

Food

Breakfast 09:00 - 14:30

CROISSANT 'HAM & KAAS' € 6,5
Croissant met ham, kaas & pickled onion in de oven

YOGHURT BOWL MET GRANOLA € 11
Coconut yoghurt met homemade crunchy granola & vers fruit

AÇAI BOWL € 12,5
Superfood smoothie met homemade crunchy granola, pindakaas, dadels & vers fruit

CHUNKY MONKEY OATS € 9,5
Overnight oats met sojamelk, chiazaadjes, chocolade, walnoot, maple syrup, banaan & vers fruit

TOAST 'ROEREI' € 12
Meergranenbrood met tofu scramble, lenteui, tomaat, bieslook, sla & scheuten

TOAST AVOCADO € 12,5
Meergranenbrood met hummus, avocado, kerstomaat, gepekelde ui, sla, scheuten & chilivlokken

CHOCOLATE CHIP BANANA BREAD € 11
Met vers fruit, homemade crunchy granola, whipped cream & pistachenootjes

AMERICAN PANCAKES € 12,5
Stapeltje pancakes met vers fruit, whipped cream, pistachenootjes & maple syrup

LAZY BREAKFAST € 15
Koffie of thee naar keuze, roze pompelmoessap, plant based yoghurt met homemade crunchy granola en vers fruit, croissant, meergranenbrood & beleg naar keuze (confituur, pindakaas, choco, hummus of speculoospasta)

BLACKBIRD BRUNCH € 20
Koffie of thee naar keuze, roze pompelmoessap, verse fruitsalade, croissant, assortiment meergranenbrood, avocado, kerstomaat, confituur, 'roerei', hummus & plant based yoghurt met homemade crunchy granola

TAPAS BRUNCH, ENKEL OP RESERVATIE € 28,5
Vanaf 2 pers. Koffie of thee naar keuze, perencider, roze pompelmoessap, plant based yoghurt met homemade crunchy granola, selectie van broodjes, focaccia met olijf en zongedroogde tomaat, healthy shot, chocolate chip banana bread, donut & vers fruit

Juices

Roze pompelmoessap € 4,5
Energyspot met gember, citroen, appel & kurkuma € 3
Mistletoe morning mocktail: sinaas, vlierbloesem & tonic € 6,5

À la carte

Bagel of 2 sneetjes meergranenbrood € 2
Croissant € 2
½ avocado € 2,5
Hummus € 4
Choco, pindakaas of speculoospasta € 1,5
Slice banana bread € 2,5

Lunch 11:30 - 14:30

TAS SOEP € 3,5

HAPPINESS BOWL € 16,5
Spinazie, gemarineerde tofu, couscous, mango, zwarte bonen, avocado, salty peanuts & dressing van pinda's en sesamolie

BALANCE BOWL € 16
Spinazie, couscous, linzen, met za'tar gekruide zoete aardappel, 'feta', pistachenoten, granaatappel & dressing van tahini en limoen

BAGEL BLACKBIRD € 8
Bagel met vegan roomkaas, avocado, bicky-uitjes, muhammara & spinazie

BAGEL 'PATÉ' € 8
Bagel met vegan paté, mangochutney, appel, gepekelde ajuin, walnoten & spinach

UIT DE OVEN € 16,5
Aanbod van de week

Sweets

GEBAK VAN DE DAG € 5,5 - € 6,5
Check het aanbod in de display

VEGAN ICE CREAM € 5
Salted peanuts

Drinks

Coffee*

Espresso	€ 2,9
Long black	€ 3,2
Cappuccino	€ 3,8
Flat white	€ 4
Latte	€ 4
Iced coffee	€ 4
Iced soy caramel	€ 4,5

EXTRA'S

Double shot	+ € 0,5
Siroop	+ € 0,5

* OR coffee roasters branden een specialty coffee verhandeld onder Direct Trade: ze kopen rechtstreeks bij de producent en hebben zo een positieve invloed op de lokale economie.

Soft

Homemade iced tea	€ 3,5
Marie Stella Maris plat / bruis	25cl € 3
Marie Stella Maris plat / bruis	75cl € 5,5
Afri Cola / Afri Cola suikervrij	33cl € 3,8
Fritz Spritz Sparkling Rhubarb	€ 3,5
Biozisch bloedsinaasappel	€ 4,5
Thomas Henry tonic / ginger ale of beer	€ 4,2
Cucumis komkommer & basilicum	€ 4,9
FERM cassis & blueberry kombucha	€ 4,5
FERM mandarijn & steranijs kombucha	€ 4,5
Wostok dadel & granaatappel	€ 4,5
Roze pompelmoessap	€ 4,5
Glas kraantjeswater	€ 0,5

Thee

Verse muntthee	€ 3,5
English breakfast tea	€ 4
Earl Grey	€ 4
Ceylon zwarte thee, bergamot	
China Yunnan Green	€ 4,5
Krachtig, groen	
Zorgeloos	€ 4
Kamille, linde, appel, venkel, sinaas	
Fruitbang	€ 4
Appel, citroengras, sinaas, aardbei	
Elegance	€ 4
Groen, jasmijn, aardbei, vanille	
Balthazar	€ 4,5
Groen, gember, kardemom, ananas	
Pinnoccio	€ 4
Citroen, citroengras, appel	

'Milk'

Warme chocolade	€ 4
Kurkuma/matcha/beetroot latte	€ 5
Chai Latte	€ 4
Dirty chai latte	€ 4,5

Aperitif

Ramborn 'Perry' cider	€ 5
Glass Spumante, Prosecco of Mimosa	€ 7
Aperitif Blackbird	€ 9
Aperol Spritz	€ 8
Henri Bardouin pastis	€ 7
Dark & Stormy	€ 10
Crodino: alcoholvrij aperitif	€ 6
Soho Sling: mocktail van appel & gember	€ 6
Mistletoe: mocktail van sinaas & tonic	€ 6,5
Bulldog Gin + Thomas Henry tonic	€ 10,5
Monkey 47 Gin + Thomas Henry tonic	€ 14,5

Beer

Super 8 Export: 4,8%, pils, glutenvrij	€ 3
Brugse Zot Blond: 6%, blond	€ 3,5
Sportzot: alcoholvrij speciaalbier	€ 4
Duvel: 8,5%, blond, krachtig	€ 5
Liefmans Kriek Brut: 6%, fruitig	€ 4,5
Straffe Hendrik Quadrupel: 11%, donker	€ 5

Wine & bubbles

Bodegas Piqueras El Picoteo Blanco	
Wit, bio, fris, citrus & tropische vruchten	
· Glas	€ 4,5
· Fles	€ 22
Bodegas Piqueras El Picoteo Rosado	
Rosé, bio, evenwichtig, rijp fruit	
· Glas	€ 4,5
· Fles	€ 22
Purato 'Siccari' Appassimento	
Zachte bessen, specerijen, gedroogde druiven	
· Glas	€ 5,5
· Fles	€ 27
Prosecco La Jara	
Droog, bio, fruitig & fris	
· Glas	€ 7
· Fles 37,5 cl	€ 18
· Fles 75cl	€ 35

We willen u er op wijzen dat bereidingen kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is. Vermeld daarom ook zeker uw allergie aan de zaakvoerder.

Food

Breakfast 09:00 - 14:30

CROISSANT 'HAM & CHEESE' € 6,5
Croissant with ham, cheese & pickled onion in the oven

YOGHURT BOWL WITH GRANOLA € 11
Coconut yoghurt with homemade crunchy granola & fresh fruit

AÇAI BOWL € 12,5
Superfood smoothie with homemade crunchy granola, peanut butter, dates & fruit

CHUNKY MONKEY OATS € 9,5
Overnight oats with soymilk, chia seeds, chocolate, walnuts, maple syrup, banana & fresh fruit

TOAST 'SCRAMBLED EGGS' € 12
Multigrain bread tofu scramble, spring onion, tomato, chives, shoots & salad

TOAST AVOCADO € 12,5
Multigrain bread with hummus, avocado, cherry tomato, pickled onion, salad, shoots and chili flakes

CHOCOLATE CHIP BANANA BREAD € 11
Fresh fruit, homemade crunchy granola, whipped cream & pistachio nuts

AMERICAN PANCAKES € 12,5
Stack of pancakes with fresh fruit, whipped cream, pistachio nuts & maple syrup

LAZY BREAKFAST € 15
Hot drink of your choosing, pink grapefruit juice, plant based yoghurt with homemade crunchy granola and fresh fruit, croissant, multigrain bread & topping of your choice (marmelade, peanut butter, chocolate paste, hummus or biscoff paste)

BLACKBIRD BRUNCH € 20
Hot drink of your choosing, pink grapefruit juice, fresh fruit salad, croissant, variety of multigrain bread, avocado, cherry tomato, jam, hummus, 'scrambled eggs' & plant based yoghurt with homemade crunchy granola

TAPAS BRUNCH, RESERVATION ONLY € 28,5
From 2p. onwards. Hot drink of your choosing, pear cider, pink grapefruit juice, plant based yoghurt with homemade crunchy granola, selection of mini bread rolls, focaccia with olives and sundried tomato, healthy shot, chocolate chip bananabread, donut & fresh fruit

Juices

Pink grapefruit juice € 4,5
Energy shot with ginger, lemon, apple & turmeric € 3
Mistletoe mocktail: orange, elderflower & tonic € 6,5

A la carte

Bagel or 2 slices of multigrain bread € 2
Croissant € 2
½ avocado € 2,5
Hummus € 4
Chocolate paste, peanut butter or biscoff paste € 1,5
Slice of banana bread € 2,5

Lunch 11:30 - 14:30

CUP OF SOUP € 3,5

HAPPINESS BOWL € 16,5
Spinach, marinated tofu, couscous, mango, black beans, tomato, avocado, salty peanuts & peanut sesame dressing

BALANCE BOWL € 16
Spinach, couscous, lentils, za'tar sweet potatoe, 'feta', pistachio nuts, pomegranate & tahini lime dressing

BAGEL BLACKBIRD € 8
Bagel with vegan cream cheese, avocado, crispy onion, muhammara & spinach

BAGEL 'PATÉ' € 8
Bagel with vegan paté, mangochutney, apple, pickled onion, walnuts & spinach

OUT OF THE OVEN € 16,5
Weekly offer

Sweets

VARIETY OF PASTRIES € 5,5 - € 6,5
Check out our display

VEGAN ICE CREAM € 5
Salted peanuts

Drinks

Coffee*

Espresso	€ 2,9
Long black	€ 3,2
Cappuccino	€ 3,8
Flat white	€ 4
Latte	€ 4
Iced coffee	€ 4
Iced soy caramel	€ 4,5

EXTRA'S

Double shot	+ € 0,5
Syrup	+ € 0,5

* OR coffee roasts specialty coffee sourced through Direct Trade: they buy directly from the producer. By doing so, they have a positive influence on the producer's local economy.

Soft

Homemade iced tea	€ 3,5
Marie Stella Maris still / sparkling	25cl € 3
Marie Stella Maris still / sparkling	75cl € 5,5
Afri Cola / Afri Cola sugar free	33cl € 3,8
Fritz Spritz Sparkling Rhubarb	€ 3,5
Biozisch blood orange	€ 4,5
Thomas Henry tonic / ginger ale or beer	€ 4,2
Cucumis cucumber & basil	€ 4,9
FERM cassis & blueberry kombucha	€ 4,5
FERM tangerine & star anise kombucha	€ 4,5
Wostok date & pomegranate	€ 4,5
Pink grapefruit juice	€ 4,5
Glass of tapwater	€ 0,5

Thee

Fresh mint tea	€ 3,5
English breakfast tea	€ 4
Earl Grey	€ 4
Ceylon black tea, bergamot	
China Yunnan Green	€ 4,5
Powerful, green	
Carefree	€ 4
Camomile, linden, apple, fennel, orange	
Fruitbang	€ 4
Apple, lemon grass, orange, strawberry	
Elegance	€ 4
Green, jasmine, strawberry, vanilla	
Balthazar	€ 4,5
Green, ginger, cardamom, pineapple	
Pinnoccio	€ 4
Lemon, lemon grass, apple	

'Milk'

Hot Chocolate	€ 4
Turmeric / Matcha / Beetroot latte	€ 5
Chai Latte	€ 4
Dirty chai latte	€ 4,5

Aperitif

Ramborn 'Perry' cider	€ 5
Glass of Spumante, Prosecco or Mimosa	€ 7
Aperitif Blackbird	€ 9
Aperol Spritz	€ 8
Henri Bardouin pastis	€ 7
Dark & Stormy	€ 10
Crodino: no alcohol aperitif	€ 6
Soho Sling: ginger & apple mocktail	€ 7
Mistletoe: orange & tonic mocktail	€ 6,5
Bulldog Gin + Thomas Henry tonic	€ 10,5
Monkey 47 Gin + Thomas Henry tonic	€ 14,5

Beer

Super 8 Export: 4,8%, lager, gluten free	€ 3
Brugse Zot Blond: 6%, blond	€ 3,5
Sportzot: non-alcoholic specialty beer	€ 4
Duvel: 8,5%, blond, powerful	€ 5
Liefmans Kriek Brut: 6%, fruity	€ 4,5
Straffe Hendrik Quadrupel: 11%, dark	€ 5

Wine & bubbles

Bodegas Piqueras El Picoteo Blanco	
White, organic, fresh & tropical fruits	
· Glass	€ 4,5
· Bottle	€ 22
Bodegas Piqueras El Picoteo Rosado	
Rosé, organic, balanced, ripe fruits	
· Glass	€ 4,5
· Bottle	€ 22
Purato 'Siccari' Appassimento	
Soft berries, spices, dried grapes	
· Glas	€ 5,5
· Fles	€ 27
Prosecco La Jara	
Organic, dry, fruity & fresh	
· Glas	€ 7
· Bottle 37,5 cl	€ 18
· Bottle 75cl	€ 35

We would like to point out that our preparations can change and that there's always a possibility of cross contamination in a professional kitchen. Therefore always mention your allergies to the owner.