



Jooi!

Eten & Drinken

Meal
Ontbijt Buffet
Menukaart
Dinnek **FOOD**
DRINKS *Lunch* *Bokkel*

www.restaurantjooi.nl

Hartelijk welkom bij

Jooi!
Eten & Drinken

Na jaren werkzaam te zijn geweest in de Italiaanse restaurants van de familie Alecci, vonden wij, Jeroen Duijzer en Patricia Duijzer-Alecci, het tijd worden om onze eigen vleugels uit te slaan. En toen kwam de mogelijkheid om dit restaurant over te nemen. Een prachtige kans om op bekend terrein én in ons geliefde Egmond aan Zee te kunnen blijven.

Een nieuw begin, een nieuwe naam... Maar wat betekent Jooi? Jooi is een (stop)woord dat ontzettend veel in ons dorp wordt gebruikt. Wanneer je het in het 'Derper Woordenboek' opzoekt (derp betekent dorp en dan uitsluitend Egmond aan Zee), dan betekent het zoiets als 'jeetje'. Maar het wordt ook vaak gebruikt als 'joh' of 'wauw'. En dat uitroepteken erachter geeft het nog meer kracht. Jooi is praktisch het eerste woord dat je snel overneemt uit het Derper dialect. Dat gebeurde bij mij, Patricia, al heel snel toen ik in mijn vroege jeugd in Egmond aan Zee kwam wonen en bij Jeroen in 1998 ook toen hij bij ons in de familie kwam. Toen hij het woordje jooi overnam, gebruikte hij het zo vaak, dat zijn bijnaam Jooi werd.

Dus toen wij nadachten over de naam van het restaurant, was het al snel besloten; Jooi!
Lekker kort, krachtig en een ode aan Egmond aan Zee.

Enjoy Jooi!

Patricia, Jeroen en het voltallige team van Jooi!

Volg ons op Facebook en Instagram!



KOFFIE *Liever havermelk i.p.v. koemelk? Dat kan!* (+ 0.60)

Koffie / Espresso	2.65	Iced Cappuccino	4.00
Koffie verkeerd / Cappuccino	2.80	Verwenkoffie met karamelsiroop	4.25
Latte macchiato / Flat White	3.15	Irish Coffee (<i>Whiskey</i>)	7.50
Portie slagroom	0.80	French Coffee (<i>Grand Marnier</i>)	7.50
Warme chocolademelk	3.00	Spanish Coffee (<i>Tia Maria</i>)	7.50
Thee, keuze uit diverse smaken	2.75	Italian Coffee (<i>Disaronno</i>)	7.50
Verse muntthee	3.25	Jooi! Coffee (<i>Licor 43</i>)	7.50
Gemberthee	3.25	Kiss of Fire (<i>Cointreau/Tia Maria</i>)	7.50
Glühwein	3.25	Dutch Coffee (<i>Ketel 1</i>)	7.50

GEBAK

Oma's appeltaart	4.25	Carrotcake <i>Worteltaart</i>	4.25
Bavarois	4.25	Slagroom	0.80

FRISDRANK

Coca-Cola / Cola Zero	2.85	Chocolademelk / Fristi	2.95
Bitter Lemon / Tonic	2.85	Fuze Tea <i>Lemon of Green</i>	2.95
Cassis / Sinas	2.85	Verse jus d'orange	3.85
Rivella / 7-Up / Ginger Ale	2.85	Smoothie aardbei-appel	4.90
Appelsap / Tomatensap	2.95	Smoothie mango-passievrucht	4.90
Mineraalwater klein (O ²) <i>Still</i>	2.35	Mineraalwater klein (O ²) <i>Bubbels</i>	2.35
Mineraalwater groot (O ²) <i>Still</i>	5.50	Mineraalwater groot (O ²) <i>Bubbels</i>	5.50



BIER VAN DE TAP

Heineken Pilsner	Glas	0,25L	3.00
	Vaasje	0,35L	4.00
		0,5L	5.75
Affligem Blond		0,25L	4.50
Texels Skuumkoppe		0,33L	4.75

Seizoensbier van het vat

4.75

BIER OP FLES

Heineken	0%	3.80
Affligem Blond	0%	3.80
Amstel Radler	0%	3.80
Amstel Radler	2%	4.15
Affligem Belgisch wit	0%	3.80
Affligem Belgisch wit	5%	4.15

Brand Weizen	0%	3.80
Brand Weizen	5%	4.75
Kriek Lambiek	4%	4.15
Desperados	5,9%	4.50
Affligem Dubbel	6,8%	4.50
Affligem Tripel	9%	4.75

BIER UIT BLIK

Lagunitas Hazy Wonder	4.50
-----------------------	------



CIDER

Apple Bandit	4,5%	4.25
--------------	------	------

Wie zoekt naar de originele, pure smaak van applecider komt uit op Apple Bandit

STERK ALCOHOLISCH

Tawny port / Sherry	3.50	Grand Marnier / Licor 43	4.90
Martini / Campari	3.50	Frangelico / Baileys	4.90
Jenever jong / oud	3.50	Drambuie	4.90
Beerenburg / Juttertje / Jägermeister	3.50	Jack Daniels	4.60
Ramazotti	3.50	Tullamore Dew	4.60
Gin / Tequila	4.25	Glenfiddich	5.95
Bacardi	4.35	Remy Martin VSOP	6.55
Disaronno / Tia Maria	4.90		

COCKTAIL

Aperol Spritz	6.00
---------------	------

Bruisend, kruidig, fris en bitterzoet, de ultieme Aperitief Cocktail

Jooi! Allegaar *Verschillende soorten ham, brie, zongedroogde tomaatjes, aioli en oerbrood* 16.95

BORRELHAPJES *vanaf 12.00 uur*

Portie bitterballen <i>8 stuks</i>	8.25	Warm en koud bittergarnituur	15.50
Gefrituurde garnalen <i>6 stuks</i>	8.50	<i>Warme snacks aangevuld met olijven, gerookte ham en kaas</i>	
Kaasstengels <i>8 stuks</i>	8.25	Nachos Jooi!	9.00
Warm bittergarnituur, gemengd <i>8 stuks</i>	8.25	<i>Met gesmolten kaas, tomatensalsa, crème fraîche en guacamole</i>	
Warm bittergarnituur, gemengd <i>16 stuks</i>	15.50	Stokbroodje <i>Kruidenboter</i>	6.00
Vegetarische bitterballen <i>8 stuks</i>	9.50	Stokbroodje <i>Kruidenboter, aioli, tapenade en tomatensalsa</i>	8.50

WIT

		Glas	Fles
Soek die geluk <i>Chardonnay</i>	Robertson, Zuid-Afrika	4.25	23.65
<i>Aangenaam droge maar ook iets romige witte wijn rijpe perzik en appel; karakteristiek voor chardonnay. Jan du Toit laat een deel van de wijn op eikenhout rijpen en hierdoor verkrijgt deze plezierige witte wijn een zeer subtiel aroma van eikenhout en een volle geur en smaak. Perfecte aperitief wijn, bij verschillende appetizers, voor-, & hoofdgerechten op basis van vis, witvlees, gevogelte, groenten (gegrild, salades) en schaaldieren zoals krab of kreeft.</i>			
Maravilla <i>Sauvignon Blanc</i>	Central Valley, Chili	4.25	23.65
<i>Een wijn met een expressieve en aromatische neus met tonen van buxus, citrus en tropisch fruit. Fris en levendig van smaak. Uitstekende aperitiefwijn, bij kleine hapjes en in combinatie met diverse visgerechten of salades.</i>			
0% Fuenteamor Blanco <i>Alcoholvrij</i>	Castilla la Mancha, Spanje	4.00	
<i>Dit is een van de beste- en lekkerste alcoholvrije wijnen die wij kennen en exclusief importeren. In vergelijkende proeverijen kwamen de alcoholvrije wijnen van Fuenteamor keer op keer als beste naar voren.</i>			

ROSÉ

		Glas	Fles
Soek die geluk <i>Shiraz Rosé</i>	Robertson, Zuid-Afrika	4.25	23.65
<i>Heerlijke sappige, droge en fruitige rosé die bol staat van de frisse rood fruit smaken zoals aardbeien, kersen en frambozen. Perfect als aperitief rosé of te schenken bij appetizers, salades, voor- & hoofdgerechten met vis en niet te pittige gerechten.</i>			
Pinot Grigio delle Venezie <i>'Blush' Cantine</i>	Sacchetto Veneto, Italië	4.60	24.50
<i>Heerlijke sappige, droge en fruitige rosé die bol staat van de frisse rood fruit smaken zoals aardbeien, kersen en frambozen. Perfect als aperitief rosé of te schenken bij appetizers, salades, voor- & hoofdgerechten met vis en niet te pittige gerechten.</i>			

ROOD

		Glas	Fles
Maravilla <i>Merlot</i>	Central Valley, Chili	4.25	23.65
<i>De wijn is sappig, soepel en zacht van smaak. U proeft rijpe pruimen, zwarte bessen en laurier. Lekker om 'los' te drinken maar ook in combinatie met borrel hapjes, pasta's en vleesgerechten.</i>			
Primitivo del Salento <i>Paolo Leo</i>	Puglia, Italië	4.25	23.65
<i>Fruitig, soepel, sappig, vol en een tikje kruidig. Een Australische allemansvriend die heerlijk is om 'los' van de maaltijd te drinken, of bij appetizers en als ideale begeleider van vlees-, en pastagerechten.</i>			
0% Fuenteamor Tinto <i>Alcoholvrij</i>	Castilla la Mancha, Spanje	4.00	
<i>Dit is een van de beste- en lekkerste alcoholvrije wijnen die wij kennen en exclusief importeren. In vergelijkende proeverijen kwamen de alcoholvrije wijnen van Fuenteamor keer op keer als beste naar voren.</i>			

WIJNEN PER FLES

		<i>Fles</i>
Pinot Grigio Paolo Leo Puglia Wit	Italië	27.00
<i>Een volle geur van perzik, citrus rijpe appel, bloemen bloesem en 'grigio' kruidigheid. De wijn is droog, vol en fris van smaak met aroma's van rijpe appel, perzik en frisse citrus tonen. De afdronk is lekker vol en fris met een vleugje kruidigheid. Verleidelijk lekker! Een fantastische aperitief wijn, heerlijk bij gebakken of gegrilde vis, rood-, wit vlees zoals carpaccio en vitello tonnato.</i>		
Bosco del Merlo Pinot Grigio 'Blush' rosato Rosé	Italië	27.00
<i>De mooie lichte zalmroze kleur geeft deze blush rosato een zomers karakter. De smaak is heerlijk fris, droog, fruitig en fluweel zacht, met subtiele 'grigio' kruidigheid. Een wijn voor ieder moment en gelegenheid: aperitief, lunch, diner, barbecue. Super lekker als aperitief, bij appetizers, antipasti misti, (gegrilde) vis en zomerse salades.</i>		
Negroamaro Paolo Leo Rood	Italië	27.00
<i>Een heerlijke zwoele Zuid-Italiaanse (medium bodied) wijn boordevol zacht, rijp donker fruit met een subtiele hint van kruiden en specerijen in de afdronk. Heerlijk om 'los' van de maaltijd te drinken en in combinatie met vlees-, wild-, en stoofgerechten.</i>		



LUNCH

Tomatensoep	6.50	Tosti ham / kaas	5.50
Franse uiensoep <i>Met kaascrouton</i>	6.50	Twee kroketten <i>Op oerbrood</i>	9.25
Egmondse vissoep	7.95		
Uitsmijter ham, kaas of spek	8.75	Pannenkoek naturel	7.25
Uitsmijter ham / kaas	9.50	Pannenkoek kaas	8.25
Boerenomelet	10.25	Pannenkoek appel / kaneel	8.25
<i>Met ham, groenten en champignons</i>		Pannenkoek spek	8.25

Jooi! lunch

Tomatensoepje, oerbrood met ham, tonijnsalade en een kroket. Inclusief koffie of thee

13.00

AMBACHTELIJK OERBROOD **Bruin of blond, naar keuze belegd met:**

Lauwwarme beenham	10.95	Geitenkaas 	10.00
<i>Met gesmolten brie en honing-mosterdsaus</i>		<i>Met honing en amandelen uit de oven</i>	
Gerookte zalm	10.95	Carpaccio	11.95
<i>Met mosterddille crème fraîche</i>		<i>Van gerookte entrecote met pesto, pijnboompitten en Grana Padano</i>	
Oergezond 	9.00	Tonijn Salade	9.75
<i>Kaas, ei, ui, rauwkost, olijven en zongedroogde tomaatjes</i>		<i>Huisgemaakte tonijnsalade</i>	

Jooi! Allegaar

Verschillende soorten ham, brie, zongedroogde tomaatjes, aioli en oerbrood

16.95




HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, frietsaus en salade

Fish & Chips	19.95
<i>Met remoulade- en knoflooksaus</i>	
Kipsaté	19.95
<i>Met atjar, gebakken uitjes en kroepoek</i>	
Spareribs	22.50
<i>Huisgemarineerd met knoflook- en barbecuesaus</i>	
Huisgemaakte schnitzel	19.95
<i>Gebakken in olijfolie</i>	
Gebakken scholfilet	22.95
<i>Met witte wijnsaus en rode pesto</i>	

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met meergranen stokbrood en kruidenboter

Vlees	20.95
<i>Met carpaccio, gegrilde gekruide kip en gemarineerde tomaatjes</i>	
Vis	22.50
<i>Met gerookte zalm, zwaardvis, mosterdille, crème fraîche en gamba's</i>	
Vegetarisch 	21.25
<i>Met Stilton, geitenkaas, Grana Padano, peer en noten</i>	

KINDERMENU

Poffertjes	6.95
Kroket, frikandel, vis- of kipnuggets	8.50
<i>Met friet, frietsaus, ketchup en appelmoes</i>	
Sparerib	10.95
<i>Met friet, frietsaus, ketchup en appelmoes</i>	
Mac 'n Cheese	8.50
<i>Amerikaans gerecht van pasta in een romige kaassaus</i>	

 = vega

Heeft u een dieet of allergie? Meld het onze medewerk(st)ers.

Diner vanaf 17.00 uur

STARTERS

Stokbroodje	6.00
<i>Met kruidenboter</i>	
Stokbroodje	8.50
<i>Met kruidenboter, aioli, tapenade en tomatensalsa</i>	

SOEP

Tomatensoep	6.50
Franse uiensoep <i>met kaascrouton</i>	6.50
Egmondse vissoep	7.95

VOORGERECHTEN

Carpaccio	12.50
<i>Van gerookte runderentrecote met pesto, Grana Padano en pijnboompitten</i>	
Visproeverij	11.95
<i>Tonijnsalade, vissoepje, gerookte zalm en gamba's</i>	
Vegetarische salade (klein)	12.50
<i>Met Stilton, geitenkaas, Grana Padano, peer en noten</i>	
Nacho's Jooi!	10.25
<i>Met gesmolten kaas, tomatensalsa, crème fraîche en guacamole</i>	

Jooi! Allegaar *Verskillende soorten ham, brie, zongedroogde tomaatjes, aioli en oerbrood* 16.95

KINDERMENU

Poffertjes	6.95
Kroket, frikandel, vis- of kipnuggets	8.50
<i>Met friet, frietsaus, ketchup en appelmoes</i>	
Kippendijen	10.95
<i>Met friet, frietsaus, ketchup en appelmoes</i>	
Mac 'n Cheese	8.50
<i>Amerikaans gerecht van pasta in een romige kaassaus</i>	

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met meergranen stokbrood en kruidenboter	
Vlees	20.95
<i>Met carpaccio, gegrilde gekruide kip en gemarineerde tomaatjes</i>	
Vis	22.50
<i>Met gerookte zalm, zwaardvis, mosterdille, crème fraîche en gamba's</i>	
Vegetarisch	21.25
<i>Met Stilton, geitenkaas, Grana Padano, peer en noten</i>	



HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten, salade en friet

Extra bij te bestellen: geroosterde aardappeltjes of rijst

Vegetarisch

Beyond Burger 21.50

Vegetarische burger op een bun/hamburgerbroodje met rode uien-compôte en tomatensalsa

Maaltijdhotdog 17.50

Met tomaten, sweetpickle Relish en mosterd.

Vis

Gebakken scholfilet 22.95

Met een witte wijnsaus en rode pesto

Zalm 25.95

Met kruidenroomsaus

Kabeljauwfilet 26.25

Met witte wijnsaus

Fish & Chips 19.95

Vers gefrituurde vis "in een jasje" met remoulade- en knoflooksaus

Uit onze X-oven!

Wij gebruiken voor onze vleesgerechten een X-oven; een gesloten houtskoolvuur. Door de hoge temperatuur van de grill schroeit het vlees snel dicht en is slechts een beetje zeezout voldoende om een heerlijke smaak te generen.

Vlees

Runderhamburger (250gr) 21.95

Op een bun/hamburgerbroodje met rode uiencompote en tomatensalsa

Spareribs 22.50

Huisgemaarineerd met knoflook- en barbecuesaus

Kippendijen 20.75

Met knoflook- en barbecuesaus. Supermals!

Kipsaté 19.95

Met atjar, gebakken uitjes en kroepoek

Huisgemaakte schnitzel 19.95

Gebakken in olijfolie

Varkenshaas 22.95

Naar keuze met peper- of champignonroomsaus

Ribs & chicken 22.95

Spareribs en kippendijen

Steaks (naar keuze met peper- of champignonroomsaus)

Kogelbiefstuk (180gr) 24.75

Rib-eye (250gr) 24.75

Gegrilde dunne plakken Rib-eye met een heerlijke knoflook & citroen olijfolie

Dessert vanaf 12.00 uur

DESSERT

Chocolade brownie <i>Met vanille-ijs</i>	10.50	Dame Blanche <i>Vanille-ijs met warme chocosaus</i>	8.95
Cheesecake <i>Met frambozensaus</i>	5.50	Kinderijs	4.75

KOFFIE *Liever havermelk i.p.v. koemelk? Dat kan!* (+ 0.60)

Koffie / Espresso	2.65	Iced Cappuccino	4.00
Koffie verkeerd / Cappuccino	2.80	Verwenkoffie met karamelsiroop	4.25
Latte macchiato / Flat White	3.15	Irish Coffee (<i>Whiskey</i>)	7.50
Portie slagroom	0.80	French Coffee (<i>Grand Marnier</i>)	7.50
Warme chocolademelk	3.00	Spanish Coffee (<i>Tia Maria</i>)	7.50
Thee, keuze uit diverse smaken	2.75	Italian Coffee (<i>Disaronno</i>)	7.50
Verse muntthee	3.25	Jooi! Coffee (<i>Licor 43</i>)	7.50
Gemberthee	3.25	Kiss of Fire (<i>Cointreau/Tia Maria</i>)	7.50
Glühwein	3.25	Dutch Coffee (<i>Ketel 1</i>)	7.50

vanaf 12.00 uur **JOOI! 3-GANGEN** € 26,⁵⁰

Tomatensoep **-of-** Uiensoep

Gebakken scholfilet **-of-** Huisgemaakte schnitzel **-of-** Vegetarische maaltijdsalade
Met een witte wijnsaus en rode pesto
Gebakken in olijfolie
Met Stilton, geitenkaas, Grana Padano, peer en noten

Jooi! duo **-of-** Verwenkoffie karamel
2 verschillende soorten roomijs met slagroom

