssoise, prei en aardappel	
<b>KEN FORRESTER CHENIN BLANC 2025 - Stellenbosch, Zuid-Afrika</b> €9	
<i>De romige stijl van houtgerijpte wijn past prachtig bij de zachte vischyssoise en roodbaars.</i>	
<b>KNOLSELDERIJ SATÉ</b>	20,5
gado gado en crème van pinda en zoete aardappel. Volledig veganistisch!	
<b>CODEX CHARDONNAY RESERVE 2025 - Pays d'Oc, Frankrijk</b> €6,3	
<i>Romige en licht houtgerijpte tonen sluiten aan bij de aardse knol.</i>	
<b>RIBEYE</b> <small>300 GRAM</small>	34,9
topkwaliteit lers rundvlees met beurre de Paris	
<b>RAVASQUERIA - CABERNET SAUVIGNON 2024 - Alentejo, Portugal</b> €7	
<i>Deze krachtige, kruidige Cabernet-blend sluit perfect aan bij de rijke, sappige smaak en vetmarmering van een Ierse Ribeye</i>	

## BIJGERECHTEN

Lekker om te delen

<b>PATAT</b>	4,5
+ <b>Zaanse mayonaise</b> 0.7	
+ <b>Truffelmayonaise</b> 0.8	
+ <b>Joppiesaus</b> 0.8	
+ <b>Satésaus</b> 0.9	
+ <b>Parmezaanse Kaas</b> 0.5	6
<b>ZOETE AARDAPPEL FRIET</b>	6
met Parmezaanse kaas	
<b>GROENTEN VAN HET MOMENT</b>	5
dagelijks wisselend op advies van onze groentenboer Liefthing uit Alkmaar	
<b>ROSEVAL AARDAPPELS</b>	4,5
uit de oven	
<b>SALADE</b>	6
met Caesar dressing	
<b>QUINOA &amp; SOJABOONTJES</b>	6,5
met avocado, tomaat, komkommer, olijfolie en fetakaas	
<b>APPELCOMPOTE</b>	4,5

## KINDERGERECHTEN

<b>POFFERTJES</b>	9
met roomboter, poedersuiker en vers fruit	
<b>PASTA BOLOGNESE</b>	9
<b>KROKET OF FRIKANDEL</b>	9
met friet en appelmoes	
<b>TOSTI</b>	6,5
luxe tosti van briochebrood met jong belegen kaas	
+ <b>beenham</b> + 1	
<b>KROKANTE KIP</b>	9
met groenten en friet	
<b>KLEINE TOMATENSOEP</b>	5,5
<b>KINDERIJSJE</b>	5
met slagroom en verrassing	
<b>BANANENCAKE</b>	3
+ <b>slagroom</b> +0,8	

## ZOET

Altijd een goed idee

<b>HUISGEMAAKTE KRELIS' APPELTAART</b>	5
wereldberoemd in Uitgeest!	
+ <b>slagroom</b> +0,8	5
<b>HUISGEMAAKTE AARDBEIENSLOF</b>	9,5
met vanillecrème, amandelspijs en aardbei	
<b>PURE CHOCOLADE MOUSSE</b>	9,5
volledig veganistisch dessert van chocolademousse, aardbei en passievruchtsorbet	
<b>DAME BLANCHE</b>	9,5
twee bollen vanille roomijs, amandeltuille en warme chocoladesaus	
+ <b>extra bol huisgemaakt vanille roomijs</b> +2	9,5
<b>COUPE ADVOCAT</b>	7
twee bollen vanille roomijs, advocaat en slagroom	
<b>AFFOGATO</b>	1,9
een bol vanille roomijs met hete espresso en amandelschaafsel	
<b>LEKKERNIEN SELECTIE</b>	13
keuze uit bonbons en huisgemaakte lekkernijen	
Wij komen de lekkernijen aan tafel presenteren	
<i>Niet zoet, wel een lekker nagerecht.</i>	
<b>KAASSELECTIE</b>	13
Route door Europa: vijf kazen met notenbrood en gekarameliseerde pecannoten	



## KRELIS ALS NAAMGEVER...

In 1594 ontwikkelt Cornelis Corneliszoon van Uitgeest (Krelis Lootjes) een molen die op mechanische wijze hout zaagt. Zijn uitvinding maakt het mogelijk om in korte tijd grote hoeveelheden boomstammen te verwerken tot balken en planken. Het zagen met behulp van windkracht is niet alleen goedkoper en dertig keer sneller dan het tijdrovende en vermoeiende handzagen. Zijn vinding voorziet ook in de groeiende behoefte aan bouwmaterialen voor pakhuizen en de Oost-Indiëvaarders.

De opkomst van de houtzaagmolen en andere industriemolens leidt dan ook tot ongekende bloei van de scheepsbouw langs de Zaan. Hier ontstaat in de 17e eeuw het eerste industriegebied ter wereld. En de VOC-vloot brengt de economie van de Republiek der Verenigde Nederlanden de wind in de zeilen.

De innovatieve geest van Krelis leeft voort in de Zaanstreek: een regio waar vakmanschap, ondernemerschap en vernieuwing al eeuwen hand in hand gaan. De naam Krelis staat daarmee symbool voor vooruitgang, ambacht en de kracht van vernieuwend denken.



## OVER ONS...

Restaurant Krelis staat voor gastvrijheid, kwaliteit en genieten op een unieke locatie. Sinds onze opening verwelkomen wij gasten voor lunch, diner, borrel, een goed glas wijn en lokaal speciaalbier in een ontspannen en sfeervolle omgeving.

Nu wij 5 jaar bestaan, hebben wij ons concept verder verfijnd. Geen klassieke lunch-, borrel- en dinerkaart meer, maar één vernieuwde menukaart die van 11:00 tot 22:00 beschikbaar is. Alle gerechten zijn de gehele dag te bestellen, zodat u op ieder moment kunt genieten waar u zin in heeft. Laat lunchen of juist vroeg dineren: alles kan bij Krelis. Daarnaast vinden wij het belangrijk dat horeca betaalbaar en toegankelijk blijft. Met een scherpe prijscalculatie zorgen wij voor een gevarieerd aanbod, waaronder ook toegankelijke gerechtjes onder de €15,-.

Bij Krelis werken we graag met verse en lokale producten. De groenten worden dagelijks geleverd door Liefthing uit Alkmaar, de eieren komen van de kippen van Matthijs uit Heemskerk en het brood wordt ambachtelijk bereid door Bakkerij Putter, waar Willem inmiddels de vijfde generatie vertegenwoordigt. Onze vis wordt vers geleverd door ATL Seafood uit IJmuiden. Voor ons vlees werken wij samen met Slagerij Driessen uit Hilversum en Meatstreet uit Beverwijk.

Ook ons roomijs maken we met zorg zelf. De melk hiervoor komt van Boerderij Het Kooghuis uit Uitgeest en dat proeft u.

Toegankelijke topkwaliteit, pure smaken en persoonlijke aandacht vormen de basis van Restaurant Krelis. Wij wensen u en uw gezelschap een geweldige ervaring en vooral een heerlijke tijd bij ons aan tafel.

## WIST U DAT...

U in onze bovenzalen terecht kunt voor vergaderingen, bruiloften, condoleances, feesten, lunches, diners en borrels?

Daarnaast zijn ook ons restaurant en terras volledig exclusief af te huren voor grote gezelschappen en bijzondere gelegenheden. Samen zorgen wij graag voor een passende invulling van uw bijeenkomst of evenement.