

Introducties

Nacho's ✓

Tortillachips met een huisgemaakte salsa.

€ 3,50

Brood met dips ✓

Boerenbrood met dips.

€ 5,50

Flammkuchen gratinee

Met spekjes, ui, kaas en room.

€ 7,50

Anti Pasti - Intro

Mediterraanse worsten en kazen.

€ 7,50

TAPAS - Menu

(Vanaf 2 personen per menu)

2-gangen TAPAS verrassingsmenu

€29,50

3-gangen TAPAS verrassingsmenu met nagerechtjes

€35,50

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
Wisselende 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 €4,95 / per fles €23,50

Garides Fournou €9,75
Zoals bij de Griek; garnaltjes in een knoflook-kruidenboter gegratineerd met kaas uit de oven.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier per glas €6,75 / per fles €31,25
Reserve Frankrijk

Milou's Favourites €12,95
Kleine proeverij aan voorgerechten samengesteld door onze chef.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €6,00 / per fles €28,75
Tinto Blanco Spanje

Voorgerechten

Koud

Rundercarpaccio

€13,00

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

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië

per glas €6,00 / per fles €28,75

Antipasti Mediterraneo

€14,00

Een Mediterrane proeverij van worsten en kazen, met een rijke garnituur van noten, olijven en druiven.

Wijntip: Salcuta Merlot Moldavië

per glas €4,95 / per fles €23,50

Warm

Feta Sto Forno

€ 10,50

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

Wijntip: Demimo Verdejo Rudea Spanje

per glas €6,00 / per fles €28,75

Gyoza

€11,50

Ook wel dumplings genoemd. Deegpakketjes gevuld met een vulling van kip; op smaak gebracht met de lekkerste Aziatische smaakmakers. Geserveerd met wakame.

Wijntip: Salcuta Pinot Gris Moldavië

per glas €4,95 / per fles €23,50

Potten & Pannen

Saté Ajam

€20,50

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 €4,95 / per fles €23,50

Stifado sto Fournou - Pavlos

€22,50

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

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 groentes, gesmoord in Ras el Hanout-kruidenmix. + €1,00 rijst

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend Zuid Afrika per glas €7,25 / per fles €34,75

Aubergine - tomatenstoof

€21,50

Heerlijke vegetarische stoofpot met een Midden-Oosters tintje. Door het stoven worden de groentes lekker zacht. Met aubergine en het zoete van tomaat gecombineerd met noten en granaatappelpitjes voor een unieke smaaksensatie. Geserveerd met rijst en een pita.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Rioja Spanje per glas €6,00 / per fles €28,75

Gulyás

€23,95

Speciaal voor de wintermaanden; Hongaarse Goulash. Een stoofpot van rundvlees en groentes, gekruid met paprika en andere specerijen. Geserveerd met rijst.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Rioja Spanje per glas €6,00 / per fles €28,75

Potten & Pannen worden geserveerd met frites en mayonaise.

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 €6,75 / per fles €31,25

Babi Pangang

€24,00

*De echte Javaanse Babi Pangang van oma: Mevrouw Garot-Purvis uit
Indonesië - hét geroosterd buikspek, bereid volgens oeroude tradities
op Java. Geserveerd met kroepoek en rijst*

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng
Gascogne Frankrijk

per glas €6,00 / per fles €28,75

Bife de Lomo

€27,50

*Argentijnse ossenhaaspuntjes gewokt met groentes in een licht
pikante tomatensaus. Geserveerd met rijst.*

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië

per glas €6,00 / per fles €28,75

Taco's – Pulled Pork Mexican Style

€22,50

*Mexicaanse taco gevuld met slow cooking gegaarde varkensfilet,
gekamd met ui en champignon. Geserveerd met Smocked BBQ saus,
salsa, guacamole en zure room.*

Wijntip: Masca del Tacco Susumaniello
Puglia Italië

per glas €7,50 / per fles €36,25

Tournedos

€33,50

*Super malse tournedos superieur van
Bommelwaardrund. Geserveerd met stroganoff saus.*

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend
Zuid Afrika

per glas €7,25 / per fles €34,75

Hoofdgerechten vlees worden geserveerd met frites en mayonaise.

Hoofdgerechten

Vis

Zeeuwse Zeebaars

€24,95

In de wateren van Zeeland gevangen zeebaars; gebakken filets geserveerd met een mosterd-dilledressing en wakame.

Wijntip: Demimo Verdejo Rudea Spanje per glas €6,00 / per fles €28,75

Pesco Burro

€23,50

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

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier per glas €6,25 / per fles €31,25
Reserve Frankrijk

Tagliatelle con Gamberi

€20,75

Tagliatelle is een Italiaanse lintpasta uit de regio Emilia-Romagna. Geserveerd met garnaltjes in een romige licht pikante tomatensaus.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier per glas €6,75 / per fles €31,25
Reserve Frankrijk

Griekse Kalamaria

€22,50

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

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng per glas €6,00 / per fles €28,75
Gascogne Frankrijk

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 per glas €6,75 / per fles €31,25
Reserve Frankrijk

Hoofdgerechten vis worden geserveerd met frites en mayonaise.

Hoofdgerechten

Vegetarisch

Gadogado

€20,50

Een heerlijk Indonesisch gerecht van verschillende soorten groentes, satésaus, ei en rijst. Gadogado betekent letterlijk 'mix mix'. Het is een verwijzing naar de groentes die je mengt met de saus.

Wijntip: Salcuta Pinot Gris Moldavië per glas €4,95 / per fles €23,50

Flammkuchen Feta

€19,50

Het is een klassieker uit de Elzas en wordt ook wel Tarte Flambée genoemd, heeft een flinterdunne bodem en wordt gebakken in een gloeiendhete houtoven. De Flammkuchen wordt belegd op z'n Grieks met feta, ui, olijven, Griekse pepers, oregano en tzatziki.

Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië per glas €4,95 / per fles €23,50

Tagliatelle Aglio e Olio

€18,50

Een klassiek Italiaans pasta recept. De naam zegt het al, knoflook en olijfolie. Dat zijn de grootste smaakmakers. Wat verse bieslook en Pecorino maken de pasta helemaal compleet.

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng per glas €6,00 / per fles €28,75
Gascogne Frankrijk

Taco's De Verduras

€21,50

Vegetarische taco's gevuld met Mexicaans gekruide groentes gegratineerd met kaas uit de oven. Geserveerd met salsa, zure room en guacamole.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €6,00 / per fles €28,75
Tinto Blanco Spanje

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 €6,00 / per fles €28,75
Tinto Blanco Spanje

Hoofdgerechten vegetarisch worden geserveerd met frites en mayonaise.

Menu voor Kinderen t/m 12 jaar

Zuppa di Pomodoro bambino <i>Klein kopje tomatensoep geserveerd met een sneetje 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>Varkenschnitzel 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
Champignonsaus	€ 2,50
Stroganoffsaus	€ 2,00
Tzatziki	€ 2,50
Mayonaise	€ 0,75