

POLLO

DE KOOG



Restaurant met kip
en lokale zaken

HALVE KIP / HELE KIP

Pollo's huiskruiden - Onze eigen samengestelde kruidenmix	14,00 / 27,00
Piri-Piri - Geïnspireerd op het pittige Portugese kippetje	15,00 / 29,00
Indisch - Onze versie van Ayam Opor (Indische kruidige kip)	15,00 / 29,00
Brie en cranberry - Brie uit de oven, cranberrycompote en walnootjes	16,00 / 30,00
'Nduja - Pittige Italiaanse worst, burrata en tomaatjes	16,00 / 30,00
Lemon & Butter - Kruidenboter en gemarineerde citroen	15,00 / 29,00
Eigenwijs - Wisselend kippetje	15,00 / 29,00

BITES EN STARTERS "TO SHARE"

Brood met lekkers - Vers gebakken brood met kruidenkaas & dukkah	8,50
PFC Hotwings - Gefrituurde pittige chickenwings, 6 stuks	8,50
Pollo's kippensoep - Huisgemaakte kippenbouillon, veel kip en bijpassend garnituur	8,50
Gebakken kippenlevertjes - Ouderwets lekker, afgeblust met rode port	10,50
Bloemkool Bites - In beslag gebakken bloemkool met kimchi-mayo	7,50
Bietjes Bites - Verschillende bereidingen van biet, geitenkaas en groene kruiden	7,50
Nacho's pulled chicken - Tortillachips met cheddar, pulled chicken, guacamole en crème fraîche	8,50
Gamba's pil pil met brood - Gamba's in olijfolie, knoflook en rode peper	10,50

GEEN KIP

Salade geitenkaas - Geitenkaas van 'de Molkerei', honing en walnoot	16,00
Steak van de week - Wisselend vleesgerecht met bijpassend garnituur	22,50
Vis van de week - Wisselend visgerecht met bijpassend garnituur	22,50
Ravioli & caponata - Gevulde ravioli, caponata en TX schapenkaas	18,50

KIPGERECHTEN

Salade gerookte kip - Gerookte kipfilet, mango, tomaat, komkommer en zoetzuur	16,00
Eendenborst en boutje - Met gekonfijte zuurkool en gevogeltejus	22,50
Saté van kippendij - Atjar, pindasaus, seroendeng en kroepoek	17,50
Pulled chicken burger - Burger en pulled chicken, sla, tomaat, zoetzuur en ketchup	13,50
Kippeling - Kippendij in een krokant jasje met ravigottesaus. Of een 1/2 portie voor de kleine eter	14,50 8,50

WAT WAS ER EERST, DE KIP OF HET EI?

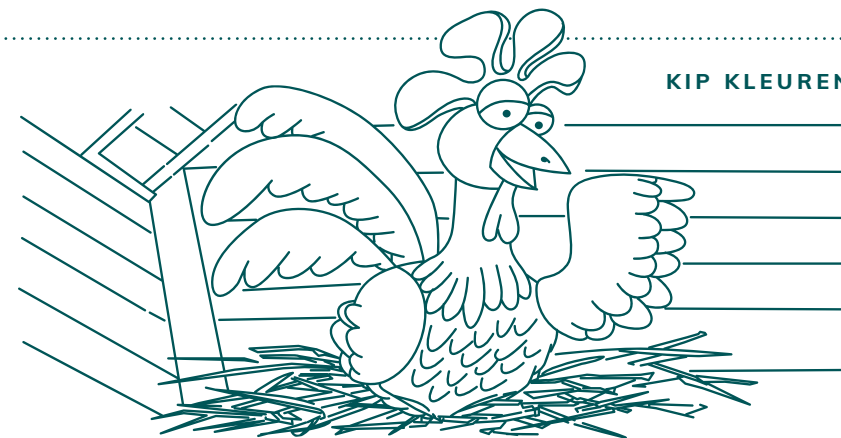
Geen idee, maar ons Veluws scharrelhoen komt gewoon uit Nederland. Na 56 dagen scharrelen halen we ze naar Texel toe. Met scharrelen wordt bedoeld dat er zowel binnen als buiten ruimte is waar ze hun ei kwijt kunnen. Het voer dat de kippen krijgen is verrijkt met verschillende kruiden. Hierdoor worden ze kiplekker.

In onze Veluwe kippetjes wordt geen groeibevorderaar of antibiotica gestopt; puur natuur dus. Tegenwoordig is dat ver te zoeken. Wij willen de kip met de smaak en kwaliteit van vroeger weer naar boven halen. Onze scharrelhoen voldoet aan al deze criteria en is hierdoor bij onze leverancier opgenomen in het IKB (Ik Kook Bewust) assortiment. Omdat ze best snel groeien heeft kippenvlees de laagste CO₂ 'footprint' en dus de minste impact op het milieu. Daarnaast is het een uitstekende bron van eiwitten, vitamines en mineralen.

Bij ons eet je dus zorgeloos een bewuste kip!

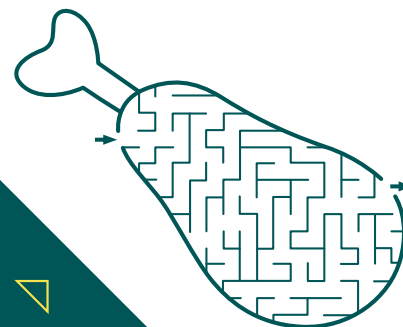


Ben je ergens allergisch voor? Laat het ons weten!

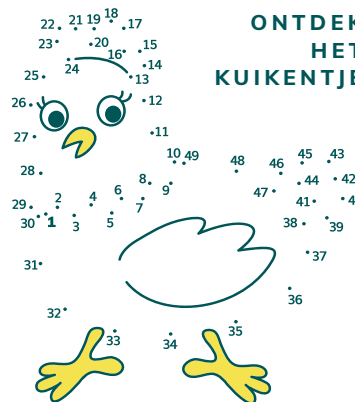


KIP KLEUREN

KIPPENPOOT DOOLHOF



ONTDEK HET KUIKENTJE



LEKKER ERBIJ

Friet met huisgemaakte mayo	4,50
Gepofte aardappel	4,50
Hele maïskolf	4,50
Appelcompote	4,00
Hollandse gemengde salade	4,50
Bloemkool Bites	7,50
Koolsalade	4,00

DESSERTS

Panna cotta - Rode vruchten, amaretti, cassis sorbet	8,50
Pollo's advocaat - Vanille-ijs, zelfgemaakte eierlikeur, boerenjongens en slagroom	8,50
Chocobar - Huisgemaakt ijs met pistache, karamel en chocolade	6,50
Kinderijsje - Vanille-ijs met koek en slagroom	5,50
Affogato - Vanille-ijs, overgoten met espresso en Italiaanse Brandy	8,50
Ananas van het spit - Geroosterde ananas, kokosijs en kokosroom	8,50