

# MENU

SATISFACTION



COFFEE • CAKE • LUNCH

[www.satisfactioncoffee.nl](http://www.satisfactioncoffee.nl)



satisfaction\_coffee



# ONTBIJT

- klein ontbijt ————— 10.8  
roomboter croissant, plak desembrood, kaas, roomboter, huisgemaakte jam, kop koffie of thee (anders +1.0), kleine verse jus  
*small breakfast including a butter croissant, slice of bread, cheese, butter, homemade jam, a cup of coffee or tea (otherwise +1.0), small fresh orange juice*
- uitgebreid ontbijt ————— 15.8  
omelet op brood, roomboter croissant, toasted bread, kaas, boerenham, roomboter, huisgemaakte jam, klein yoghurtje met cruesli en fruit, kop koffie of thee (anders +1.0), kleine verse jus  
*large breakfast including an omelette on bread, butter croissant, toast, cheese, farmer's ham, homemade jam, butter, small yoghurt with granola and fruit, a cup of coffee or tea (otherwise +1.0), small fresh orange juice*
- extra ontbijt ————— 19.7  
omelet op brood, roomboter croissant, toast, gerookte zalm, avocado, kaas, boerenham, huisgemaakte jam, klein yoghurtje met cruesli en fruit, kop koffie of thee (anders +1.0), kleine verse jus, een glas met prosecco  
*extra large breakfast including an omelette on bread, butter croissant, toasted bread, smoked salmon, avocado, cheese, farmer's ham, homemade jam, small yoghurt with granola and fruit, a cup of coffee or tea (otherwise +1.0), small fresh orange juice and a glass of prosecco*
- Griekse yoghurt ————— 8.8  
met fruit en cruesli  
*Greek yoghurt with fruit and granola*
- hot sticky oats ————— 8.5  
havermout met kaneel, fruit en noten  
*sticky oatmeal with cinnamon, fruit and nuts*
- American pancakes ————— 8.8  
witte chocola, slagroom en vers fruit  
*American pancakes with white chocolate, whipped cream and fresh fruit*
- French kiss croissant ————— 6.5  
opengesneden croissantje met warme geitenkaas en honing uit de oven  
*croissant with goat cheese and honey out of the oven*

# BROODJES

- gegrilde ribeye ————— 15.9  
broodje ribeye met zwarte knoflook mayonaise en Parmezaanse kaas  
*sandwich with rib-eye black garlic mayonnaise and Parmesan cheese*
- pittige kip teriyaki ————— 12.8  
broodje pittige kip teriyaki met haricots verts en avocado  
*sandwich spicy chicken teriyaki with string beans and avocado*
- warme grillham ————— 10.0  
broodje warme grillham met honingmosterd  
*sandwich with warm grilled ham and honey mustard*
- warme geitenkaas ————— 11.5  
broodje warme geitenkaas met walnoten, cherrytomaatjes en vijgenjam  
*warm goat cheese sandwich with walnuts, cherry tomatoes and fig jam*
- Japanse zalm ————— 13.5  
broodje zalm met furikake, avocado, komkommer en wasabi mayonaise  
*Japanese style salmon sandwich with furikake, avocado, cucumber and wasabi mayonnaise*
- tonijnsalade ————— 9.9  
broodje huisgemaakte tonijnsalade met ui, kappertjes en appel  
*homemade tuna salad sandwich with red onion, capers and apple*
- tuna melt ————— 11.5  
broodje huisgemaakte tonijnsalade onder een laagje gesmolten kaas  
*sandwich with home made tuna salad with melted cheese*
- stoofvlees ————— 12.5  
broodje huisgemaakt stoofvlees met ingelegde komkommer  
*sandwich with homemade beef stew and pickled cucumber*

Met wit, bruin of  
glutenvrij brood?

# KROKETTEN

twee kroketten op brood met mosterd of mayonaise

*two croquettes with bread and mustard or mayonnaise*

**keuze uit:**

• kalfskroketten ————— 10.8  
*veal croquettes*

• groente kroketten ————— 10.8  
*vegetable croquettes*

• garnalen kroketten gemaakt door Vishandel Zoutenbier ————— 12.5  
*artisanal shrimp croquettes*

# CLUB SANDWICH

geserveerd met chips

*served with chips on the side*

**keuze uit:**

• club bacon, kip, komkommer, tomaat, baconmayonaise ————— 13.9  
*Club sandwich bacon, chicken, tomato, cucumber and bacon mayonnaise*

• club vega met avocado, gegrilde paprika, champignons en zwarte knoflook mayonaise ————— 13.9  
*club sandwich vega with avocado, grilled bell pepper, mushrooms and black garlic mayonnaise*

# PITA TOSTI

met jonge kaas, ketchup en salade  
*grilled cheese pita with ketchup and a side salad*

• tosti kaas ————— 7.4  
*grilled cheese sandwich*

**extra:**

• ham *farmer's ham* ————— +1.3  
• spek *bacon* ————— +1.3  
• kip *chicken* ————— +1.3  
• zalm *salmon* ————— +3.5  
• geitenkaas *goat cheese* ————— +3.5  
• avocado *avocado* ————— +1.3  
• paprika *bell pepper* ————— +0.7  
• champignon *mushroom* ————— +0.7  
• tomaat *tomato* ————— +0.7

# EIEREN

drie eieren op brood met salade  
*three eggs on bread with side salad*

**keuze uit:**

• uitsmijter *fried eggs* ————— 8.8  
• omelet *omelette* ————— 8.8  
• roerei *scrambled eggs* ————— 8.8

**extra:**

• kaas *cheese* ————— +1.3  
• ham *farmer's ham* ————— +1.3  
• spek *bacon* ————— +1.3  
• kip *chicken* ————— +1.3  
• zalm *salmon* ————— +3.5  
• geitenkaas *goat cheese* ————— +3.5  
• avocado *avocado* ————— +1.3  
• paprika *bell pepper* ————— +0.7  
• champignon *mushroom* ————— +0.7  
• tomaat *tomato* ————— +0.7

# SALADE, SOEP & QUICHE

- salade kip teriyaki — 15.9

salade kip teriyaki met haricots verts en avocado  
*chicken teriyaki salad with string beans and avocado*

- salade warme geitenkaas — 15.7

salade warme geitenkaas met walnoten, cherrytomaatjes en vijgendressing  
*salad warm goat cheese with walnuts, cherry tomatoes and fig dressing*

- huisgemaakte Franse uiensoep — 8.8

geserveerd met een snee brood met gesmolten kaas

*French onion soup served with a slice of bread with melted cheese*

- quiche van de chef — 15.8

twoe kleine huisgemaakte quiches met wisselende smaken

*two small quiches made by our chef, ask for the flavour*

## EXTRA BIJ DE LUNCH

maak je lunch nog net even iets luxer en nóg lekkerder met deze bijgerechten:  
*make your lunch more luxurious and extra delicious with these side dishes:*

- portie frites *portion of fries* — 4.4

- mayonaise, ketchup, curry *mayonnaise, ketchup, curry* — + 0.8

- zwarte knoflook mayonaise *black garlic mayonnaise* — + 1.6

- loaded frites met stoofvlees *loaded fries with pulled beef* — 8.8

- klein kommetje huisgemaakte soep *small bowl of soup* — 3.7

- kleine salade *side salad* — 4.2

- nachos — 10.0

met kaas, creme fraîche, salsa, jalapeño en avocado

*nachos with cheese, creme fraîche, salsa, jalapeño and avocado*

- pulled kip *pulled chicken* — + 3.0

# ZOET

Check de vitrine  
welke taart we  
vandaag hebben.

Ze worden namelijk dagelijks  
vers gemaakt door onze  
moeder!

Goed om te weten: je kan de  
taarten ook bestellen voor thuis.

- taart *pie* ————— 5.0
- cake ————— 4.0
- brownie ————— 4.0
- American cookie vegan — 2.0
- slagroom *whipped cream* — + 0.8
- high tea p.p. ————— 26.5

# BORREL

- bitterballen (8 st.) ————— 9.3  
*bitterballs*
- kaasstengels (8 st.) ————— 9.3  
*deep fried cheese sticks*
- chorizo kroketjes (6 st.) — 8.8  
*chorizo croquettes*
- ambachtelijke  
garnalenkroketjes (6 st.) — 11.5  
*home made shrimp croquettes*

Scan de QR en geef ons  
een ★★★★ review



# BIER

Bekijk onze bierkaart voor onze bieren op fles

*Please check out our beer menu*

# WIJN

- witte wijn | pinot grigio uit Italië *from Italy* ————— 5.3 / 26.0
- rode wijn | tempranillo uit Spanje *from Spain* ————— 5.3 / 26.0
- rosé wijn | mooie blush *beautiful blush* ————— 5.3 / 26.0
- glühwein ————— 6.0
- cava ————— 6.0 / 33.0
- champagne | alleen per fles *only by bottle* ————— / 64.0

# COCKTAIL

- espresso martini | espresso, wodka, Kahlúa ————— 9.5
- flat white martini | espresso, wodka, Baileys ————— 9.5
- mimosa | cava, verse sinaasappelsap, rum ————— 8.5

# SAPJES

- verse sinaasappelsap *fresh orange juice* ————— 5.5
- verse fruit smoothie *fresh fruit smoothie* ————— 5.7
- verse groene smoothie *fresh green smoothie* ————— 5.5
- appelsap *apple juice* ————— 3.5
- perensap *pear juice* ————— 3.5
- mangosap *mango juice* ————— 3.5

# FRISDRANK

- gemberbier *gingerbeer* ————— 3.9
- coca cola | normaal of zero ————— 3.5
- spa | rood of blauw *sparkling or non sparkling water* ————— 3.5
- fuse tea green *fuse tea green* ————— 5.5
- huisgemaakte ice tea *homemade ice tea* ————— 5.5
- abbondio of wostok | 100% natuurlijk, zie smaken *100% natural, see flavours* ————— 3.9

# MELK

- milkshake | chocola, koffie, vanille, koekjes, fruit ————— 6.0
- chocolademelk *chocolatemilk* ————— 3.5
- fristi ————— 3.5
- melk *milk* ————— 3.1
- karnemelk *buttermilk* ————— 3.1

# KRUIDEN THEE

- kurkuma elixer ————— 3.6  
kurkuma, venkel, rozenblad en gember | turmeric, fennel, rose and ginger
- mystiek blauw ————— 3.6  
vlindererwtbloesem, munt en citroengras | blue color due to butterfly pea flowers, mint and lemongrass
- roos vetiver ————— 3.6  
lichte thee met rozen smaak | mild tea with rose
- rooibos ————— 3.6  
met cranberry | with cranberry

# GROENE THEE

- arunachal groen ————— 3.6  
pure groene thee | pure green tea
- coromandel kruiden ————— 3.6  
milde thee met kardemom en kaneel | mild tea with cardamom and cinnamon
- mango kurkuma ————— 3.6  
Indiase kurkuma en mango | Indian turmeric root and alphonso mango
- kashmiri kahwa ————— 3.6  
een mix van kruiden, bloemen en saffraan | a mix of spices, flowers and saffron

# ZWARTE THEE

- assam black gold ————— 3.6  
tippy thee uit de kwaliteitsgordel van Upper Assam | tippy tea produced in Upper Assam's quality belt
- darjeeling lychee ————— 3.6  
milde zwarte thee lychee | mild black tea with lychee

# VERSE THEE

- munt thee ————— 3.8  
mint tea
- gember thee ————— 3.8  
ginger tea
- winter thee met kaneel, gember en sinaasappel ————— 4.1  
winter tea with cinnamon, ginger and orange

Trots dat we de thee uit India van Rasabox kunnen aanbieden.  
In de melanges zie je echt de theebladeren, fruit en kruiden.  
Let wel, ze zijn 100% natuurlijk, hierdoor zijn ze misschien iets neutraler van smaak dan je gewend bent.

Laat ze extra lang trekken.

*We're proud to offer you Rasabox. Real quality tea from India. You can truly distinguish the tea leaves, fruit and herbs in the melanges. The tea is 100% biologic, so the flavour may be less strong than you are used to. Let it steep for an extra long time.*

# KOFFIE

• babyccino	1.7
• koffie of americano	3.4
• espresso	3.4
• dubbele espresso	4.1
• espresso macchiato	3.5
• cortado	3.5
• cappuccino	3.6
• koffie verkeerd <i>latte</i>	3.7
• latte macchiato	4.3
• flat white	4.5
• caffé mocha	4.3
• iced coffee	5.3
• iced latte	5.5
• affogato	6.0
• extra shot espresso	+ 1.1
• plantaardige melk	+ 0.6
• decaf koffiebonen	+ 1.0
• single origin bonen	+ 1.0
• slagroom <i>whipped cream</i>	+ 0.8
• monin syrup	+ 0.7

Bij ons draait alles om koffie.  
Vandaar dat we flink hebben  
uitgepakt. Het beste  
koffieapparaat, geweldige  
malers en meerdere blends  
die vers worden gebrand  
door TroPa Café.

Vraag ons vooral meer over  
de verschillende blends!

*Everything revolves around  
coffee at Satisfaction.  
So we went all out. We have  
an amazing espresso  
machine, really good  
grinders, and multiple coffee  
blends freshly roasted at  
TroPa Café. Feel free to ask  
us about it!*

# ANDERE WARME DRANK

• huisgemaakte chai latte <i>homemade chai latte</i>	4.1
• chocolademelk <i>chocolatemilk</i>	3.7
• witte chocolademelk <i>white chocolatemilk</i>	4.4
• slagroom <i>whipped cream</i>	+ 0.8



**“Satisfaction is inmiddels een begrip in Den Haag. De zaak met gele luifels en een scootertje op het raam. De Vespa in ons logo verwijst naar de jaren 50 stijl in de zaak en de relaxte Italiaanse mentaliteit. Net als de naam doet luiden gaan we voor super tevreden klanten. Ook is de naam Satisfaction een knipoog naar de muziek in de zaak. Als echte muziek liefhebber kun je Bram alles vragen over de lp's die de gehele dag in de zaak draaien. Voor alle andere vragen, ga naar zijn zusje Beau.**



En mocht je ooit in het centrum in de Molenstraat lopen en denken: Héé, die scooter herken in?! Dat klopt, sinds juli 2023 zijn wij namelijk ook de trotse eigenaren van Brasserie 't Ogenblik.



Satisfaction is zeven dagen per week open. Dit kan dankzij ons fantastische personeel. Stuk voor stuk horeca talenten die onze dagen (en hopelijk ook die van jouw) een stuk leuker maken.”

Het WiFi-wachtwoord: **Lekkertaartje66**

Wel willen we iedereen vragen niet te lang op een laptop te zitten, zonder consumptie en zeker tijdens lunchtijd ruimte te maken voor andere gasten door bijvoorbeeld te verplaatsen naar een kleinere tafel.