



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

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

BORRELHAPPEN

6 BITTERBALLEN BOURGONDIËR, MET ZAAANSE MOSTERD	9
6 KAASSTENGELS MET CHILISAUS	9
6 GROENTEKROKETJES MET KRUIDENDIP	9
8 KROKANTE KIP MET BBQ MAYONAISE	9
NOTENMIX	5
MIX BORRELGARNITUUR	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

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

GEITENKAASCRÈME	12
met gepocheerde druif en gekarameliseerde pecannoten	
EDAMAME BONEN vegan	10, ⁸
crème, peulvruchten, yuzu gel en sesamzaad	
GEMARINEERDE ZALM	12, ⁵
met salade van venkel en vinaigrette van karnemelk	
TONIJN CARPACCIO	13
met gepofte wilde rijst en dashi mayonaise	
DUTCH BEEF - ASIAN STYLE	14
ons alternatief voor carpaccio. Een Krelis creatie van dungesneden runderbavette met Aziatische smaken	

WARM GESERVEERD

ROMIGE RISOTTO	12, ⁵
met champignons en Parmezaanse kaas	
6 GYOZA'S KIMCHI	10
met vegan knoflookmayonaise en furikake	
BOUILLABAISSE AMBACHT UIT EIGEN KEUKEN	Klein 12 Groot 19
romige vissoep met gamba's, mosselen, Gruyère kaas, rouille en knoflooktoast	
COQUILLES & PATA NEGRA HAM	14, ⁵
met schuim van Beemsterkaas	
RAGOUT VAN KIP	11
met champignons en truffel met toast van bladerdeeg	
ZACHTGEGAARD DRAADJESVLEES	14, ⁸
Indonesische jus met rendang specerijen	
IBERICO RIBFINGERS	14, ⁵
spareribs zonder bot met romesco en gepofte knoflookmayonaise	
BROODJE BOURGONDIËR KROKET	6, ⁵
met Zaanse mosterd en roomboter	
TOMATENSOEP	8

GROTERE GERECHTEN

DUO VAN EEND	25, ⁶
eendenborstfilet en gekonfijte eendenbout met bramenjus en duxelles	
SPERI VALPOLICELLA RIPASSO 2023 - Veneto, Italië €9	
Rood fruit en zachte kruidigheid versterken de eend en bramenjus.	
SATÉ VAN KIPPENDIEN	22, ²
twee stokjes saté met huisgemaakte atjar, kroepoek en pindasaus	
+ extra stokje +3	
LOS ÁRBOLES MALBEC 2025 - Mendoza, Argentinië €6	
Soepele, fruitige rode wijn met zachte tannines die goed samengaat met de kruidige en licht zoete pindasaus zonder te overheersen.	
ROODBAARSFILET	23, ⁸
met lak van vadouvan specerijen en beurre blanc met tamarinde	
KEN FORRESTER CHENIN BLANC 2025 - Stellenbosch, Zuid-Afrika €9	
De romige stijl van houtgerijpte wijn past prachtig bij de zachte vichyssoise en roodbaars.	
KNOLSELDERIJ SATÉ vegan	20, ⁵
gado gado en crème van pinda en zoete aardappel. Volledig veganistisch!	
CODEX CHARDONNAY RESERVE 2025 - Pays d'Oc, Frankrijk €6,3	
Romige en licht houtgerijpte tonen sluiten aan bij de aardse knol.	
RIBEYE 300 GRAM	34, ⁹
topkwaliteit lers rundvlees met beurre de Paris	
RAVASQUERIA - CABERNET SAUVIGNON 2024 - Alentejo, Portugal €7	
Deze krachtige, kruidige Cabernet-blend sluit perfect aan bij de rijke, sappige smaak en vetmarmering van een Ierse Ribeye.	

BIJGERECHTEN

Lekker om te delen

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

KINDERGERECHTEN

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

ZOET

Altijd een goed idee

HUISGEMAAKTE KRELIS' APPELTAART	5, ⁵
wereldberoemd in Uitgeest!	
+ slagroom +0,8	
HUISGEMAAKTE AARDBEIENSLOF	5, ⁵
met vanillecrème, amandelspijs en aardbei	
PURE CHOCOLADE MOUSSE vegan	9, ⁵
volledig veganistisch dessert van chocolademousse, aardbei en passievruchtsorbet	
DAME BLANCHE	9, ⁵
twee bollen vanille roomijs, amandeltuille en warme chocoladesaus	
+ extra bol huisgemaakt vanille roomijs +2	
COUPE ADVOCaat	9, ⁵
twee bollen vanille roomijs, advocaat en slagroom	
AFFOGATO	7
een bol vanille roomijs met hete espresso en amandelschaafsel	
LEKKERNIJEN SELECTIE	1, ⁹
keuze uit bonbons en huisgemaakte lekkernijen	
Wij komen de lekkernijen aan tafel presenteren	
Niet zoet, wel een lekker nagerecht:	
KAASSELECTIE	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.



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.

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.