

Introducties

Nacho's  € 3,50
Tortillachips met een huisgemaakte salsa.

Brood met smearsels  € 5,50
Boeren Molenbrood met tapenade, aioli en kruidenboter.

Fiesta Carne Picada € 8,50
*Nacho's met groente, kaas en gehakt uit de oven.
Geserveerd met salsa en zure room.*

Anti Pasti - Intro € 7,50
Mediterraanse hammen, worsten en kazen.


TAPAS - Menu

(Vanaf 2 personen per menu)

2-gangen TAPAS verrassingsmenu €28,50

3-gangen TAPAS verrassingsmenu €34,50
met nagerechtjes

Soepen

- Zuppa di Pomodoro Toscana**  € 6,00
Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten.
- Bouillabaisse Marseillaise** € 8,50
'n Goed gevulde Franse vissoep, van oorsprong uit Marseille, met saffraan, tijm, venkel en laurier; goddelijk van smaak.
- Milou's Specialiteitensoep** € 7,50
Wissellende soep. Wij vertellen u graag wat deze is.
-

Specialiteiten voorgerechten

- Horiatiki Salata**  €13,25
Griekse Boerensalade met feta, tomaat, komkommer, tzatziki olijven en ui, besprenkeld met kruidige extra vergine olijfolie van Kreta.
Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië per glas €4,50 / per fles €23,50
- Antipasti Mediterraneo** €14,00
Een Mediterrane proeverij van hammen, worsten en kazen, met een rijke garnituur van noten, olijven en druiven.
Wijntip: Salcuta Merlot Moldavië per glas €4,50 / per fles €23,50
- Gai Yang – Kip op Thaise wijze** €11,50
Kipkluijjes gemarineerd op Thaise wijze in een donker zoete saus, op houtskool gegrild en geserveerd met een diversiteit van groente.
Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €5,75 / per fles €26,75
Tinto Blanco Spanje
- Trio van vis** €13,50
Heerlijk trio van haring met zoetzure ui, gerookte zalm met pesto-olie en een Toscaanse tonijnsalade.
Wijntip: Salcuta Pinot Gris Blush Moldavië per glas €4,50 / per fles €23,50

Voorgerechten

Koud

Rundercarpaccio

€12,50

Verse ossenhaas carpaccio, geserveerd met truffelmayonaise, zonnebloempitten, oude kaas en sla.

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië

per glas €5,75 / per fles €26,75

Carpese Di Bufalo

€11,95

Een heerlijke combinatie van buffelmozzarella met San Daniella ham, verse tomaatjes, olijfolie en balsamicostroop.

Wijntip: Salcuta Chardonnay Moldavië

per glas €4,50 / per fles €23,50

Noorse Zalm Bonbon

€12,50

Een bonbon van zalm gevuld met een Toscaanse tonijnsalade.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier
Reserve Frankrijk

per glas €6,25 / per fles €32,50

Warm

Albóndigas Caseras de Cucaracha

€10,50

Kruidige gehaktballetjes in een romige tomatensaus, zoals vroeger in La Cucaracha met nachos.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo
Rioja Spanje

per glas €5,75 / per fles €26,75

Feta Sto Fournó

€ 9,95

Griekse warme fetakaas geserveerd in een ovenpotje met olijven, tomaat en pepertjes (Piperies Toursi).

Wijntip: Demimo Verdejo Rudea Spanje

per glas €5,75 / per fles €26,75

Thai Style Mosselen

€12,50

Mosselen in romige Thaise curry van kokosmelk, gember, ui, knoflook en kool; licht pikant geserveerd.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo
Tinto Blanco Spanje

per glas €5,75 / per fles €26,75

Potten & Pannen

Saté Ajam

€19,50

Een Indisch potje op tafel: op Javaanse wijze gemarineerde kippendij; bereid op de grill; met satésaus, atjar en kroepoek.

Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië per glas €4,50 / per fles €23,50

Stifado sto Fournou - Pavlos

€21,50

Grieks stoofpotje van mals rundvlees, bereid in een kruidige rode Imiglykoswijn, met tomaat, ui, laurier, komijn en oregano. Geserveerd met tzatiki en Griekse rijst.

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend Zuid Afrika per glas €6,75 / per fles €34,75

Rendang Nenek

€22,00

De echte Javaanse rendang van oma: Mevrouw Garot-Purvis uit Indonesië - hét stoofpotje van mals rundvlees, bereid volgens oeroude tradities op Java. Geserveerd met kroepoek en keuze uit rijst of friet. (let op voor notenallergie)

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Tinto Blanco Spanje per glas €5,75 / per fles €26,75

Catalaanse Zarzuela

€23,50

Een typisch gerecht uit de Spaanse keuken. Een heerlijke visstoofpot bereid met visfilet in een romige tomatensaus, knoflook, chili en Spaanse kruiden. Geserveerd met rijst.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk per glas €6,25 / per fles €32,50

Tajine Osso Buco Marrakesh

€25,50

Lekkernij en specialiteit van Chef-kok Said Hadfi uit Marrakesh: Osso buco in 'n originele tajine met pruimen, dadels, vijgen, noten en groente, gesmoord in Ras el Hanout-kruidenmix. + €1,00 rijst

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend Zuid Afrika per glas €6,75 / per fles €34,75

Mexican Buritto Bowl

€23,75

Alles wat je normaal in een buritto vouwt maar dan in een kom. Gevuld met de Mexicaanse smaakmakers rijst, gehakt, pica di gallo, mais, salsa, guacamole, zure room en tortillachips. (Vegetarisch mogelijk)

Wijntip: Salcuta Merlot Moldavië per glas €4,50 / per fles €23,50

Potten & Pannen worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

Hoofdgerechten

Vlees

Österreichisches Wiener Schnitzel

€23,50

*Een klassieke Oostenrijkse Schnitzel van varkensvlees.
Geserveerd met een stroganoff saus.*

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier
Reserve Frankrijk

per glas €6,25 / per fles €32,50

Pidakia tou Pavlos

€24,50

*Van Pavlos Passachidis uit Larissa, Griekenland:
Super malse lamskoteletjes van de grill, specifiek gekruid,
Geserveerd met huisgemaakte tzatziki en Griekse rijst.*

Wijntip: Salcuta Merlot Moldavië

per glas €4,50 / per fles €23,50

Javaanse Ossenhaaspuntjes

€27,50

*Daging sapi roedjak: verse ossenhaaspuntjes in een bijzonder
smakelijke oosterse saus, geserveerd met rijst en kroepoek.*

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië

per glas €5,75 / per fles €26,75

Varkenshaas Brie de Normandie

€24,75

*Malse varkenshaas gevuld met brie en omwikkeld met spek - afgeblust
met Calvados en geserveerd met grove appelcompote zoals
in Normandië.*

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië

per glas €5,75 / per fles €26,75

Tournedos

€32,50

*Super malse tournedos superieur (200 gr) van
Bommelwaardrund. Geserveerd met pepersaus.*

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend
Zuid Afrika

per glas €6,75 / per fles €34,75

Hoofdgerechten vlees worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

Hoofdgerechten

Vis

Pesco Burro

€22,50

Laat je verrassen met een super zachte filet van botervis, geserveerd met een romige prei-pestosaus en rijst.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk per glas €6,25 / per fles €32,50

Griekse Kalamaria

€21,50

Gebakken inktvisringen; geserveerd met tzatziki. Receptuur van Pavlos Passachidis uit Larissa, Griekenland.

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng Gascogne Frankrijk per glas €5,75 / per fles €26,75

'n Hollandse Griet

€27,50

Oer-Hollands gerecht van een flinke griet, licht gekruid, gebakken en dun gepaneerd; "t nichtje van de tong", met remouladesaus; aanbevolen door de chef.

Wijntip: Demimo Verdejo Rueda Spanje per glas €5,75 / per fles €26,75

Gebakken Paling

€28,50

Verse paling, 250 gr., licht gepaneerd gebakken in roomboter en geserveerd in eigen jus; een favoriet gerecht uit de streek.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk per glas €6,25 / per fles €32,50

Hoofdgerechten vis worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

Hoofdgerechten

Vegetarisch

Tabouleh

€19,50

Een frisse en verrassende salade afkomstig uit Syrië en Libië, gekruid met chilipepers, komijn, ketoembar en munt. Geserveerd met rijst en een heerlijk dressing van olijfolie en citroensap.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier per glas €6,25 / per fles €32,50
Reserve Frankrijk

Tagliatelle Aglio e Olio

€20,50

Een klassiek Italiaans pasta recept. De naam zegt het al, knoflook en olijfolie, dat zijn de grootste smaakmakers. Wat verse groene kruiden en Pecorino maakt de pasta helemaal compleet.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €5,75 / per fles €26,75
Rioja Spanje

Moussaka

€23,50

Een Griekse ovenschotel. De ovenschotel wordt opgebouwd uit lagen met aubergine, courgette, aardappel, tomatensaus en een heerlijke bechamelsaus. Geserveerd met tzatziki.

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend per glas €6,75 / per fles €34,75
Zuid Afrika

Fajitas De Verduras

€22,50

Vegetarische fajitas; met Mexicaans gekruide courgette, champignons, mais en jalapeño pepers. Geserveerd met bloemtortillia, huisgemaakte salsa, zure room en guacamole.

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng per glas €5,75 / per fles €26,75
Gascogne Frankrijk

Qiouvetsi

€21,50

Een echte Griekse klassieker. Een vegetarische stoofpot van verschillende soorten groentes gekruid in oregano en olijfolie met Griekse feta uit de oven. Geserveerd met tzatziki.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €5,25 / per fles €26,75
Tinto Blanco Spanje

Hoofdgerechten vegetarisch worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

Menu voor Kinderen t/m 12 jaar

Zuppa di Pomodoro bambino <i>Klein kopje tomatensoep geserveerd met brood.</i>	€ 4,50
Kipfilet in Satésaus <i>Gebakken kippendijfilet in satésaus; speciaal voor de kinderen heerlijk zacht van smaak.</i>	€ 7,50
Minion's Plate <i>Portie minisnacks – kipnugget, bitterbal en frikandel.</i>	€ 8,00
Kinderschnitzel <i>Varkensschnitzel geserveerd met citroen.</i>	€11,00

Kindergerechten worden geserveerd met frites en mayonaise met uitzondering van de soep.

Bijgerechten - als extra te bestellen

Gemengde groene salade	€ 3,00
Frites extra	€ 4,00
Rijst	€ 2,50
Pepersaus	€ 2,50
Stroganoffsaus	€ 2,00
Mayonaise	€ 0,75