

BIRD MENUKAART

VOORGERECHTEN

Carpaccio Tuna €13

Flinterdunne tonijn | Mosterdsla | Basilicum-yoghurt-emulsi | Macadamia | Zongedroogde cherrytomaat | Kappertjes | Bieslook

Potato Patato €8 (vegetarisch)

Aardappel-witlofsoep | Truffel | Oude-kaas-croustons | Bladpeterselie

Tataki Zalm €13

Tataki-zalm | Zeewiercrackers | Taugésalade | Soja-citrusgel | Avocado-wasabimayonaise | Furikake

Portobello Gorgonzola €12 (vegetarisch)

Gevulde portobello | Risotto | Gorgonzola | Tomaat | Walnoten | Notensla | Pesto-olie

Foodie Vega €10 (vegan)

Zoetzure groenten | Babyspinazie | Kruidige bulgur | Grove notengranola | Bietenmayonaise

Picanha €12

Gemarineerd Braziliaans staartstuk | Adobo-kruiden | Komkommerlamellen | Kropslaharten | Palmharten | Pittige tomatensalsa

HOOFDGERECHTEN

Vis-, vlees- en vegagerecht van de week
Wekelijks wisselend gerecht

Vis € dagprijs

Vlees € dagprijs
Vegetarisch €16

Rib-eye €20

Ierse rib-eye | Marmalade van rode ui | Balsamicoazijn | Basilicumjus

Kabeljauwrug €22

Ovengegaarde kabeljauw | Risotto | King crab-tapenade | Witte-wijnsaus | Schaaldierenolie

PASTA'S, NOODLES & RIJST

Red Curry Bataat €15 (vegan)

Rode zoete-aardappel-curry | Bospeen | Kikkererwten | Kruidige pandanrijst | Pinda's | Bosui

Pasta Pollo Rouglette €16

Pipe rigate | Geroosterde kip | San Marzano mini-tomaat | Taggiasche olijven | Geroosterde courgette | Rucola-pesto | Pijnboompitten

Gnocchi Pompoen €15 (vegan)

Veganistische gnocchi | Geroosterde groenten | Pompoensaus | Amandelen | Oregano

BIJGERECHTEN

Friet met Schil van de Frietfabriek €5
Salademelange naar het Seizoen €4
Roerbakgroenten van de Dag €4

DESSERT

Calzone Bananasplit €9

Dubbelgevouwen pizza | Vanille-roomijs, Banaan | Chocoladesaus

Still Frozen €8

Parfait van Oreo | Gekarameliseerde peer met kruidnagel | Vanilleroom | Amandelkrullen

Limoen Cheesecake €9

Limoen-roomkaastaart | Sinaasappel-sorbetijs | Citroenhangop | Citrus-bleekselderij

Dessert van de Dag €8

Kaasplank €12

Selectie van nationale en internationale kazen | Kletzenbrood | Vijgenjam

DE JAZZKEUKEN VAN BIRD

De jazzkeuken van BIRD is een weerspiegeling van de stad Rotterdam: ongepolijst, eerlijk en een kruispunt van stijlen en culturen. In de houtoven bereidt onze pizzaiolo rustieke pizza's. Daarnaast zijn er verschillende specials, maar laat je vooral verrassen door onze Chef's Table: een selectie van verschillende kleine gerechten om te delen.



VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART

MOEITE MET KIEZEN?

LAAT JE VERRASSEN DOOR ONZE CHEF'S TABLE: EEN SELECTIE VAN VERSCHILLENDE KLEINE GERECHTEN OM TE DELEN

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Let op: betaald parkeren!
Voorzijde: elke dag van 09:00 - 23:00 uur
Achterzijde: maandag tot en met zaterdag 09:00 - 18:00 uur
zondag 12:00 - 18:00 uur

PIZZA

Margherita €11

Tomatensaus | Mozzarella | Basilicum | Olijfolie

Nina €14

Mozzarella | Champignons | Prosciutto | Rucola | San Marzano mini-tomaat | Parmezaan

Powel €13

Tomatensaus | Geitenkaas | Rucola | Gewelde vijgen | Rozemarijn-honing | Walnoten

BIRD €13

Tomatensaus | Mozzarella | Gerookte scamorza | Paprika | Pikante salami | Oregano

Jazzy Formaggi €13

Mozzarella | Gorgonzola | Gerookte scamorza | Parmezaan | Rucola | Notengranola

Smokey Red €12

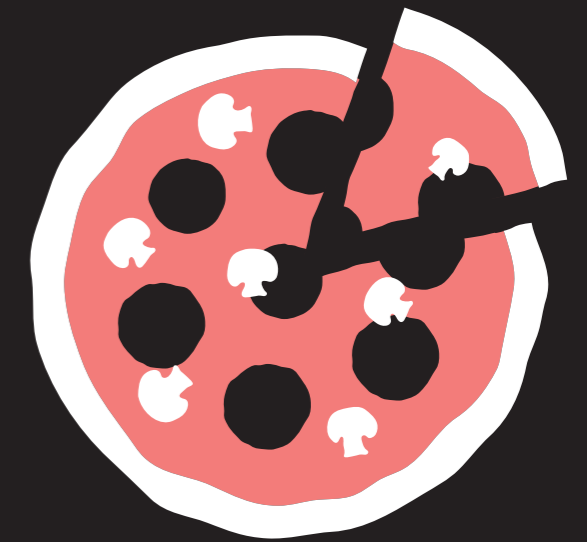
Gerookte paprikasaus | Mozzarella | Paprika | Courgette | Aubergine | Taggiasche olijven | Rode ui

Charlie Parker €13

Courgettesaus | Artisjok | Champignons | Courgette | Gedroogde cherrytomaat | Taggiasche olijven | Basilicum

Gamberi Verde €15

Pesto-room | Grote garnalen | Courgette | Kappertjes | Babyspinazie | Bosui | Citroenolie



Tonno Affumicata €15

Tomatensaus | Mozzarella | Gerookte tonijn | Rode ui | Taggiasche olijven | Spinazie | San Marzano mini-tomaat | Oregano

Ricotta e Pancetta €14

Mozzarella | Pancetta | Ricotta | Gedroogde cherrytomaat | Rode ui | Walnoten

Tartufo €15

Tomatensaus | Mozzarella | Prosciutto | Rode ui | Rucola | Truffel-mascarpone | Pijnboompitten

Calzone BIRD €14

Tomatensaus | Mozzarella | Pittige salami | Ham | Champignons | Tijm

Frutti di Mare €14

Courgettesaus | Gemarineerde zeevruchten | Artisjok | Paprika | Taggiasche olijven | Kappertjes

KINDERPIZZA'S (KLEIN FORMAAT)

Margherita €7

Tomatensaus | Mozzarella | Basilicum

Salami €8

Mozzarella | Pikante Salami | Pikante Olie

ZIE HET BORD VOOR
ONZE SPECIALS EN
PIZZA VAN DE DAG

TAKE-AWAY!

Liever thuis op de bank eten? De pizza's van BIRD zijn ook te bestellen via Deliveroo!

DRAAI OM VOOR
ONS MAGAZINE



MIKHAEL: ONZE NIEUWE PIZZACHEF

Toen we op zoek gingen naar een nieuwe pizza-chef om onze BIRD-pizza's naar een nieuw niveau te tillen, waren de stakes high: ervaren, enthousiast en gezegend met next-level deeg-werp-skills... Onze perfect fit hebben we inmiddels gelukkig gevonden. Maak kennis met onze nieuwe pizzaiolo: Mikhael!

Wie ben je?

Ik ben Mikhael. Ik ben geboren in Rusland en op mijn 11e naar Nederland verhuisd. Ondertussen woon ik hier al 16 jaar en heb ik een bachelor in sociale psychologie afgerond aan de Universiteit van Tilburg. Daarnaast heb ik altijd in de horeca gewerkt.

Hoe ben je bij BIRD terecht gekomen?

Mijn passie voor het maken van pizza's heeft me op verschillende interessante plekken gebracht. Zo ben ik per toeval bij BIRD begonnen. Nadat ik de oven had gezien was ik verkocht: het is een traditioneel hout-gestookt beest van een oven, waarin je binnen 90 seconden de ultieme pizza kunt bakken. Naast dat genot is het geweldig om met alle leuke en ervaren collega's te mogen werken.

Hoe ben je in het pizza-vak beland?

Ik maak al pizza's sinds mijn 16°. Ik moest ze wel eerst een tijdje bezorgen voordat ik überhaupt in de buurt van het deeg van de chef mocht komen. *You have to work your way to the top, right?* Zowel het product als het proces zijn dingen waar je veel liefde en respect voor moet hebben.

Pizzaiolo is een vak waar een perfectionistisch persoon (zoals ik) zijn ei helemaal in kwijt kan. De fermentatie van het deeg is een wetenschap op zich waar je je steeds verder kan in ontwikkelen. Je werkt trouwens met een levend product, waardoor er veel variabelen zijn die invloed op elkaar hebben. Ook geeft het me veel voldoening om met m'n handen bezig te zijn. Daarnaast zorgt de

open keuken voor veel leuke gesprekken met allerlei verschillende gasten. Ze vinden de pizza's en de oven net zo interessant als ik.

Waar haal je voldoening uit bij BIRD?

BIRD is een plek waar veel wordt gecreëerd. Of het nu op muzikaal of gastronomisch gebied is: er hangt altijd een hele fijne sfeer die wordt gecreëerd door mensen die BIRD in hun hart dragen. Het geeft mij veel voldoening om onderdeel van zo'n creatief en gedreven team te zijn. Wat mij ook altijd vanbinnen kietelt, is als gasten – net voordat ze vertrekken – nog speciaal naar mij toe komen om te vertellen hoe lekker ze de pizza vonden!



IN THE SPOTLIGHT: SOPHIA SCHUTTE

Sophia Schutte staat voor all things

Homegrown: drie jaar geleden begon ze bij BIRD achter de bar, waarna ze snel de weg naar ons hart (en onze oren) vond. De singer-songwriter combineert catchy pop met dreamy r&b-vibes. Na meerdere optredens in BIRD staat dit najaar de release van haar debuut ep op de planning. Chances are dat je deze zomer bij een van Sophia's Acoustic Sundays in Garden of BIRD was, waar zij live-muziek van haar favoriete singer-songwriters presenteert. Nu de zomer er bijna op zit, is het tijd om Sophia zelf in de spotlight te zetten. Ladies & gentlemen: Sophia Schutte!

Kun je ons in het kort vertellen wie je bent?

Mijn naam is Sophia, ik ben 21 jaar en ik ben zangeres en songwriter. Ik ben net afgestudeerd van het conservatorium. Naast muziek maken, werk ik ook bij BIRD.

Hoe ben je bij BIRD terecht gekomen?

Sinds ik in Rotterdam woon kom ik al bij BIRD. Je kon mij elke week bij de jamsessie vinden, samen met heel veel andere Codarts-studenten. Ik was op zoek naar een nieuw horecabaantje en heb toen gesolliciteerd als barvrouw. Inmiddels zijn we al meer dan drie jaar verder en sta ik op de vloer als assistent bedrijfsleider.

Wat doe je naast BIRD nog meer?

Naast BIRD ben ik altijd bezig met muziek. Liedjes schrijven en zingen, maar daar hoort natuurlijk ook de minder leuke kant bij: administratie, repetities plannen, shows boeken...

Kun je wat vertellen over je muziek?

Het afgelopen jaar heb ik gewerkt aan mijn debuut ep. Deze zal in het najaar uitkomen. Er staan vijf liedjes op die ik zelf heb geschreven. Daarnaast heb ik de co-productie gedaan. Tijdens het schrijven heb ik veel over mezelf geleerd, en dat hoor je denk ik terug in de liedjes. Het grootste thema van de ep is zelfreflectie: hoe ik terug kijk op mezelf en mijn leven en hoe dat mij heeft gevormd, zowel in positieve als negatieve zin.

Ik haal mijn inspiratie uit mijn eigen leven. Er is zo veel gebeurd wat ik nog moet verwerken, en dat doe ik door te schrijven. Ook haal ik inspiratie uit mensen die laten zien dat je alles kunt bereiken, als je het maar graag genoeg wilt. Een voorbeeld hiervan is de recente documentaire over AOC. Zij heeft helemaal onafhankelijk iets waargemaakt wat niemand voor mogelijk hield. Dat geeft me de hoop en drive om hetzelfde te doen.

Wie zou je het liefst uitnodigen om een hapje te eten in BIRD?

Easy: Queen B.

Wat is je favoriete plaat/track en waarom?

Ik heb niet één favoriete plaat, maar als ik iets zou moeten kiezen is het Overgrown van James Blake. Twee favo tracks van het album: 'Retrograde' en 'Life Round Here'. Toen ik deze plaat voor het eerst hoorde, besepte ik dat ik zelf muziek wilde schrijven. Het maakte me zo emotioneel en het heeft me geholpen dingen te begrijpen, waardoor ik dacht: ik wil dit effect ook op anderen hebben.

AGENDA

- 02 NOV WOMANOPOLY
- 02 NOV SALAMI ROSE JOE LOUIS
- 05 NOV BOMBINO
- 06 NOV ANGEL BAT DAWID
- 08 NOV JOSEY REBELLE
- 09 NOV YARDBIRD
- 10 NOV CHRISTIAN SCOTT
- 13 NOV INJURY RESERVE
- 14 NOV JULIA ZAHRA
- 16 NOV BIRDFEST
- 21 NOV FIEH
- 23 NOV HANNAH WILLIAMS
- 23 NOV THE GRAPEVYNE
- 29 NOV THE MAUSKOVIC DANCE BAND
- 30 NOV HAPPY FEELINGS
- 07 DEC CHICKEN WINGS
- 11 DEC CARLTON JUMEL SMITH
- 13 DEC KRAAK & SMAAK (DJ-SET)
- 25 DEC X-MAS DINNER
- 31 DEC NYE
- 14 JAN PJ MORTON
- 11 FEB NÉRIJA
- 16 FEB JOE ARMON-JONES

Tickets & info:
www.bird-rotterdam.nl

HIGHLIGHTS

SATURDAY
16 NOVEMBER

BIRDFEST

BLACK PUMAS

ALFA MIST

KOJEY RADICAL

OSCAR JEROME

CHARMAINE / HEAZ / MO JAKOB / THELONIOUS / POIESZ

JAYDA G (DJ-SET)

STEAM DOWN

CHARLOTTE ADIGERY

JARREAU VANDAL (DJ-SET)

BIRDFEST

HIGHLIGHTS

TUESDAY 31 DECEMBER



NEW YEAR'S EVE