



GREENHOUSE MENU

Food at the Greenhouse reflects the seasons and the daily harvest from the garden. What we don't grow on the farm or can't harvest at optimal ripeness, we source locally from the beautiful Drakenstein Valley. At this time of the year, we harvest beetroot, carrots, radish and raspberries. We are also proud to offer produce from our water buffalo and Chianina herds, as well as the farm's bakery, cheesery, butchery and nut roastery in our light garden lunch selection.

EAT

Water buffalo yoghurt stir (k)(g)(v)	95
<i>Spiced blueberry, seeded carob granola, water buffalo yoghurt and freshly cut fruit, served with our farm's harvest of almonds.</i>	
Citrus scones & clotted cream (v)	70
<i>Two freshly baked scones, offered alongside:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> unfiltered beehive honey, authentic clotted cream marmalade/garden preserve, clotted cream and Kleinriver colby cheese 	
Freshly baked croissant	
<ul style="list-style-type: none"> with scrambled egg and streaky bacon 95 with marmalade/preserve/honey and Kleinriver colby cheese 65 	
Chilled strawberry gazpacho (v)	115
<i>Combination of strawberries, tomato and sherry vinegar, served with crisp melba toast and strawberry ice.</i>	
Wholesome pot pie *(v)	140
<i>We offer a choice of two pot pies, served with a cucumber & coriander salsa:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> slow-cooked deboned lamb and Kalamata olives with homemade rough puff pastry garden vegetables & lentils with vegan puff pastry. 	
Harvest salad *(v)	140
<i>Couscous with roasted almonds, mixed herbs and our fresh garden harvest served alongside smoked chicken and a peanut butter dressing.</i>	
Potato chips *(k)(g)(v)	40
<i>Warm chips with flaky rosemary salt and balsamic tomato or jalapeño sauce.</i>	
Layered sandwich *(k)(v)	
<i>Your choice of farm-baked panini or wholewheat loaf served with homemade chutney plus crisp greens and vegetables fresh from the garden.</i>	
<i>Add one of the following:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> beef biltong, creamed blue cheese (v) 110 smoked trout, herbed Jersey 'hangop' cheese 115 vegan, gluten-free spinach wrap layered with seitan mayo and crisp greens *(g)(v) 125 	
Fire food (k)	65
<i>Our authentic boerewors roll: homemade sausage from coarsely ground Chianina beef on a freshly baked seeded roll from the Babylonstoren Bakery and served with caramelised onion, homemade tomato/jalapeño sauce.</i>	
Kiddies (k)(v)	70
<i>Macaroni and sweetmilk cheese topped with crispy bacon crumbs served with oven-roasted balsamic tomato sauce.</i>	
Gluten-free chocolate planter	70
<i>Made with 70% dark Belgian chocolate and roasted almonds, served warm with water buffalo gelato.</i>	
Yoghurt bake	70
<i>Baked yoghurt, served with honeybush tea honeycomb dipped in white chocolate.</i>	
Water buffalo gelato (k)(g)(v)	45
<i>Authentic water buffalo gelato with dark chocolate & salted roasted almonds in a waffle cone.</i>	
Popsicle *(k)(g)(v)	25
<i>Sorbet of frozen seasonal fruits & garden herbs on a stick.</i>	

DRINK

Rosé spritzer	85
<i>Babylonstoren Mourvèdre Rosé, rose cordial & sparkling water</i>	
Baobab G&T	90
<i>Gin, baobab, green tea & tonic water</i>	
Strawberry fizz	95
<i>Strawberry sorbet, vodka & sparkling water</i>	
Water buffalo amasi	15 / 45
<i>A Zulu beverage, traditionally calabash-fermented, now with a modern twist (50 ml / 350 ml)</i>	
Cold	
<i>Red, yellow or green seasonal, cold-pressed juice from our juicery 30</i>	
<i>Homemade ginger beer or mint lemonade 35</i>	
<i>Bitterlekker (blood orange & honeybush tea aperitif) 40</i>	
<i>Garden cordial with sparkling water 35</i>	
<i>Jug of iced tea (rooibos, garden herbs & seasonal fruits) 80</i>	
<i>Duchess berry rose spritzer (alcohol-free) # 45</i>	
Coffee	
<i>Our blend of coffee beans from El Salvador, Guatemala, Colombia, Ethiopia & Brazil:</i>	
<i>espresso, americano 30</i>	
<i>cappuccino, latte 35</i>	
Tea	
<i>Babylonstoren-grown honeybush or rooibos tea 30</i>	
<i>Ceylon, Earl Grey, chamomile, green tea 30</i>	
<i>DIY tisanes with fresh herbs from our Healing Garden 30</i>	
<i>Mariage Frères loose-leaf tea:</i>	
<i>Darjeeling, French Breakfast, Casablanca 65</i>	
Wine	
<i>Babylonstoren Chenin Blanc 70 / 240</i>	
<i>Babylonstoren Viognier 85 / 310</i>	
<i>Babylonstoren Candide 70 / 220</i>	
<i>Babylonstoren Mourvèdre Rosé 80 / 280</i>	
<i>Babylonstoren Babel Red 95 / 340</i>	
<i>Babylonstoren Shiraz 175 / 600</i>	
<i>Babylonstoren Cabernet Sauvignon 120 / 450</i>	
<i>Babylonstoren Sprinkel 1200</i>	
<i>Niel Joubert Brut 90 / 325</i>	
Craft beer	
<i>Alcohol-free beer:</i>	
<i>Devil's Peak Hero – real taste of a crafted, authentic, premium beer, with crisp, hoppy beer flavours, aromas and mouth-feel # 35</i>	
<i>From the Cape Brewing Company, made with crystal-clear Paarl mountain water:</i>	
<i>Lager – cold-fermented, pale blond, malty and hoppy, fresh and crisp 70</i>	
<i>Amber Weiss – German-style craft, fruity and aromatic 70</i>	

Should you have any special dietary requirements, please inform the waiter. For our chefs daily additional menu options, please refer to the blackboard. Use the key on the left as a guide and then discuss your dietary options with your waiter.

Our Spice House, located next to the Healing Garden, tells of the ancient spice trade with Asia. This tranquil space houses pepper, cinnamon, nutmeg, cloves, greater galangal, ginger and turmeric. Guests are welcome to pop inside. The Spice House and Greenhouse are also open for group bookings. Please reserve at www.babylonstoren.com

GLASKAS SPYSKAART

Die Glaskas se ligte middagetes weerspieël die seisoene en die daaglikse oes uit die tuin. Dit wat ons nie self op die plaas kweek of wat nie by optimale ryphed geoes kan word nie, koop ons plaaslik aan in die pragtige Drakensteinvallei. Hierdie tyd van die jaar oes ons beet, wortels, radyse en frambose. Ons is trots op die interessante kombinasies afkomstig van ons plaas se trop waterbuffels en Chianina-beeste, sowel as produkte uit die bakkerij, kaasmakery en slagtery.

EET

Waterbuffeljogurt (k)(g)(v)	95
<i>Bloubessies met speserye, karobgranola, sade, gesnyde vrugte & waterbuffeljogurt saam met ons plaas se eie amandels.</i>	
Sitruskons met Devonshire-room (v)	70
<i>Twee vars gebakte skons saam met:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • ongefilterde heuning uit ons korwe & room ("clotted cream") • konfyt/marmelade, room ("clotted cream") en Kleinriver colbykaas 	
Vars gebakte croissant	
<ul style="list-style-type: none"> • met roereier en streepspek 95 • met konfyt/marmelade/heuning en Kleinriver colbykaas 65 	
Koue aarbeigazpacho (v)	115
<i>Kombinasie van aarbeie, tamatie en sjerrieasyn, bedien met bros melbaroosterbrood en aarbei-ys.</i>	
Heilsame potpastei *(v)	140
<i>Ons bied 'n keuse van twee potpasteie, beide voorgesit met komkommer-en-koljandersalsa:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • ontbeende stowelamsvleis met Kalamata-olywe en tuisgemaakte skilferkors • tuingroente en lensies met 'n veganistiese skilferkors. 	
Vars tuinslaai *(v)	140
<i>Koeskoes met geroosterde amandels, gemengde kruie en vars tuingroente, saam met gerookte hoender en grondboontjieslaaisous.</i>	
Aartappelskyfies *(k)(g)(v)	40
<i>Warm aartappelskyfies bedien met roosmarynsoutvlokkies en tamatiesous (gemaak van oondgeroosterde tamaties & balsamasyn) of jalapeñosous.</i>	
Toe broodjie van die dag *(k)(v)	
<i>Kies uit vars gebakte panini of heelgraanbrood voorgesit saam met tuisgemaakte blatjang, kraakvars blare en groente uit die tuin.</i>	
<i>Voeg een van die volgende by:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • beesbiltong & geroomde bloukaas (v) 110 • gerookte forel en gekruide waterbuffeljogurtkaas (hangop) 115 • veganistiese, glutenvrye spinasierol ("wrap") met lae seitan en mayonnaise en kraakvars groenigheid uit die tuin *(g)(v) 125 	
Oor die kole (k)	65
<i>Tradisionele boereworsrolletjie: tuisgemaakte wors van grofgemaalde Chianina-beesvleis bedien op 'n vars broodrolletjie uit die Babylonstoren Bakkerij, saam met gekarameliseerde uie en tuisgemaakte tamatie- of jalapeñosous.</i>	
Vir die kinders (k)(v)	70
<i>Macaroni en soetmelkkaas, met bros krummels van ons eie gerookte spek bo-oor gestrooi plus tamatiesous gemaak van oondgeroosterde tamaties & balsamasyn.</i>	
Glutenvrye sjokolade in 'n fles	70
<i>Gemaak met 70% donker Belgiese sjokolade en geroosterde amandels. Word warm bedien saam met waterbuffelgelato.</i>	
Gebakte jogurt	70
<i>Gebakte jogurt saam met heuningbostee-heuningkoeklekkers in wit sjokolade gedoop.</i>	
Waterbuffelgelato (k)(g)(v)	45
<i>Eg Italiaanse gelato gemaak van ons waterbuffelmelk, voorgesit met donker sjokolade en geroosterde amandels in 'n wafelhorinkie.</i>	
Yslollie *(k)(g)(v)	25
<i>Sorbet op 'n stokkie (gevriesde seisoenale vrugte en tuinkruie).</i>	

DRINK

Rosé & borrels	85
<i>Babylonstoren Mourvèdre Rosé, roosstroop & borrelwater</i>	
Kremetart & jenever	90
<i>Jenever, kremetart, groentee & tonikum</i>	
Aarbeibruisdrankie	95
<i>Arbeisorbet, vodka & borrelwater</i>	
Dikmelk	15 / 45
<i>Maas (of amasi) is 'n Zulu-drinkie wat tradisioneel in kalbassies gegis word. Ons s'n het 'n moderne klappie weg (50 ml of 350 ml).</i>	
Koud	
<i>Rooi, geel of groen seisoenale, koudgeparste sap van ons sapmakery 30</i>	
<i>Tuisgemaakte gemmerbier of kruisementlimonade 35</i>	
<i>Bitterlekker (aperitief van bloedlemoen & heuningbostee) 40</i>	
<i>Vrugtestroop met borrelwater 35</i>	
<i>Skinkbeker met ystee (rooibos, tuinkruie & seisoenale vrugte) 80</i>	
<i>Duchess bessie-en-roos bruisedrankie (alkoholvry) # 45</i>	
Koffie	
<i>Ons spesiaal uitgesoekte vermenging van koffiebene uit El Salvador, Guatemala, Colombia, Ethiopië & Brasilië:</i>	
<i>espresso, americano 30</i>	
<i>cappuccino, latte 35</i>	
Tee	
<i>Babylonstoren se eie heuningbos- of rooibostee 30</i>	
<i>Ceylon, Earl Grey, kamille, groentee 30</i>	
<i>Doen-dit-self-aftreksels met vars kruie uit ons Helende Tuin 30</i>	
<i>Mariage Frères-losblaartee:</i>	
<i>Darjeeling, Franse ontbyttee, Casablanca 65</i>	
Wyn	
<i>Babylonstoren Chenin Blanc 70 / 240</i>	
<i>Babylonstoren Viognier 85 / 310</i>	
<i>Babylonstoren Candide 70 / 220</i>	
<i>Babylonstoren Mourvèdre Rosé 80 / 280</i>	
<i>Babylonstoren Babel Red 95 / 340</i>	
<i>Babylonstoren Shiraz 175 / 600</i>	
<i>Babylonstoren Cabernet Sauvignon 120 / 450</i>	
<i>Babylonstoren Sprinkel 1200</i>	
<i>Niel Joubert Brut 90 / 325</i>	
Boetiekbier	
<i>Alkoholvrye bier:</i>	
<i>Devil's Peak Hero – outentieke premiumbier, met vars hopgeure en mondgevoel soos dié van die ware Jakob # 35</i>	
<i>Cape Brewing Company (gemaak met kristalhelder bergwater uit die Paarl):</i>	
<i>Lager – koudgefermenteer, ligblond, vars smaak met mout- en hopgeure 70</i>	
<i>Amber Weiss – Duitse styl, vrugtig en aromaties 70</i>	

Stel die kelner asseblief in kennis van enige spesiale dieetvereistes. Kyk op die swartbord vir ons sjef se addisionele spyskaartkeuses vir vandag. Gebruik die sleutel links vir alternatiewe opsies, en bespreek dit asseblief met die kelner.

Ons Speseryhuis, reg langs die Helende Tuin, vertel die verhaal van die antieke speseryhandel met Asië. Dié rustige spasie bied 'n tuiste aan peper, neutmuskaat, kaneel, naeltjies, groot galanga, gemmer en borrie. Kom loer gerus in! Die Speseryhuis en Glaskas is beskikbaar vir groepsbesprekings by www.babylonstoren.com