

# Food

## Brunch- & lunchbuffet

Bij STAMcafé kan je *in het weekend* terecht voor een uniek *brunchbuffet* waar onze huiselijke stijl & gezelligheid centraal staan.

Op *weekdagen* uitgezonderd van onze sluitingsdag, woensdag, staan wij klaar met een heerlijk *lunchbuffet* waar iedereen zijn gading vindt.

### Lunchbuffet

21,5 pp

WEEKDAGEN 11U30 → 14U30

Wat kan je verwachten? *Tapenades, een heerlijke maaltijdsalade, warme gerechten, een broodassortiment en verse dagsoep.* Het buffet is gevarieerd met vlees- en/of visgerechten en vegetarische gerechtjes.

Heb je specifieke *allergenen of dieetwensen*? Gelieve dit bij de reservatie te vermelden. *Kinderen* onder 3 jaar eten gratis mee, van 3 tot 12 jaar rekenen we 8 euro.

### Brunchbuffet

39,5 pp

WEEKEND 10U00 → 14U15

Tijdens de brunch kan je genieten van ons uitgebreid buffet. Je vindt er een groot aanbod van *brood, koffiekoeken, eitjes, yoghurt met verschillende toppings, pannenkoekjes of wafeltjes, charcuterie en kazen, diverse frisse salades, verse warme gerechten, en soep.*

Drankjes inbegrepen in het brunchbuffet zijn: *1 warme drank (uitgezonderd alcoholische warme dranken) naar keuze, sinaasappelsap, plat water en een glaasje cava.* Alle andere dranken zijn natuurlijk ook beschikbaar aan de bar tegen betaling.

We werken met *2 verschillende shiften*:

→ van 10u00 tot 12u00 voor de early birds



→ van 12u15 tot 14u15 voor de brunch goeroes

We zijn *in het weekend geopend vanaf 09u00* en serveren voor de vroege vogels een klein ontbijt zoals we deze serveren op weekdays.

Heb je specifieke *allergenen of dieetwensen*? Gelieve dit bij de reservatie te vermelden. *Kinderen* onder 3 jaar eten gratis mee, van 3 tot 12 jaar rekenen we 15 euro.

1 tafel = 1 rekening / gelieve met kaart te betalen

Heb je vragen over bepaalde ingrediënten of allergenen? Stel ze gerust aan onze medewerkers!





 vegetarisch  
 vegan

## Ontbijt

WEEKDAGEN / WEEKEND 09U00 → 10U00

Ovenverse croissant, chocoladekoek of boterkoek met rozijnen	2,9
Granola by Doucet, yoghurt Hollebeekhoeve, Callas confiture, vers seizoensfruit	7,7
Brood met kazen van de Gentse coöperatief Hinkelspel	8
Brood met assortiment charcuterie	8
Zacht gekookt eitje met soldaatjes	5

## Ander hartigs

Tapasplankje / tapasplankje veggie 	15,7 / 13,7
Huisbereide kroketjes met dipsausje	10
Bagel van de dag vlees / veggie 	8,5 / 8,5
Verse dagsoep met brood en boter	6,7
Biologisch gegrilde cashewnoten met vadouvan en paprika 	4,25
Gemarineerde olijven Co&Oil Gent 	5,7
Spread van de dag met ovenvers brood 	6,7


## Eéntje met suiker

Dark fair trade chocolate brownie Callebaut / met vanille ijs en slagroom	5,2 / 7,5
Oma Lieve's huisbereide taart	7,5
Oma Lieve's huisbereide cake	4,95
STAM's ijsjes: vanille, stracciatella, chocolade of citroensorbet	5,25

PANNENKOEKEN (VANAF 14U30)

→ Kinderpannenkoek <i>1 stuk</i>	5
→ Met boter en confituur <i>2 stuks</i>	8
→ Met boter en suiker <i>2 stuks</i>	7
→ Met chocoladesaus en slagroom <i>2 stuks</i>	8
→ Met vanille ijs, chocoladesaus en slagroom <i>2 stuks</i>	8,5

## Take away

Bagel van de dag vlees / veggie 	8,5 / 8,5
Verse dagsoep met brood en boter 0,5 liter / 1 liter	5,2 / 6,2
Ovenverse croissant, chocoladekoek of boterkoek met rozijnen	2,9



# Menukaart

# Drinks

## Klassieke apéro

Bombay Sapphire Gin en Fever Tree Premium Tonic	10,5
Bombay Bramble Gin en Fever Tree Premium Tonic	10,5
HTK Belgische Gin en Fever Tree Premium Tonic	11,5
Martini Fiero en Fever Tree Premium Tonic	10,5
Porto Cruz Fresco White / Pink en Fever Tree Premium Tonic	10,5
Cava l'Arboç 1919 Brut	6,25 / 35
Champagne Gaston Chiquet Sélection Brut – Meunier / Chardonnay / Pinot Noir	12 / 65
Mimosa <i>cava + sinaasappelsap</i>	7,5

## Bieren

Vedett Extra Blond <i>33cl – 5,2°</i>	4
Vedett Session IPA <i>33cl – 5,5°</i>	4
Duvel <i>33cl – 8,5°</i>	4,7
La Chouffe <i>33cl – 8°</i>	4,7
Maredsous <i>33cl – 6,5°</i>	4,7
Liefmans Fruitesse <i>25cl – 3,8°</i>	3,75
Liefmans Goudenband <i>33cl – 8°</i>	4,7
Rendez-Vous <i>33cl – 5,2°</i>	3,9
Crabbelaer <i>33cl – 7,5°</i>	4,7
Haeseveld Belgian Strong Blond <i>33cl – 7,9°</i>	4,8
Rendez-Vous non-alcoholisch <i>33cl – 0,0°</i>	4

## Wijnen

<b>WIT</b>	
Fleur du Sud – Chardonnay – Pays d’Oc (FR)	5,75 / 31,5
Santannella – Fiano en Chenin Blanc – Sicilië (IT)	7,75 / 37,5

<b>ROOD</b>	
Quattro Conti – Primitivo – Conti Zecca – Puglia (IT)	5,75 / 31,5
Prémium du Château le Destrier – Merlot – Bordeaux (FR)	7,75 / 37,5

<b>ROSÉ</b>	
Côté Plage Cuvée Chichoulet – Syrah & Grenache – Pays d’Oc (FR)	5,75 / 31,5
Penin Clairet – Merlot – Bordeaux (FR)	7,75 / 37,5

## All yours?

Het kan! STAMcafé is een concept van *Coeur Catering* en kan in overleg met STAM ook afgehuurd worden voor je privé event. Maak een afspraak via [info@stamcafe.gent](mailto:info@stamcafe.gent). Spring ook gerust eens binnen in onze andere zaak *Rooftop Bar en Restaurant Gaston*.

## Cocktails

St. Germain Spritz	11,5
<i>Een zomers frisse en florale aperitief! St. Germain vlierbloesem in zachte combo met bubbels, soda en citroen.</i>	
Moscow Mule	11,5
<i>Fris en kruidige cocktail op basis van Grey Goose Vodka, Angostura, Ginger Beer &amp; Limoen.</i>	

Negroni	12,5
<i>De iconische bittere Italiaanse cocktail! Bombay Sapphire gin - Martini Riserva Rubino - Martini Riserva Bitter.</i>	

Dark & Stormy	11,5
<i>Fris en kruidige cocktail op basis van Bacardi Añejo Cuatro, Ginger Beer &amp; Limoen.</i>	

Gin Basil Smash	11,5
<i>Fris kruidige cocktail met verse basilicum en Belgische HTK gin.</i>	

## Non-alcoholische apéro

Martini Floreale en Fever Tree Premium Tonic	9
<i>Een verfrissende florale aperitivo met toetsen van kamille.</i>	

Martini Vibrante en Fever Tree Premium Tonic	9
<i>Een fruitige aperitivo met toetsen van bloedsinaasappel.</i>	

Opius Albedo en Fever Tree Ginger	10
<i>Frisse &amp; zachte aperitief met kruidige toetsen van venkelzaad.</i>	

Belgische GIMBER en bruisend water SPA	8
<i>Gitmer zit boordevol biologische gember, kruiden en specerijen om je smaakpapillen uit te nodigen voor een tango.</i>	

Virgin Basil Smash	9
<i>De alcoholvrije versie van de Gin Basil Smash, maar met een flinke kick van kardemom en jeneverbes.</i>	

Floreale Mule	7,5
<i>Een verfrissende florale aperitivo met ginger beer en een toets van limoen.</i>	

## Spirits

Bacardi Carta Blanca / Añejo Cuatro / Reserva Ocho	6,2
Santa Teresa Ron De Solera	8,2
Martini Riserva Speciale Rubino / Ambrato	6,2
Martini Bitter	6,2
Grey Goose Vodka	8,2
Porto Cruz Tawny	5,2
Duval Pastis de Marseille	5,2
Aberfeldy 12 years	8,2
Label 5 Scotch Whisky	6,2
St. Germain <i>vlierbloesem</i>	5,2
Patron Tequila	7,2

## Koude dranken

Huisbereide iced tea met gember en citroengras	4,5
Huisbereide citroenlimonade	4,5
Bio appelsap Verhofstede	3,7
Bio appelkriekensap Verhofstede	3,7
Plat en bruisend water SPA <i>25 cl</i>	3,2
Plat en bruisend water SPA <i>1 liter</i>	9,5
Pepsi & Pepsi Max	3,2
Fever Tree Premium Tonic	3,7
Fever Tree Ginger Beer	3,7
Fever Tree Ginger Ale	3,7
Kombucha munt en lavendel	4,5

## Warme dranken

<b>KOFFIE DE DRAAK GENT</b>	
→ Lungo	3,2
→ Americano	3,7
→ Espresso	3,2
→ Doppio espresso	3,7
→ Cappuccino	3,7
→ Flat white	3,9
→ Latte macchiato / met caramel	4 / 4,25
→ Irish Coffee	10,2

*Cafeïnevrij of plantaardige melk? Vraag er gerust naar.*

GIMBER – warme Belgische gemberdrank / met kaneel	4,7 / 5
Warme chocolademelk / met slagroom	3,7 / 4
Chai latte / Dirty chai (shot espresso)	4,2 / 4,7

<b>THEE DAMMANN FRÈRES</b>	
→ Earl Grey / Breakfast / Munt / Rooibos / Groen / Citroen / Rode vruchten	3,2
STAM signature tea in theekannetje	4,2
Verse muntthee	3,5



Godshuizenlaan 2, 9000 Gent

tel: 0493 40 13 80

[www.stamcafe.gent](http://www.stamcafe.gent)

[stamcafegent](https://www.facebook.com/stamcafegent)

[stamcafe.gent](https://www.instagram.com/stamcafe.gent)