

take five

ESPRESSO BAR

@f TakeFiveEspressobar

Welkom bij Take Five! Hier geniet je van een verrukkelijk kopje koffie, voor jou gezet met veel liefde en kennis. Bij ons vind je heerlijke koffiesoorten, met veel geduld en passie geselecteerd. Daarnaast hebben we ook een aanbod verrassende theesoorten. Wenk ons gerust voor meer info!

LAATSTE BESTELLING OM 18u.

Take Five opent voor jou zijn deuren van 8u30 tot 18u.
Tijdens weekends en op feestdagen openen we om 9u.
Bij ons kun je ook terecht voor Take Away!

KOFFIE

BLACK COFFEES

Espresso	€2,90
Doppio	€3,30
Long black single shot	€3,00
Long black double shot	€3,40
Batch brew	€3,90




ZIE KRIJTBORD VOOR ORIGINE

MILK BASED COFFEES

Espresso Macchiato	€3,40
Doppio Macchiato	€3,80
Cappuccino	€3,80
Flat white	€4,00
Latte	€4,20
<u>Customize your milk based coffee</u>	
<u>Siropen:</u> vanille • caramel hazelnoot • speculoos honing • chocolade	+ €0,50
 Met havermelk	+ €0,30
Extra shot	+ €0,40

CHOCOLADEMELK

Witte, donkere of melkchocolade met gestoomde melk	€4,20
 Met havermelk	+ €0,30

THEE & BIOLOGISCHE INFUSIES

Keuze uit: wit • groen • oolong • zwart • pu'er €4,10

Refill + €1,70

Keuze uit: Blue Monday • Honeybush • Pepermunt • Groene Rooibos (bevat geen theïne) €3,90

Refill + €1,70

Ginger Time €4,50

Opwarmende hete drank op basis van 'blue monday' van WOLV, Vers appelsiensap, gember en kaneel. (geen refill)

Chai Latte €4,50

Black Sense bio chai syrup. Kaneel, gember, kardemom. Vegan.

 Met havermelk + €0,30

Matcha Latte €4,50

Vers gemaakte energieboost van Japanse matcha en gestoomde melk. Lekker, romig en écht groen.

 Met havermelk + €0,30

COLD COFFEE SPECIALITIES

Cold Brew €4,40

Gemalen koffie vermengd met puur en gezuiverd water — minstens 12 uur geweekt. Zoet, fruitig en fris. Single Origin — Kenya

Nitro Cold Brew €4,60

Cold brew met bubbels (nitro). Zacht parelend, romige schuimlaag, licht en verfrissend.

Cold Brew — Tonic €5,70

Cascara — Tonic €5,90

Heerlijke infusie op basis van gedroogde koffiebesen. Zoet, bessensmaak, heerlijk verfrissend — geserveerd met Tonic en frozen lime leaf.

Misses Hairy Legs €5,70

Cold brew met vers geperst sinaasappelsap.

Doppio over ice €3,40

Dubbele espresso met ijsblokjes, krachtig, puur en verfrissend.

Iced Latte €4,50

Koffie, melk, suikersiroop en ijsblokjes, geblend.

Iced Chai Latte €4,70

Black Sense Bio chai siroop, kaneel, ijsblokjes

Iced Matcha Vanilla Latte €4,70

Melk, matcha, vanille, ijsblokjes

FRIS

Vers geperst sinaasappelsap €4,20

Vers geperst pompelmoessap €4,20

Huisgemaakte limonade €4,20

- **NINA:** met vlierbloesem, limoen en munt
- **BILL:** met pompelmoes, agave en tijm
- **DEXTER:** met aardbei, limoen, gember en munt
- **ALICE:** met passievrucht, blueberry en sinaasappel

Huisgemaakte iced-tea €4,20

- **Lime juice Bangkok style:** limoensap, citroensgras, munt
- **Honeybush — rooibos:** vleugje zoete honing
- **Lavendel — vlierbloesem:** Zuid-Frankrijk in een glas
- **Ginger — Lime:** vers gemberextract en limoensap

Fever Tree Tonic €3,90

Spuitwater €2,20

Melk €2,60

 Havermelk €2,90

ALCOHOLISCHE DRANKEN

WIJN

ROOD

'Jumilla' €6,70

Jumilla (ES) • Kruidige rode wijn met een full body en diepgaand met een lange afdronk.

ORANGE

'Zu Tisch' €6,70

Burgenland (AU), Chardonnay en scheurebe • Een karaktervolle en originele wijn op basis van witte druiven.

WIT

'Poggio Anima' €6,70

Abruzzo (IT) • Complexe droge witte wijn met aroma's van limoenzeste, steenfruit en gedroogde kruiden.

BUBBELS

'Masia Salat Brut' €7,70

Catalunya (ES), Xarello, macabeo, parellada • Biologische cava met subtiele toetsen van appel, peer en amandel.

BIER

Pils 13 €4,70

5,2% • Gents ongefilterd blond, licht bitter.

Loca €4,70

6,5% • Gentse IPA, licht bitter, passievrucht/steenvruchten

DOK Brewing Special €4,70

Limited editions - zie krijtbord voor het huidig aanbod

COCKTAIL

Nitro Martini €9,00

Home brewed Nitro Cold Brew met kahlua, vodka en vanille.

Irish Cold Brew €9,00

Home brewed Cold Brew met Jameson whisky en Baileys.

Gin Baldwin's + tonic €10,00

Premium distilled gin met drie lokale Vlaamse kruiden: kamille, vlierbloesem en engelwortel • Met Fever Tree tonic.

Aunt Agatha €10,00


Bruine rum – havana club met vers fruitsap.



FOOD

ONTBIJT (TOT 14 U)

Overnight Oats met
seizoensfruit €7,30

 (o.b.v. havermelk)

Yoghurt + granola + fruit €6,70

Koffiekoek €1,90

Boterham €5,30

2 sneden volkoren brood met boter
+ confituur of chocoladepasta

Broodmandje €7,50

2 sneden geroosterd rozijnenbrood
+ 2 sneden volkoren brood
+ boter + confituur of chocoladepasta

+ extra boter • confituur • choco + €0,50

+ kaas + €1,70

+ ei + €2,20

Hard- of zachtgekookt
eitje met brood €4,70

**Allergeneninformatie is
beschikbaar bij het personeel.
Opgelet, de samenstelling
kan wijzigen.**

ONZE KOFFIES: AFKOMSTIG VAN KOFFIEBRANDERIJ DE WITTE ZWAAN

MORE THAN
A CENTURY
OF KNOWHOW

Pieter-Jan is, sinds de oprichting van de koffiebranderij in 1902, reeds de 5de generatie koffiebrander. Zijn betovergrootvader begon ruim 100 jaar geleden een koffiebranderij onder de naam 'De Witte Zwaan'. In 1928 kreeg de zaak een vaste vestiging in Eeklo. Tot op vandaag is onze branderij nog steeds gevestigd in Eeklo en draagt ze nog steeds dezelfde naam. Onder de verschillende generaties zijn de branderij en winkel geleidelijk aan een grote evolutie ondergaan. Met respect voor de geschiedenis bouwen Pieter-Jan en Nele verder aan dit verhaal.



LUNCH (VAN 11 U TOT 14 U)

SALADES

€17,00

Verse, huisgemaakte slaatjes, met seizoensgebonden ingrediënten, geserveerd met brood & boter

Slaatje gerookte forel

Met gerookte forel, rode biet, rode ui en geroosterd sesamzaad, yoghurt dressing.

Slaatje vijgen • geitenkaas

Met vijgen, peer, geitenkaas, honing en pecannoten.

Slaatje kip

Met kip, kerstomaat, avocado, rode ui, walnoot en appel, balsamicodressing.

TOAST

€15,50

Geserveerd met een slaatje.

Toast Avocado

Met hummus, koriander en sweet chilli saus



Toast Ricotta

Met rucola, gegrilde paprika's en lente-ui.

Toast Gerookte Zalm

Met cream cheese, zongedroogde tomaatjes en bieslook.



WRAPS

€15,50

Geserveerd met een slaatje.

Wrap kip

Met muhammara, rucola, geitenkaas en zongedroogde tomaatjes.

Wrap gegrilde courgette

Met hummus, gegrilde paprika, rucola en pijnboompitjes.



Wrap gerookte zalm

Met avocado, komkommer, preischeutjes en zure room.

GEBAK

Dagvers gebak en patisserie



ZIE TAARTVITRINE VOOR ONS AANBOD VAN DE DAG EN ONZE VEGAN OPTIES

Allergeneninformatie is beschikbaar bij het personeel. Opgelet, de samenstelling kan wijzigen.



take five

E S P R E S S O B A R

@f TakeFiveEspressobar

Welcome to Take Five! Here you can enjoy a delicious cup of coffee, made for you with a lot of love and knowledge. With us you will find very rich coffees, selected with a lot of patience and passion. We also have a range of surprising teas. Feel free to contact us for more information!

LAST ORDER AT 6PM • LAST ORDER AT 6PM • LAST ORDER AT 6PM

Take Five opens its doors for you from 8:30 am to 6:00 pm. During weekends and public holidays we open at 9:00 am. You can also come to us for take away!



COFFEE

BLACK COFFEES

Espresso	€2,90
Doppio	€3,30
Long black single shot	€3,00
Long black double shot	€3,40
Batch brew	€3,90



CHECK THE BLACKBOARD FOR
THE ORIGIN

MILK BASED COFFEES

Espresso Macchiato	€3,40
Doppio Macchiato	€3,80
Cappuccino	€3,80
Flat white	€4,00
Latte	€4,20

Customize your milk based coffee

Syrups: vanilla • caramel
hazelnut • speculoos
honey • chocolate + €0,50

 With oatmilk + €0,30

Add a shot + €0,40

HOT CHOCOLATE

White, dark or milk chocolate
with steamed milk €4,20

 With oatmilk + €0,30

TEA & ORGANIC INFUSIONS

Choose from: white • green €4,10
• oolong • black • pu'erh

Refill + €1,70

Choose from: Blue Monday €3,90
• Honeybush • Peppermint •
Green Rooibos (contains no theine)

Refill + €1,70

Ginger Time €4,40

Hot drink made by mixing Blue Monday' infusion by WOLV, fresh orange juice, ginger and cinnamon (no refill).

Chai Latte €4,50

Black Sense bio chai syrup.
Cinnamon, cardamom, ginger. Vegan.

 With oatmilk + €0,30

Matcha Latte €4,50

Freshly made energy boost of Japanese matcha and steamed milk. Delicious, creamy and actually green.

 With oatmilk + €0,30

COLD COFFEE SPECIALITIES

Cold Brew €4,40

Grinded coffee immersed in pure, filtered water for at least 12 hours, resulting in a sweet, fruity and very refreshing cold drink. Single Origin — Kenya

Nitro Cold Brew €4,60

Cold brew infused with nitrogen, creating tiny bubbles and a creamy foam layer.

Cold Brew — Tonic €5,70

Cascara — Tonic €5,90

Delicious infusion made from dried skins of coffee cherries. Sweet, berry-taste, refreshing — served with tonic and frozen lime leaf.

Misses Hairy Legs €5,70

Cold brew with fresh orange juice.

Doppio over ice €3,40

Double espresso poured over ice cubes. Powerful, pure and refreshing.

Iced Latte €4,50

Coffee, milk, sugar syrup and ice cubes. Blended.

Iced Chai Latte €4,70

Black Sense Bio chai syrup, cinnamon, ice

Iced Matcha Vanilla Latte €4,70

Milk, matcha, vanilla, ice

COLD DRINKS

Fresh orange juice €4,20

Fresh grapefruit juice €4,20

Homemade lemonade €4,20

- **NINA:** elderflower, lime and mint
- **BILL:** grapefruit, agave and thyme
- **DEXTER:** strawberry, lime, ginger and mint
- **ALICE:** passionfruit, blueberry and orange juice

Homemade iced-tea €4,20

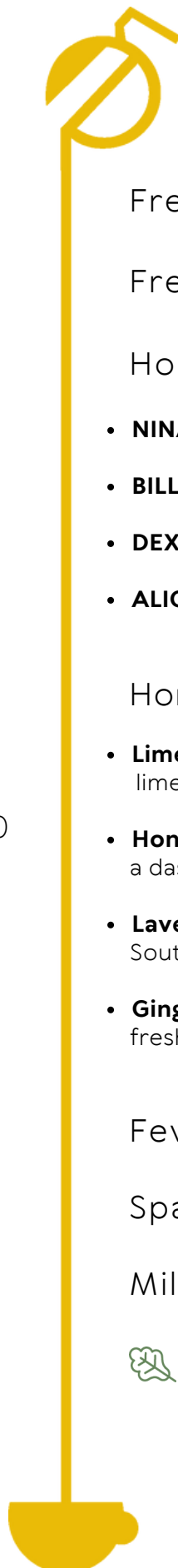
- **Lime juice Bangkok style:**
lime juice, lemon grass, mint
- **Honeybush — rooibos:**
a dash of sweet honey
- **Lavendel — elderflower:**
South of France in a glass
- **Ginger — Lime:**
fresh ginger extract and limejuice

Fever Tree Tonic €3,90

Sparkling water €2,20

Milk €2,60

 Oatmilk €2,90



ALCOHOLIC BEVERAGES

WINE

RED

'Jumilla' €6,70

Jumilla (ES) • A full bodied red wine with a herbal aroma and a long finish

ORANGE

'Zu Tisch' €6,70

Burgenland (AU), Chardonnay en scheurebe • A characteristic and original wine made with white grapes.

WHITE

'Poggio Anima' €6,70

Abruzzo (IT) • Complex dry white wine with aroma's of limezest, stonefruit and dried herbs.

BUBBLES

'Masia Salat Brut' €7,70

Catalunya (ES), Xarello, macabeo, parellada • Organic cava with subtle notes of apple pear and almonds.

BEER

Pils 13 €4,70

5,2% • Ghentian unfiltered blond, slightly bitter.

Loca €4,70

6,5% • Ghentian IPA, slightly bitter, passionfruit/stonefruits.

DOK Brewing Special €4,70

Limited editions - check blackboard for this time's special

COCKTAIL

Nitro Martini €9,00

Home brewed Nitro Cold Brew with Kahlua, vodka and vanilla.

Irish Cold Brew €9,00

Home brewed Cold Brew with Jameson whiskey and Baileys.

Gin Baldwin's + tonic €10,00

Premium distilled gin with three local Flemish herbs: camomile, elderflower and angelica root • with Fever Tree tonic.

Aunt Agatha €10,00

Brown rum • havana club with fresh orange juice.



FOOD

BREAKFAST (TILL 2 PM)

Overnight Oats w/
seasonal fruit €7,30

 (oatmilk-based)

Yoghurt + granola + fruit €6,70

Danish €1,90

2 slices of bread €5,30
(whole grain) w/ butter + jam or
homemade chocolate spread

Bread basket €7,50
2 slices roasted raisinbread
+ 2 slices of bread (whole grain)
+ butter + jam or homemade
chocolate spread

+ extra butter • jam • chocolate spread + €0,50

+ cheese + €1,50

+ egg (hard or soft boiled) + €2,20

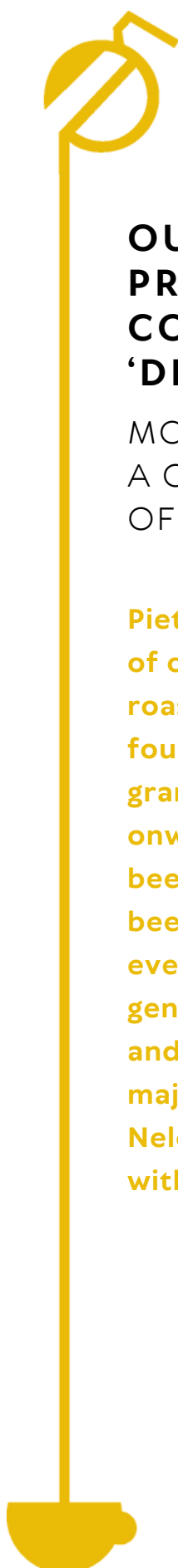
Hard or soft boiled egg €4,70
with bread

information on potential allergens
can be acquired from our staff.
Mind, the composition may change.

OUR COFFEES: PROCESSED BY COFFEE ROASTERY 'DE WITTE ZWAAN'

MORE THAN
A CENTURY
OF KNOWHOW

Pieter-Jan is the fifth generation of coffee roasters since coffee roastery 'De Witte Zwaan' was founded by his great-great-grandfather in 1902. From 1928 onwards, the coffee roastery has been situated in Eeklo and has been bearing the same name ever since. Over the course of generations, 'De Witte Zwaan' and its store has undergone a major evolution. Pieter-Jan and Nele are continuing this journey with respect for tradition.



LUNCH (FROM 11 AM TILL 2 PM)

SALADS

€17,00

Fresh, homemade salads with seasonal ingredients, served w/ bread & butter

Smoked Trout Salad

With smoked trout, red beetroot, cress, red onion, roasted sesame seeds and yoghurt dressing.

Fig • Goat Cheese Salad

With figs, pear, goat cheese, honey and pecan nuts.

Chicken Salad

With chicken, cherry tomato, avocado, red onion, walnut, apple and balsamic dressing.

TOAST

€15,50

Served with a side salad.

Avocado toast

With hummus, coriander and sweet chilli sauce.

Ricotta toast

With arugula, grilled peppers and spring onion.

Smoked salmon toast

With cream cheese, sundried tomatoes and chives.

WRAPS

€15,50

Served with a side salad.

Chicken wrap

With muhammara, arugula, goat cheese and sundried tomatoes.

Grilled zucchini wrap

With hummus, grilled peppers, arugula and pine nuts.

Smoked salmon wrap

With avocado, cucumber, leek sprouts and sour cream.

PASTRY

Daily fresh pastries and cakes



CHECK THE PASTRY SHOWCASE TO SEE OUR SELECTION OF THE DAY AND VEGAN OPTIONS

information on potential allergens can be acquired from our staff. Mind, the composition may change.