



Lieve gast

Ons fijne restaurant is in de afgelopen zes jaar uitgegroeid tot een waar begrip in de regio. We laten mensen op een laagdrempelige en smaakvolle manier kennismaken met plantaardig eten. Of je nu vegan leeft, nieuwsgierig bent of gewoon zin hebt in iets verrassends: bij ons ben je welkom.

Op onze kaart vind je onder andere knolvis & chips, huisgemaakte oesterzwambitterballen, smaakvolle risottokroketten, vegan mylkshakes, mocktails én een divers aanbod aan bieren & vegan wijnen.

Goed eten staat bij ons centraal – daarmee bedoelen we niet alleen de smaak, maar ook de herkomst en ethiek achter wat er op je bord ligt.

Daarom kiezen we voor een volledig plantaardig menu. We koken met aandacht en verspillen daarbij zo min mogelijk.

Onze gerechten zijn nooit 100% hetzelfde: seizoensproducten, reststromen en creativiteit bepalen wat er op je bord verschijnt.

***Inmiddels hebben we al meer dan
10.000 kilo
voedsel gered van de verspilling.***

*Wees welkom, proef, geniet en laat je verrassen door de
plantaardige keuken. Eet smakelijk.*

FOCUS FOODBAR - 100% PLANTAARDIG

SNACKS

VOLKORENBROODJE

met huisgemaakte dips 7

UIENRINGEN

met curry 7

CAULIFLOWER BITES

met barbecuesaus 7.5

LOEMPJA'S

met chilisaus 7.5

GYOZA'S

met sriracha en sesam 8.5

CAS & KAS BITTERBALLEN

met mosterd 6st / 9st - 9 / 13

HUISGEMAAKTE

OESTERZWAMBITTERBALLEN

met mosterd 6st / 9st - 9.8 / 13.6

LOADED NACHO'S

Paprika, tomaat, kaassaus,
bosui, zure room 11.5

MINI BORRELBORD

2 LOEMPJA'S | 2 UIENRINGEN
2 OESTERZWAMBITTERBALLEN
2 CAULI-BITES | 2 CAS &
KAS BITTERBALLEN
MET SAUSJES 12.5

SUPER BORRELBORD

4 LOEMPJA'S | 4 UIENRINGEN
4 OESTERZWAMBITTERBALLEN
4 CAULI-BITES | 4 CAS &
KAS BITTERBALLEN
MET SAUSJES 23.5

Favoriet!



Iedere eerste woensdag van de maand is het

≡ BURGER NIGHT ≡

Een burger, friet en drankje voor maar 15 euro!



*Info &
reserveren*

Bio!

COCKTAILS

RABARBER & TONIC

Quadro Nuevo Rabarber | Thomas Henry Tonic | 11.5

AMARETTO ALE

Ginger ale | Amaretto | 8.9

SEX ON THE BEACH

Sinaasappel | Cranberry | Perzik | Wodka | 10.5

ESPRESSO MARTINI

Dik & Schil koffielikeur | Wodka | Espresso | 11.9

PALOMA

Limoen | Grapefruit | Tequila | 9.9

PORNSTAR MARTINI

Vanille | Passievrucht | Wodka | 10.9

VENEZIANO SPRITZ

Aperitivo Veneziano | Prosecco | Bruiswater | 9.5

DULCE 43

Sinaasappel | Room | Licor 43 | 9.5

Biologische aperol!

MOCKTAILS

7.9 PASSION MOJITO

7.9 PALOMA 0.0

6.9 VENEZIANO SPRITZ 0.0

6.9 ROOIBOS ALE

6 WILDER LAND BOTANISCHE KOMBUCHA

- Het Is Altijd Lente: Kamille

- Holy Smokey:

Moerasspirea | Gerookt berkenblad | Munt

MYLKSHAKES

Alle mylkshakes worden bereid met huisgemaakt soja-roomijs en geserveerd met slagroom.

VANILLE 8.5

CHOCOLADE 8.8

SINAASAPPEL 8.8

KOFFIE 9.5

OREO 9.5

SPECULOOS 9.5

PINDA-KARAMEL 9.8



ZOET

Een kleine greep uit onze dessertkaart. Werp ook een blik in onze taartvitrine.

HUISGEMAAKTE CHEESECAKE

Op basis van cashewnoten, met wisselende smaken 5.9

CITROEN BLONDIE

Zachte vanillecake geserveerd met een bolletje citroensorbet en huisgemaakte mascarpone 7.5

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Een huisgemaakte lavacake met chocoladeganache en slagroom 11.5

CHAI-KOKOS CRÈME BRÛLÉE

Zoet en kruidig, zacht en toch knapperig: dit toetje voldoet aan elke eis 9.9

SMOOTHIES

Alleen verkrijgbaar tijdens lunch 6.5

BOSBES | AARDBEI | BANAAN
| SINAASAPPEL

BANAAN | PINDAKAAS |
CACAO | PLANTENMELK NAAR
KEUZE

SPINAZIE | KOMKOMMER |
MUNT | APPEL | YOGHURT

Healthy choice!

LUNCH

12:00 - 16:00

SMOOTHIE BOWL ●●●

Zachte basis van sojayoghurt en bosbes met vers fruit, kokossnippers en No More Mono Granola van Wilder Land 11.5

ASIAN BUN ●●●

Gemarineerde tofu en tempeh op een bruine bol met in zoetzure chilisaus, gebakken paprika, wortel, rode ui en sesammix 14.5

SMOKEY SANDWICH ●●●

Bruin broodje met sriracha-mayonaise en smokey tempeh. Belegd met rauwkost van rucola, rode ui, tomaat, wortel, komkommer en ingelegde rode kool 13.9

SCRAMBLED TOFU ●●●

Kruidige tofu geroerbakt met spinazie op een bruin broodje. Belegd met tomaat, ingelegde rode kool en komkommer 14.9

Glutenvrij brood? +2.5

OESTERZWAMSALADE ●●●

In hoisin gebakken oesterzwammen en tempeh met salade van edamame, ingelegde rode kool, komkommer, paprika, sesammix, wortel, spinazie, cashewnoten en mihoen 19.9

GEREDDE GROENTECURRY ●●●

Met kikkererwten, geredde groenten, gebakken- en lente-ui, tofu crisp, cashewnoten en knoflook naan 22.9

SOEP VAN DE DAG

Wisselende soep van geredde groenten en smaken, om zo voedselverspilling tegen te gaan 7.5
Brood bij de soep? +2

PINDASOEP ●●●

Met mihoen, komkommer, gebakken uitjes, sesammix en bosui 9.9

DRAADJESVLEESCHKROKETTEN ●

Kroketten van Cas & Kas op bruin brood, geserveerd met mosterd 12.5

FOCUS COMBI ●

Een draadjesvleeschkroket, soep naar keuze en frisse salade 16.5

OESTERZWAMKAPSALON ●

Kebab van gebakken oesterzwammen met friet, sla, tomaat, komkommer, rode ui, kaas en srirachamayonaise 15.5

Liever zoete aardappelfriet +2 of cajun krulfriet +1.5 ?

KNOLVIS & CHIPS ●

Huisgemaakte knolselderij-kibbeling met frisse remouladesaus, salade en frietjes 21.9

TEMPEHBURGER ●●●

In soja gemarineerde tempeh op een briochebroodje met srirachamayonaise, ingelegde rode kool, wortel, komkommer, tomaat, gebakken- en lente-ui, met een portie frietjes 21.9

** Bij de frietjes serveren we mayonaise.*

Liever huisgemaakte frietjes +1 | cajun krulfriet +1.5 | of zoete aardappelfriet +2

(ALLERGENEN-LEGENDA OP DE VOLGENDE PAGINA)

APERITIEF

VENEZIANO SPRITZ

Bio Aperol | Prosecco | Bruiswater 9.5
Alcoholvrije variant 6.9

VILLE D'ARFANTA PROSECCO

Fraaie, mousserende wijn met
tonen van appel en tropisch fruit 6

BOTANISCHE KOMBUCHA

- Het Is Altijd Lente 6
- Holy Smokey Part 6

RABARBER & TONIC

Quadro Nuevo Rabarber | Thomas
Henry Tonic 10.5

OM TE DELEN

BROOD MET DIP 7 | GYOZA'S 7 | BITTERBALLEN 8.5 | OESTERZWAMBITTERBALLEN 9.5

VOORGERECHTEN

VANAF 17:00

ZALM SASHIMI

Plantaardige zalm van OLALA! gerookt op
beukenhout, met zoetzure komkommer,
crème van wakame, sojasaus, sesam en
een krokantje van rijstpapier 14.9

SOEP VAN DE DAG

Wisselende soep met geredde groenten 7.5

CARPACCIO

Knolselderij-carpaccio met roomkaas,
stroop van balsamico, zongedroogde tomaat,
pompoenpitten en basilicumolie 12.5

PINDASOEP

Hartige soep met mihoen, komkommer,
sesam en gebakken uitjes 9.9

STICKY TOFU

Tofu gebakken in een zoete soja-
gementmarinade, op een bedje van mihoen,
edamame en lente-ui. Met sesammix en
srirachamayonaise 13.5

Must try!

SIDES

GEMENGDE SALADE 6.5

 HUISGEMAAKTE FRIET 5.5

 CAJUN KRULFRIET 6

 ZOETE AARDAPPELFRIET 6.5

 UIENRINGEN 7

 CAULIFLOWER BBQ BITES 7.5

 gluten

 pinda

 sesam

 soja

 noten

 kan glutenvrij

 kan pindavrij

 kan sesamvrij

 kan sojavrij

 kan notenvrij

HOOFDGERECHTEN

VANAF 17:00

MISO GLAZED AUBERGINE

Geroosterd met een lichtzoete miso glaze, geserveerd met gewokte groenten en champignon, udon-noedels, rode kool en cashew 22.9

De bediening helpt je graag bij het kiezen van een bijpassend(e) wijn of bier!

GEREDDE GROENTECURRY

Met kikkererwten, geredde groenten, gebakken- en lente-ui, tofu crisp, cashewnoten en knoflook naan 22.9

TEMPEHBURGER

In soja gemarineerde tempeh op een briochebroodje met ingelegde rode kool, wortel, komkommer, tomaat, gebakken- en lente- ui, milde chilimayo met frietjes* 21.9
Met cheddar? +1

KNOLVIS & CHIPS

Huisgemaakte knolselderij-kibbeling met frisse remouladesaus, salade en frietjes* 21.9

**Bij de frietjes serveren we mayonaise*

*Liever huisgemaakte frietjes? +1
of cajun krulfriet +1.5
of zoete aardappelfriet +2*

OESTERZWAMSALADE

In hoisin gebakken oesterzwammen en tempeh met salade van edamame, komkommer, cashew, ingelegde rode kool, paprika, wortel, spinazie en mihoen 19.9
Met brood? +2.5 

signature!

RISOTTO CROQUETTES

Risotto van zongedroogde tomaat en basilicum in een krokante pankolaag, geserveerd met seizoensgroenten, basilicumolie en balsamico 24.5

POMPOENRAVIOLI

met krokante cheddar, walnoot-champignonroomsaus, basilicumolie, gegrilde seizoensgroenten, zongedroogde tomaat, cashew-parmezaan en walnotencrumble 23.5

MEATLESS MONDAY

Zou je graag iemand meenemen die nog een beetje overtuiging nodig heeft als het aankomt op plantaardig eten?
Elke maandag geven wij een tweede gerecht cadeau!
(op geselecteerde gerechten)

DIGESTIEF

ENCOSTAS DA REDE RUBY 5.5

PORTAL D'AZENHA 10 JAAR 7.8

JEAN LUC PASQUET L'ORGANIC
COGNAC 7.5

SPECIALE KOFFIE

AMERICANO | SLAGROOM

LIKEUR NAAR KEUZE 7.5

Whiskey | Amaretto | Licor 43 | Cointreau

DESSERTS

HUISGEMAAKTE CHEESECAKE ●●●

We laten onze creativiteit in de vrije loop: een wisselende cheesecake, voor wanneer er toch nog net een dessertje bij past 5.9

Bolletje ijs erbij +2

CHAI-KOKOS CRÈME BRÛLÉE

Zoet en kruidig, zacht en toch knapperig: dit toetje voldoet aan elke eis 9.9

Bolletje ijs erbij +2

MOELLEUX AU CHOCOLAT ●

Een huisgemaakte lavacake met chocoladeganache en slagroom 11.5

Houdt hierbij rekening met een iets langere wachttijd.

Bolletje ijs erbij +2

CITROEN BLONDIE ●●

Zachte vanillecake geserveerd met huisgemaakte mascarpone en een bolletje citroensorbet 7.5

Bolletje ijs erbij +2

≡ GRAND DESSERT 2 SHARE ≡ ●●●

Kiezen is ook lastig. De oplossing? Een verzameling van al het bovengenoemde (*m.u.v. de moelleux*) én een extra toetje: huisgemaakte tiramisu op basis van zijdentofu 29.5

THEEËN

ESSENTIALS 3.2

Groen
Earl grey
Kamille
Rooibos
Jasmijn

VERSE THEE 3.6

Gember
Munt

WILDER LAND BLENDS 3.9

- Opkicker
*Paardenbloemblad, venkel,
weegbree, salie, goudsbloem*
Smaakprofiel: zoet, kruidig

- Offline
*Lindebloesem, vlierbloesem,
kamille, karwij, rozenblad*
Smaakprofiel: bloemig, zoet

- Sunny Boy
Boekweit, venkel, karwij
Smaakprofiel: notig, zacht

KOFFIE

**Kies uit haver-, soja of kokosmelk*

Decafé +0.4

Siroop naar keuze +0.6

Slagroom +0.6

Americano 3
Espresso 2.9
Doppio 4
Cappuccino* 3.9
Latte macchiato* 4.5
Flat white* 3.8

Chai latte* 5.8
Dirty chai* 6.2
Matcha latte* 6
Chocolademelk 5
Koffie-karamel
mylkshake 9.5

WIJNEN

Al sinds het begin van Focus Foodbar zijn al onze wijnen afkomstig van Clavis Wijnimport te Hilvarenbeek. Zij importeren uitsluitend zuivere en duurzaam geproduceerde wijnen uit Europa.

VILLE D'ARFANTA

Prosecco - Italië, Veneto

Fraaie, mousserende wijn met tonen van appel en tropisch fruit 6 | 30

FORMA DE ARTE BARREL OAKED

Chardonnay - Portugal, Tejo
Vol, stevig en gestructureerd met een balans van fruit, vanille en frisheid 7.2 | 36

CASAL MONTEIRO BRANCO

Arinto, Fernão Pires - Portugal, Tejo
Zwoele en volle wijn met power 5.3 | 26.5

LA TORETTA

Pinot Grigio - Italië, Veneto
Elegant, verfijnd, clean. Een pinot grigio met bloemige en fruitige neus 6.3 | 31

CASTILLO DE LA MOTA

Verdejo - Spanje, Rueda
Stuivende witte wijn met een bouquet van passievrucht 5.8 | 29

FORMA DE ARTE RESERVA

Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional - Portugal, Tejo
Zachte, houtgerijpte wijn met hints van vanille en bramen 7.2 | 36

CASAL MONTEIRO TINTO

Merlot, Syrah, Touriga Nacional - Portugal, Tejo
Mondvullende, houtgerijpte, stevige rode wijn 5.3 | 26.5

RÉSERVE SAINT MARC

Syrah - Frankrijk, Pays d'Oc
Zachte, fruitige, licht peperige wijn 5.7 | 28.5

CASAL MONTEIRO ROSE

Arinto, Fernão Pires - Portugal, Tejo
Frisse rosé met tinten van framboos en aardbei. Droge, fruitige afdronk 5.3 | 26.5

0.0 ALDEA ROSE

Temperanillo - Spanje, Manchuelo
Spaanse droge fruitige rosé met een soepele smaak en lange afdronk 5.5 | 27.5

ENCOSTAS DA REDE RUDY

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca - Portugal, Doura
Nootachtige port met tonen van gestoofd fruit 5.5

PORTAL D'AZENHA 10 JAAR

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca - Portugal, Doura
Zijdezachte, lange afdronk met smaaktonen van karamel, peper en cacao 7.8

BIEREN

VAN DE TAP

NEIPA, Viltje Brewing

La Trappe Puur 4.4 | La Trappe Wit 5.6 | Juicy Lucy 5.8

WIT & IPA

BIKSE IPA 6.5%

IPA, Brouwerij de Roos 6.4

WITTE ROOS 5.5%

Witbier, Brouwerij de Roos 6

FUUT FIEW 4.6%

Session IPA, Bird Brewery 6.4

BLOND

BLOESEM BLOND 6.2%

Gebrouwen door vrouwen 6.5

LA TRAPPE BLOND 6.5%

Koningshoeve 5.8

NOG EENDJE FUNKY BLOND 6%

Bird Brewery 6.4

MANNENLIEFDE 6%

Saison, Oedipus Brewing 6.5

ZWAAR

LA TRAPPE ISID'OR 7.5%

Koningshoeve 6

LA TRAPPE DUBBEL 7%

Koningshoeve 6

LA TRAPPE TRIPEL 8%

Koningshoeve 6.2

LAAG

LOWLANDER WIT 0.0%

Met citroengras 5.8

NON ALK 0.3%

White IPA, Bird Brewery 6.2

LA TRAPPE EPOS 0.0%

Blond, Koningshoeve 5.7

LA TRAPPE NILLIS 0.0%

Amber, Koningshoeve 5.8

HUISGEMAAKTE
RADLER ± 2%

favoriet!

Rabarber of citroen 5.2

MANGO MAÑANA 0.3%

NEIPA, Gebrouwen door

Vrouwen 6.4

LEKKER BIJ BIER

CAULIFLOWER BBQ BITES 7.5

BITTERBALLEN 8.5

GEMENGD BORRELBORD

Klein / groot - €12.5 / €23.5

KOUDE DRANKEN

FRITZ

Kola 3.6
Kola super zero 3.6
Citroen 3.6
Honingmeloen 3.7
Rabarber 5.4

ROYAL CLUB

Ginger ale 3.4
Ginger beer 3.4
Bitterlemon 3.6

IJSTHEE

Lipton sparkling 3.5
Lipton green 3.5

SPA

Blauw 25cl | 50cl
3 / 5.8
Rood 25cl | 50cl | 100cl
3 / 5.8 / 10.4

SCHULP

Appelsap 3.8
Perensap 4.2
Appel-aardbeiensap 4.2
Sinaasappelsap 4.4

Ondersteunt natuurherstel
in Nederland

WILDER LAND

KOMBUCHA 6

- Het is altijd lente
Kamille
- Holy Smokey
Gerookt berkenblad
Moerasspirea | Munt

LIMONADE 4.4

- Into the woods
Bos, ceder, rijk
- Ticket to the tropics
Tropisch, fruitig, citrus
Met spa rood? +0.4

SMOOTHIES

Alleen verkrijgbaar tijdens lunch 6,5

BOSBES | AARDBEI | BANAAN
SINAASAPPEL

BANAAN | PINDAKAAS | CACAO
PLANTENMELK NAAR KEUZE

SPINAZIE | KOMKOMMER | MUNT
APPEL | SOJA YOGHURT

≡ LEKKERE TREK? ≡

LOADED NACHO'S

Paprika | tomaat | kaassaus | bosui | zure room 11.5