

# HOPPA!

oude recepten, jonge brouwers,  
op authentieke wijze met nieuwe ingrediënten. bij  
HOPPA! vind je bijzondere en voornamelijk amster-  
damse bieren op tap, per fles of 2 liter growler.

## TAPBIER

**HEINEKEN - PILSENER** € 3,00  
lichtblond 5%

**WISSELTAP**  
wispelturig, besluitloos (zie krijtbord)

**WISSELTAP**  
wispelturig, besluitloos (zie krijtbord)

## 2LITER GROWLER

*krijg je 'm niet op? neem dan je growler mee naar huis (excl. €5,- borg)*

**DE PRAEL - I.P.A.** € 22,50  
hoppig, bitter, bloemig, grapefruit 6,5%

**PAMPUS - HOPZOT** € 22,50  
belgische stijl IPA, zachte hops 6,7%

**PAMPUS - EXPERIMENT HOPS** € 22,50  
duitse stijl IPA, 5 verschillende hops 6,5%

**OEDIPUS - MANNENLIEFDE** € 22,50  
fruitige saison, citroengras, szechuan peper 6%

**WISSELTAP** € 22,50

## BIER OP FLES

### PALE ALE

**TWO CHEFS - FUNKY FALCON** € 4,50  
citraengras, grapefruit, tropisch 5,2%

### AMSTERDAM / AMERICAN PALE ALE

**AMSTERDAM BREW BOYS - PALE ALE** € 4,25  
bloemig, droog gehopt 5,4%

**BUTCHER'S TEARS - GREEN CAP** € 4,75  
bloemige aroma, citrus, ronde smaak 6%

**OEDIPUS - MAMA** € 4,50  
fatsoenlijke body, fruitige & bloemige afdronk 5%

### WIT BIER

**BRUUT - EIGENWEISS** € 4,75  
hop, limoen, vleug koriander, sereh 5,5%

**GEBROUWEN DOOR VROUWEN - GIN WEIZEN** € 5,50  
jenever bes, fris, zoet 6%

# HOPPA!

een experiment op z'n tijd is noodzakelijk in de wereld van bier brouwen. hier komen unieke en bijzondere (soms ook compleet mislukte) brouwsels uit voort. vraag de barman naar onze specials.

## BIER OPFLES

### INDIA PALE ALE

- HOPPA! - HOLY SMOKE** € 5,25  
rokerige tonen, citrus 6,5%
- BRU'D - HOPPENHEIMER** € 5,50  
bittere tonen, kölsch, kruidig 5,5%
- CINEMA BREWERS - PARADISO** € 5,25  
bitter, fris, hoppig, basilicum 6,5%
- TWO CHEFS - GREEN BULLET** € 6,00  
citroen, fruitig, licht zoet en bitter 5,7%
- ABC - LOST IDENTITY** € 5,00  
bitterzoet, groene thee, jasmijn, citrusfruit 6%
- WALHALLA - SHAKTI** € 5,50  
fruitig, krachtig, moutig 8,8%

### BROWN / AMBER / GOLDEN ALE

- AMSTERDAM BREW BOYS - HOP RIOT** € 4,50  
amber ale, citrus, zachte bitterheid 4,6%
- HOPPA! - CHINOOKCHOOK** € 5,00  
golden ale, fris, bloemig 4,7%

### STOUT

- DE PRAEL - ZWARTE RIEK** € 4,75  
milkstout, geroosterd mout, licht bitter 4,8%
- PAMPUS - NACHTSCHOT** € 5,50  
stout, koffie, chocolade, krachtig 8,2%

# HOPPA!

oude recepten, jonge brouwers,  
op authentieke wijze met nieuwe ingrediënten. bij  
HOPPA! vind je bijzondere en voornamelijk amster-  
damse bieren op tap, per fles of 2 liter growler.

## BLOND

**HOPPA - HITTEPETIT** € 5,00  
moutig blond bier, lichte citrus smaken 5,7%

## SAISON

**OEDIPUS - SLOMO** € 4,40  
saison, licht, fruitig 3,5%

**DE NAECKTE BROUWERS - NOORDERLICHT** € 4,25  
subtiële smaak, hints hout & rijp rood fruit 7,5%

**OEDIPUS - MANNENLIEFDE** € 5,50  
citroengras, szechuan peper, fruity 6,5%

**HOPPA! - HOP HOP** € 5,50  
citroengras, gember en kaneel 6,5%

**WALHALLA - OSIRIS FARMHOUSE ALE** € 5,00  
zoetig, droog, verfrissend 7%

## DUBBEL

**DE NAECKTE BROUWERS - NAEKTE NON** € 4,50  
zacht van smaak, donkere mouten, karamel 8%

**AFFLIGEM - DUBBEL** € 5,50  
droog, bitterzoet, accenten van karamel 6,5%

## TRIPEL

**OEDIPUS - THAI THAI** € 5,50  
tripel, pittig, kruidig 8%

**ZEEBURG - TRIPEL** € 4,75  
kruiden, banaan, mildzoet, bitter 8,2%

**CINEMA BREWERS - KING KONG** € 5,50  
banaan, cocos 8%

# HOPPA!

een experiment op z'n tijd is noodzakelijk in de wereld van bier brouwen. hier komen unieke en bijzondere (soms ook compleet mislukte) brouwsels uit voort. vraag de barman naar onze specials.

## PORTER

**BRU'D - CHOCENBROUWER** € 5,50  
porter, romig, chocolade, karamel 5,5%

**TWO CHEFS - HOWLING WOLF** € 5,50  
porter, chocolade, koffie, rokerig 8%

**DE VRIENDSCHAP - NDSM PORTER** € 5,25  
fris kersen, gerookt mout 6%

## ZWARE JONGENS

**DE PRAEL - WILLY** € 5,50  
volmoutig, karamel, koffie 11,5%

**PAMPUS - IJSBREKER** € 5,50  
winterbier, licht zoet, winterse kruiden 9,6%

**DE PRAEL - SCOTCH ALE** € 5,50  
kruidig, licht rokerig 7,7%

**DE PRAEL - BARLEY WINE** € 5,50  
barley wine, zoet, vleug koriander 9,6%

**BUTCHER'S TEARS - LIPREADER** € 5,25  
karamel, gerookte gerstemouten 7%

## BOCK

**ZEEBURG - DUBBELBOCK** € 5,00  
stevig, romig, karamel, moutig 8,2%

**DE NAECKTE BROUWERS - NAECKTE BOK** € 4,75  
karamel tonen, bitterzoet, kruidig 7,5%

# HOPPA!

hoezo jonge jenever met pils? wij hebben de regels des kopstoten een beetje verbogen. waarom bijvoorbeeld geen oude jenever met speciaalbier? heb je toch liever de klassieker? dat kan ook!

## JENEVERS

### DE OOIEVAAR

klaerenaar, kruidig

€ 4,75

### VAN WEES

jonge jenever

€ 4,75

### NOTARIS

jonge jenever biologisch

€ 3,75

### NOTARIS

moutwijnjenever 3 yrs.

€ 6,00

### KEVER GENEVER

oude jenever, botanisch

€ 7,00

### RUTTE

zeeuwier jenever, ziltig

€ 5,00

## KOPSTOTEN

### HEINEKEN PILS & JONGE JENEVER

de ouderwetse kopstoot

€ 6,75

### ZEEUWIER JENEVER & MAMA

ziltige jenever met fris citrus bier

€ 9,50

### VAN WEES & BRUUT

jonge jenever met kruidig, fris bier

€ 9,50

### KLAERENAAR & PARADISO

kruidige jenever met kruidig bier

€ 10,00

# HOPPA!

hoezo jonge jenever met pils? wij hebben de regels des kopstoten een beetje verbogen. waarom bijvoorbeeld geen oude jenever met speciaalbier? heb je toch liever de klassieker? dat kan ook!

---

## FOOD

---

tot 22h30

### ZUURDESEMBROOD

met Savora (mosterdboter)

€ 3,50

### ZUURDESEMBROOD

met dip van reuzel en frambozenazijn

€ 3,75

### PEL PINDA'S

€ 3,00

### TEXELSE SCHAPENKAAS

zachte/pittige smaak

€ 5,25

### OLD AMSTERDAM

volle, pikante smaak

€ 3,75

### BEEMSTER VERY OLD

18 maanden gerijpt

€ 3,75

### OSSENWORST

van slagerij Lauwman met Amsterdams zuur

€ 4,25

### ROLMOPS

met zure ui, cornichon en biet

€ 4,50

### BITTERBALLEN

rundvlees met grove mosterd (6 stuks)

€ 5,75

### OLIJCKE WORSTEN \*

**JOOP** op basis van IPA bier

€ 4,25

**ITALIAAN** op basis van Italiaanse rode wijn

€ 4,25

**KENAU** op basis van Eau-de-Bière

€ 4,25

**G&T** op basis van gin tonic

€ 4,25

\* alle Olijcke worsten worden geserveerd met piccalilly en zoute croutons