

OVER GOOD PEOPLE

Welkom bij Good People, de plek waar levensgenieters tot leven komen! Gelegen in het hart van Heerlen, belichaamt onze Lifestyle Bar en Restaurant het idee dat genieten een primaire levensbehoefte is. Wij bieden een samensmelting van een bar en restaurant, maar dan zonder de clichés. Stap binnen door onze imposante stalen deur en ontdek een ruimte die ver verwijderd is van het alledaagse.

Ons interieur, modern en industrieel, ademt een eigentijdse sfeer. De hippe lounge muziek en de voelbare 'good vibe' creëren een ambiance die je nergens anders zult vinden. Ons vlotte, jonge team, gekleed met flair, staat klaar om ervoor te zorgen dat je niets tekort komt. Of je nu ontspant op onze comfortabele loungebanken of plaatsneemt in een van de aangename fauteuils, je zult je altijd thuis voelen bij Good People.

Bij Good People staat kwaliteit centraal. Onze menukaart is zorgvuldig samengesteld met gerechten die de rijke smaken van de Mediterrane keuken viëren, met een speciale focus op Italiaanse en Franse invloeden, aangevuld met een Aziatische twist. Geniet van verse oesters uit Normandië, smaakvolle risotto, perfect gegaarde tournedos en verleidelijke desserts zoals sticky toffee pudding. Elk gerecht is een kunstwerk, bereid met passie en precisie, om je een culinaire ervaring te bieden die je niet snel zult vergeten.

Na het diner nodigen wij je uit om lekker te blijven hangen en te genieten van onze heerlijke cocktails. Maak er een avondje uit van met je geliefde, familie of vrienden en ontdek onze uitgebreide cocktailkaart. Van klassieke favorieten tot unieke creaties, er is voor ieder wat wils.

Voor grotere gezelschappen bieden we de exclusieve ervaring van onze "Chef's Table", waar je een blik kunt werpen op de magie die in onze keuken plaatsvindt.

Bij Good People proosten we op het leven. Of je nu iets te vieren hebt of gewoon wilt genieten van het moment, de champagne staat altijd koud voor je klaar. Ontsnap aan het alledaagse en ontdek wat echt genieten betekent bij Good People

GOOD GLASS OF PROSECCO

Prosecco Aperol / <i>Prosecco Met Een Scheutje Aperol</i>	9
Prosecco Limoncello / <i>Prosecco Met Een Scheutje Limoncello</i>	9
Prosecco Licor 43 / <i>Prosecco Met Een Scheutje Licor 43</i>	9
Prosecco Bellini / <i>Prosecco Met Een Scheutje Bellini Peachtree</i>	9

APERITIEVEN

Negroni / <i>Campari / Martini Rosso / Gin</i>	11
Martini / <i>Keuze Uit: Bianco Of Rosso</i>	6
Campari / <i>Keuze Uit: Campari Soda Of Campari Orange</i>	9
Limoncello Spritz / <i>Prosecco / Limoncello / Buiswater</i>	12
Aperol Spritz / <i>Prosecco / Aperol / Buiswater</i>	12
Martini Spritz / <i>Prosecco / Martini / Buiswater</i>	12
Licor 43 Spritz / <i>Prosecco / Licor 43 / Buiswater</i>	12
Prosecco / <i>Brut / Mousserend</i>	7
Prosecco / <i>Rosé / Mousserend</i>	7
Fles Prosecco / <i>Keuze Uit: Brut Of Rosé</i>	35

STARTERS

Oesters Uit Normandië / <i>Diverse Toppings</i>	3st. /12 6st. /22 12st. /39
Brood Met Dippers / <i>Feta / Kruidenboter / Olijven</i>	8
Pimento Del Patron / <i>Pepers / Zeezout / Harissa</i>	8
Calamaris / <i>Baby Octopus / Citroen / Harissa</i>	14
GP Plankje / <i>Diverse Lekkernijen</i>	30

VOORGERECHTEN

Carpaccio Van Ossenhaas / <i>Truffel / Parmezaan / Rucola</i>	19
Steak Tartaar / <i>Ui / Mosterd Zaad / Bieslook / Ei</i>	19
Buikspek / <i>Oosters gelakt / Paksoi / Lente-Ui</i>	18
Tonijn Sashimi / <i>Avocado / Tapioca / Soja / Sesam</i>	19
Scampi Good People / <i>Room / Vermouth / Brood</i>	17
Buratta / <i>Aardbei / Tomaat / Balsamico / Pistachenoten</i>	(V) 16
Caesar Salade / <i>Parmezaan / Pijnboompitten / Ansjovis</i>	(V) 15

SOEPEN

Soep v/d dag	(V) 12
---------------------	--------

HOOFDGERECHTEN

Tournedos / Ossenhaas / Seizoensgroenten / Puree / Jus	38
Brazilian Steak / Diamanthaas / Rucola / Parmezaan / Truffel Jus	31
Sucade / Sucade / Seizoensgroenten / Truffeljus	28
Tonijn Steak / Wakame / Paksoi / Sesam / Soja	35
Zeebaars / Tomaat / Zeekraal / Kreeftsaus	25
Vis Van De Dag / Dagvangst / Risotto	Dagprijs
Pasta Scampi Good People / Room / Vermouth / Spaghetti	21
Risotto / Paddestoelen / Truffel / Parmezaan (V)	19
Melanzane / Aubergine / Tomaat / Mozzarella / Brood (V)	19

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, spaghetti aglio e olio of gebakken aardappeltjes. Zoete aardappel friet + €3,50. Tevens is er keuze uit 3 verschillende jus: rode wijn jus, truffel jus en peper jus.

TO SHARE (VANAF 2 PERSONEN)

Tomahawk Steak / Gegrilde groente / Kruidenboter	10 Per 100g
Chateaubriand / +/- 600 gram / Gegrilde Groenten / Sla	90
King Crab / Knoflook / Spaghetti / Rode Peper	Dagprijs

BIJGERECHTEN

Spaghetti Aglio E Olio	6
Gebakken Aardappeltjes	5
Friet	5
Zoete Aardappel Friet / Parmezaan / Truffelmayonaise	9
Gebakken Groente	7

KIDS MENU

Ik Weet Het Niet / <i>Pasta Bolognese</i>	9
Ik Eet Alles / <i>Kip Nuggets Of Frikandel / Frietjes</i>	9
Maakt Me Niks Uit / <i>Tournedos / Frietjes / Groenten</i>	16
Ik Wil Het Niet / <i>Lekker Mee Eten Met Pap En Mam</i>	Gratis

DESSERTS

Sticky Toffee / <i>Dadels / Cake / Caramel</i>	9
Tiramisu / <i>Cacao / Koffie / Baileys / Mascarpone</i>	9
Kaas Plateau / <i>Diverse Heerlijke Kaas Soorten</i>	9
Kids Ijs Met Surprise / <i>Chocolade / Aardbei / Vanille</i>	5

COFFEE Lavazza / TEA NEWBY London

Koffie / <i>Aromatisch, Puur En Vers</i>	3.5
Cappuccino / <i>Perfecte Balans Van Espresso En Melkschuim</i>	4
Espresso / <i>Intens En Krachtig Maar Toch Klein</i>	3
Doppio / <i>Dubbel Zo Intens En Krachtig</i>	4.5
Caffè Latte / <i>Koffie Verkeerd / Romig En Zacht</i>	4
Latte Macchiato / <i>Lagen van melk, schuim en espresso</i>	5
Espresso Macchiato / <i>Krachtige Espresso Met Een Toef Melkschuim</i>	3.5
Thee / <i>Diverse Smaken Van NEWBY London</i>	3.5
Verse Gember Thee / <i>Verse Gember / Honing</i>	4.5
Verse Munt Thee / <i>Verse Munt / Honing</i>	4.5

GOOD COFFEE

Irish Coffee / <i>Koffie Met Irish Whiskey</i>	9
Spanish Coffee / <i>Koffie Met Licor 43</i>	9
Italian Coffee / <i>Koffie Met Amaretto</i>	9
French Coffee / <i>Koffie Met Grand Marnier</i>	9

COCKTAILS

Balon 43 / <i>Licor 43 / Limoen / Bruiswater</i>	10
Amaretto Sour / <i>Amaretto / Citroensap / Eiwit</i>	12
Split 43 / <i>Licor 43 / Melk / Jus D'orange</i>	13
Dark & Spicy Mojito / <i>Bacardi Spice / Munt / Rietsuiker / Limoen</i>	13
Good Papa / <i>Don Papa Rum / Limoen / Ginger Beer / Munt</i>	13
Pornstar Martini / <i>Vanille Vodka / Passoa / Eiwit / Cava / Passievrucht</i>	15
Espresso Martini / <i>Vodka / Koffielikeur / Espresso / Baileys</i>	15
Good Mule / <i>Vodka / Rietsuiker / Munt / Limoen / Ginger Beer</i>	12

GOOD COCKTAILS (0%)

Zero Mule / <i>0 ml Vodka / Ginger Beer / Limoen</i>	7
Virgin Mojito / <i>0 ml Rum / Gingerbeer / Rietsuiker / Munt</i>	7

GIN & TONIC

Bombay Sapphire / <i>Bombay</i> / <i>Royal Bliss Tonic</i> / <i>Limoen</i>	12
Hendricks / <i>Hendrick's</i> / <i>Royal Bliss Tonic</i> / <i>Komkommer</i>	13
Roku / <i>Roku</i> / <i>Royal Bliss Tonic</i> / <i>Gember</i>	15
Gin Mare / <i>Gin Mare</i> / <i>Royal Bliss Tonic</i> / <i>Rozemarijn</i>	15
Tanqueray Sevilla Gin / <i>Tanqueray Sevilla</i> / <i>Royal Bliss Tonic</i> / <i>Sinaasappel</i>	15

FRIS

Coca-Cola / <i>Keuze uit: Regular Of Zero</i>	3.5
Fanta Orange	3.5
Fanta Cassis	3.5
Sprite	3.5
Royal Bliss Tonic	3.5
Royal Bliss Bitter Lemon	3.5
Royal Bliss Ginger Beer	3.5
Royal Bliss Ginger Ale	3.5
Minute Maid Sinaasappelsap	3.5
Minute Maid Appelsap	3.5
Rivella	3.5
Fuze Tea / <i>Keuze Uit: Sparkling Lemon Of Green</i>	3.5
Chaudfontaine Still / <i>25 cl</i>	2.8
Chaudfontaine Still / <i>75 cl</i>	7.8
Chaudfontaine Sparkling / <i>25 cl</i>	2.8
Chaudfontaine Sparkling / <i>25 cl</i>	7.8

Heeft u een allergie?

Laat het ons gerust weten.

Ons keukenteam houdt hier rekening mee en zorgt voor een passend alternatief binnen het menu.

BIEREN

Gulpener Neubourg / <i>Van Het Vat</i> / 30 cl	4.5
Gulpener Neubourg / <i>Van Het Vat</i> / 50 cl	6
Gulpener Lentebock / <i>Van Het Vat</i> / 30 cl	5
Gulpener UR-Weizen / <i>Van Het Vat</i> / 30 cl	5
Gulpener UR-Weizen / <i>Van Het Vat</i> / 50 cl	7

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Champagne / <i>Brut Imperial</i> / 75 cl	95
Moët & Chandon Champagne / <i>Ice Imperial</i> / 75 cl	140
Moët & Chandon Champagne / <i>Ice Imperial Rosé</i> / 75 cl	150