



## Tap

**Classics bierproeverij** 17<sup>50</sup>  
Blondie, IJwit, Zatte Tripel, I.P.A. & Columbus. 5 x 15cl

**Specials bierproeverij** 17<sup>50</sup>  
Geselecteerde combinatie van specials, proefbrouwsels en vaste bieren. 5 glazen van 15 cl.

25cl 40cl

**Blondie** 5.8% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Blondie is een zacht blond bier met een frisse kleur en licht moutige aroma's. Een bier gebrouwen op de Belgische leest met gerst, tarwe en haver én de typische eigen IJ-gist

**IJwit** 6.5% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Een stevig witbier gebrouwen met tarwemout, korianderzaad en citroen. Door kruidige tonen en een frisse afdrank is IJwit een bier dat gevaarlijk lekker doordrinkt

**Overdreven IJwit** 7.50% 5<sup>50</sup>

Speciaal voor het 7<sup>50</sup> jarig bestaan van Amsterdam. Omdat overdrijven ook een vak is; een ijwit met extra van alles. Tijdelijk en alleen op fles; welke mooi genoeg is om mee naar huis te nemen

**Zatte Tripel** 8% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
De klassieker van Brouwerij 't IJ, het eerste bier dat in 1985 op de tap verscheen. Een stevig lichtblond bier met geur van vers fruit en hier en daar een vleugje graan. De smaak is licht zoet en eindigt in een fijne droge afdrank

**I.P.A.** 6.5% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Onze India Pale Ale, een donkerblond bier met een uitgesproken hoppig karakter. Gebrouwen en gedryhopt met Cascade, Citra en Mosaic voor fruitige en frisse smaken

**Columbus** 9.0% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
Een amberkleurig speciaalbier met een genereuze hoeveelheid mout en hop. Een absoluut zwaargewicht met een volle, complexe smaak

**Calypso** 4.0% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Een fris bier met een sterke persoonlijkheid en een zachte kant. Gehopt met Galaxy, Citra en Amarillo voor veel fruitigheid. Laag alcoholpercentage met behoud van een pittig karakter

**Natte** 6.5% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Onze dubbel, een roodbruin bier met een licht geroosterd aroma van donkere mouten, afgemaakt met zacht-bittere hop

**Gouden IJ** 6.8% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Een stralend goudblond bier dat lekker doordrinkt

## Specials

**NIJPA** 6.2% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
Een heerlijk volle ale die niet bitter is. De NIJPA lijkt 'tjokvol tropisch fruit te zitten

**IJndejaars** 9.0% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
Aan al het mooie komt een IJnde, daarom dit donkere, volle bier als afsluiting van het jaar

**De Vintage IJndejaars** 9% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
De IJndejaars van vorig jaar die we een jaar lang in onze kelder hebben laten rijpen

## Fles

33cl

**Biri** 4.7% 5<sup>50</sup>  
Een heldere tropische maislager van lage gisting; een echte dorstlesser.

**Cherry Sour** 6.2% 5<sup>50</sup>  
Een blend van een kersenbier en een Sour Ale, gebrouwen met spontane vergisting.

**Panja Paloma** 5.2% 5<sup>50</sup>  
Een zomerse combi van 't IJbier met een Paloma cocktail. Smaken van grapefruit, limoen en tequila.

**Free I.P.A.** 0.5% 5<sup>50</sup>  
Is een echte IPA met slechts 0.5% alcohol. Het bier heeft een verfrijnde hoppige geur en smaak door de Armariillohop.

**Vrijwit** 0.5% 5<sup>50</sup>  
Een 0.5% witbier dat net zo lekker door drinkt als de originele IJwit.

**BESTELLEN AAN DE BAR**

**IJ Jenever** 35% 4<sup>50</sup>

Onze eigen Jenever. Gedestilleerd uit ons bier, dus in de basis al heerlijk. Door een subtiele toevoeging van passievrucht een zachte jenever die perfect gepaard gaat met onze bieren, maar ook prima zo te drinken is.

## Tap

**Classics beer tasting** 17<sup>50</sup>  
Blondie, IJwit, Zatte Tripel, I.P.A. & Columbus. 5 x 15cl

**Specials beer tasting** 17<sup>50</sup>  
Selected combination of specials, brewers' experiments and core beers. 5 glasses of 15 cl.

25cl 40cl

**Blondie** 5.8% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
A full-bodied beer with a light colour and slightly malty aromas. A beer brewed the Belgian style with barley, wheat, oats and our own signature IJ yeast

**IJwit** 6.5% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
A wheat-died wheat beer brewed with wheat malts and lemon and coriander seeds. Dangerously drinkable because of its fresh aromas and crisp finish

**Exaggerated IJwit** 7.50% 5<sup>50</sup>

Brewed for the 750th birthday of Amsterdam. Our classic and famous IJwit with a bit of extra everything. Limited availability and only on bottle, which is pretty enough to take home.

**Zatte Tripel** 8% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
The first beer to come out of our kettles, back in 1985. It's a smooth triple with hints of fresh fruit and grains

**I.P.A.** 6.5% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Our India Pale Ale, a dark blonde beer with a definite hoppy flavour, delicious aromas of grapefruit and flowers and a fruity bitter aftertaste. Dry hopped with Cascade, Citra and Mosaic hops

**Columbus** 9.0% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
An amber craft beer with generous amounts of hops and alcohol. This copper gold beer is a real heavyweight with a full and complex flavour

**Calypso** 4.0% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
A fresh beer with a strong personality. The Galaxy, Citra and Amarillo hops add loads of fruity flavours, a lively character despite its low alcohol percentage

**Natte** 6.5% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
Our 'dubbel', a reddish-brown beer with a slightly roasted aroma of dark malts, topped with some bitter hops

**Gouden IJ** 6.8% 4<sup>25</sup> 6<sup>50</sup>  
A radiant golden blond beer which is very smooth

## Specials

**NIJPA** 6.2% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
A delicious full flavoured ale which is not bitter. The NIJPA appears to be full of tropical fruits

**IJndejaars** 9.0% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
All good things end; we brew this beer to celebrate the end of the year

**Vintage IJndejaars** 9% 4<sup>50</sup> 6<sup>95</sup>  
The IJndejaars from last year, which we have aged in our cellar over the last year

## Bottle

33cl

**Biri** 4.7% 5<sup>50</sup>  
A clear tropical corn-lager The use of corn makes it a true thirst quencher.

**Cherry Sour** 6.2% 5<sup>50</sup>  
A blend of cherry beer and sour ale, brewed with spontaneous fermentation.

**Panja Paloma** 5.2% 5<sup>50</sup>  
A summerish combination of IJbeer with the Paloma cocktail. You'll taste grapefruit, lime and tequila

**Free I.P.A.** 0.5% 5<sup>50</sup>  
A true IPA with only 0.5% alcohol and a hoppy aroma, fantastic tropical flavors from the Amarillohop and a mild bitterness.

**Vrijwit** 0.5% 5<sup>50</sup>  
A 0.5% wheat ale that is as dangerously 'moreish' as the original IJwit.

**ORDER AT THE BAR**

**IJ Jenever** 35% 4<sup>50</sup>

Our very own Jenever, distilled from our own beer. Due to a subtle addition of passionfruit a very smooth edition. Drink it the Dutch way and pair it with a beer, or enjoy it on it's own.

## All day lunch

**Tosti kaas** 6<sup>50</sup>  
Amsterdams zuurdesembrood met jong belegen Beemsterkaas. Geserveerd met ketchup

**Tosti ham kaas** 7<sup>50</sup>  
Zoals de tosti kaas, maar dan met beenham van zuiderzee varkens. Geserveerd met ketchup

## Snacks

**Bitterballen (6)** 7<sup>95</sup>  
Gemaakt door Wild van Wild met ons eigen bier. Geserveerd met mosterd

**Brave Balls (6)** 7<sup>95</sup>  
Gefrituurde snack vol groenten, met een beetje chili en koriander

**Kaastengels (6)** 7<sup>95</sup>  
Gefrituurde oude kaas in een krokant jasje, geserveerd met chilisaus

**Broodje kroket** 6<sup>50</sup>  
Gemaakt door Wild van Wild met ons eigen bier. Geserveerd op een wit bolletje met mosterd

**Broodje bij de Wit** 7<sup>50</sup>  
Van Slagerij de Wit, geserveerd op een wit bolletje

**Stukje oude Beemsterkaas** 8<sup>50</sup>  
Heerlijke koemelk oude kaas uit de Beemster

**Grillworst** 8<sup>50</sup>  
Worst van wild zwijn met een hartige smaak gemaakt door Wild van Wild

**Ossenworst** 8<sup>50</sup>  
Prijswinnende gerookte ossenworst van Slagerij de Wit

**1/2 droge worst** 7<sup>50</sup>  
Droge varkensworst van De Herkomst. De varkens worden gevraagd met reststromen uit horeca en retail

**Skeapsrond** 9<sup>00</sup>  
Een biologisch witschimmel schapenkaasje. De schapen die de melk leveren voor dit kaasje eten onze moutrestanten

**Pinda's** 2<sup>50</sup>  
Vers van de Dappermarkt

**IJtje** 1<sup>00</sup>  
Perfect gekookt eitje

**Olijven** 4<sup>50</sup>  
Gekruid met knoflook, peterselie en een vleugje chili van Olives & More

**Cornichons** 4<sup>50</sup>  
Augurkjes van Biki, barstensvol smaak

**Brood + hummus en tapenade** 6<sup>50</sup>  
Amsterdams zuurdesem en hummus en tapenade door Olives & More

**Hapjesplank** 24<sup>50</sup>  
Beemsterkaas, grillworst, ossenworst, pinda's, cornichons, olijven en brood met hummus en tapenade

**Vega hapjesplank** 24<sup>50</sup>  
Beemsterkaas, 1/2 schapenkaas, pinda's, twee IJtjes, cornichons, olijven en brood

## Fris & wijn

**Spa rood** 3<sup>75</sup>

**Ginger Ale** 4<sup>00</sup>

**Appelsap** 3<sup>75</sup>  
Biologisch

**Wijn** 5<sup>75</sup>  
Cabernet Sauvignon & Verdejo

## All day lunch

**Toasti cheese** 6<sup>50</sup>  
Amsterdam sourdough bread with cheese. Served with ketchup

**Toasti ham and cheese** 7<sup>50</sup>  
Like the cheese toast, but with ham from locally raised pork. Served with ketchup

## Snacks

**Bitterballen (6)** 7<sup>95</sup>  
Made by Wild van Wild with our own beer. Served with mustard

**Brave Balls (6)** 7<sup>95</sup>  
Deep fried snack full of veggies, with a little bit of chili and coriander

**Fried cheessticks (6)** 7<sup>95</sup>  
Fried aged cheese in a crispy coating, served with chillsauce

**Croquette sandwich** 6<sup>50</sup>  
Made by Wild van Wild with our own beer Served on a soft white bun with mustard.

**Meatball sandwich** 7<sup>50</sup>  
Made by Slagerij de Wit, served on a soft white bun

**Piece of old Beemstercheese** 8<sup>50</sup>  
Delicious cow's milk old cheese from the Dutch Beemster

**Grilled sausage** 8<sup>50</sup>  
Freshly grilled wildboar sausage, from the oven

**Ox sausage** 8<sup>50</sup>  
Award winning smoked -not cooked- RAW beef sausage made by the best butcher in town

**1/2 dried sausage** 7<sup>50</sup>  
Dried porksausage made by De Herkomst. The pigs are fed with waste flows from the restaurant and retail industry

**Skeapsrond** 9<sup>00</sup>  
An organic white sheep's cheese. The sheep providing the milk for this cheese are fed with our brewery's spent grain

**Peanuts** 2<sup>50</sup>  
Freshly roasted at the Dapper market

**Egg** 1<sup>00</sup>  
Perfectly boiled egg

**Olives** 4<sup>50</sup>  
With garlic, parsley and a hint of chili made by Olives & More

**Cornichons** 4<sup>50</sup>  
Pickles made by Biki, bursting with flavour

**Bread + hummus and tapenade** 6<sup>50</sup>  
Amsterdam Sourdough bread with hummus and tapenade by Olives & More

**Food platter** 24<sup>50</sup>  
Aged Gouda cheese, grilled sausage, ox sausage, peanuts, cornichons, olives and bread with hummus and tapenade

**Veggie food platter** 24<sup>50</sup>  
Aged Gouda cheese, 1/2 sheepcheese, peanuts, two perfectly boiled eggs, cornichons, olives, and bread with herb oil

## Sodas & wines

**Sparkling water** 3<sup>75</sup>

**Ginger Ale** 4<sup>00</sup>

**Apple juice** 3<sup>75</sup>  
Organic

**Wine** 5<sup>75</sup>  
Cabernet Sauvignon & Verdejo

## Café Struis

Het nieuwe plekje onder de molen voor een ontmoeting met vrienden en onbekenden. Het café waar je binnenvalt na de koffschappen voor een goed glas bier en soms een kop boodje. Een terras waar je kennismaakt met mensen met een heel ander verhaal. Welkom bij 't café op de hoek. Welkom bij Brouwerij 't IJ.

### Café Struis

*The new place under the mill to meet with friends and strangers. The café where you drop in after grocery shopping for a good glass of beer, and sometimes a cup of coffee. A terrace where you meet people with a different story. Welcome to the café on the corner. Welcome to Brouwerij 't IJ.*

## Proeflokaal de Molen

"Molen de Gooyer gaat al meer dan vier eeuwen mee. Stiekem brouwen we ons bier helemaal niet onder de kap van deze gigant, maar een mooi herkenningspunt is deze oude graanmolen wel. De Gooyer is de hoogste houten molen van het land.

We brouwen hier al sinds 1985. Daarvoor was dit een badhuis waar je voor een prikkie kon douchen. De stommachine, tegels en al die waterleidingen kwamen in een brouwerij ook prima van pas. Achterin de brouwerij zitten de zeepbakjes nog steeds op hun plaats. Keertje kijken? Van vrijdag tot en met zondag geven we rondleidingen en vertellen we je alles over het badhuis, bier en de brouwerij."

## Proeflokaal 't Blauwe Theehuis

Bij ons proeflokaal in het hart van het Vondelpark kan je op het enorme terras terecht voor al ons bier. 's Middags en 's avonds kom je terecht voor heerlijke broodjes en vers gebakken pizza's. Zo zit je nooit met een lege maag als de zon in het groen zakt.

### Blauwe Theehuis Taproom

*You can enjoy our beer on the huge terrace at our tasting room in the heart of Vondelpark. Stop by for delicious sandwiches and freshly baked pizzas. That way you're never left with an empty stomach as the sun sinks into the greenery.*

### The Windmill Taproom

*Windmill The Gooyer has existed for four centuries. We've been brewing our beers here since 1985. Formerly, this served as a bath house. Steam-engines, tiles and several water pipes came in handy in our brewery as well. Some of the old soap baskets still remain in the back of the brewery.*

*Want to have a peek? On Fridays, Saturdays and Sundays we offer a free tour around our brewery. Then we'll tell you every detail about the bath house, the brewery and our beers. Scan the QR-code for more information.*