



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 romige stracciatellakaas en mortadellaworst	

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)

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, ⁸
Keuze uit:	
> Broodje Dutch beef	
> Broodje gerookte zalm	
> Broodje avocado en gekookt ei 	
+> Tomatensoep 	
+> Bourgondiër kroket van draadjesvlees	
> Groentekroketjes 	
EGGS BENEDICT	16, ⁵
gepocheerde eieren van Boerderij Weidegoed in Heemskerk met wilde spinazie en Hollandaisesaus	
> MET AVOCADO 	
> MET GEROOKTE HAM +2	
> MET GEROOKTE ZALM +3	
CAESAR SALADE	19, ⁵
met krokante kip, bacon, Parmezaanse kaas en gekookt ei	
BROODJE BOURGONDIËR KROKET	6, ⁵
met Zaanse mosterd en roomboter	

KLEINE GERECHTEN ONDER DE €16,-

Als voorgerecht, tussengerecht of hoofdgerecht

Onze gerechten zijn perfect om te delen

KOUD GESERVEERD

STRACCIATELLAKAAS 	12
tomaat, gefrituurde kappertjes, balsamico vinaigrette	
GADO GADO vegan 	11
groenten, peulvruchten, pindacrunch en passievrucht	
GEMARINEERDE ZALM	12, ⁵
zoetzure rode biet, bieslook mayonaise en mosterdzaad	
TONIJN TARTAAR	13, ⁵
wasabi mayonaise en dashi vinaigrette	
DUTCH BEEF - ASIAN STYLE	14, ⁵
ons alternatief voor carpaccio. Een Krelis creatie van dungesneden Hollandse runderbavette met Aziatische smaken	

WARM GESERVEERD

RAVIOLI VAN POMPOEN 	12, ⁵
salieboter en oude kaas	
6 GYOZA'S KIMCHI 	10
crispy chili olie, crème van sesam en miso	
BOUILLABAISSE AMBACHT UIT EIGEN KEUKEN	15, ⁹
romige vissoep met gamba's, mosselen, Gruyère kaas, rouille en knoflooktoast	
COQUILLES & PATA NEGRA HAM	15, ⁹
met schuim van Beemsterkaas	
RAGOUT VAN KIP	11
met champignons en truffel met toast van bladerdeeg	
IBERICO RIBFINGERS	14, ⁵
spareribs zonder bot met romesco en gepofte knoflookmayonaise	
TOMATENSOEP 	8
met kruidenolie	

GROTERE GERECHTEN

HOLLANDSE BIEFSTUK 200 GRAM 	24, ⁵
met de lekkerste Krelis jus ooit gemaakt!	
SATÉ VAN KIPPENDIEN 	22, ²
twee stokjes saté met huisgemaakte atjar, kroepoek en pindasaus	
+ extra stokje +3	
ROODBAARSFILET 	23, ⁸
venkel met citrus en saffraan beurre blanc	
BLOEMKOOL IN TEMPURA vegan 	20, ⁵
met linzendahl en crème van plantaardige yoghurt en koriander	
RIBEYE 300 GRAM 	36, ⁹
topkwaliteit lers rundvlees met beurre de Paris	

PREMIUM SEIZOENSGERECHTEN

WILDE FAZANT 	32, ⁵
in z'n geheel gebraden. Filet en gekonfijt boutje, rijke jus en Kramer's zuurkool	
HERTENRUGFILET 	36, ⁹
spruitjes, Kramer's zuurkool en saus met een vleugje pure chocolade	

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	6
ZOETE AARDAPPEL FRIET	
met Parmezaanse kaas	
GROENTEN VAN HET MOMENT	5
dagelijks wisselend op advies van onze groentenboer Liefthing uit Alkmaar	
ROSEVAL 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	5, ⁵
HUISGEMAAKTE KERSENSLOF	
vanillecrème, amandelspijs en kersen	
GEPOCHEERDE PEER vegan 	9, ⁵
Luikse wafel, karamel en sorbetijs van hazelnoot	
DAME BLANCHE	9, ⁵
twee bollen vanille roomijs, amandeltuile 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	
LEKKERNIEN SELECTIE	1, ⁹
keuze uit bonbons en huisgemaakte lekkernijen	
Wij komen de lekkernijen aan tafel presenteren	
Niet zoet, wel een lekker nagerecht:	
KAASSELECTIE	
Route door Europa: vijf kazen met notenbrood en gekarameliseerde pecannoten	13



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 €16,-.

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.