

Huisgemaakte dips & tapenades met pitabrood om te delen.
Daarna kiest u 1 voorgerecht, 1 hoofdgerecht en 1 nagerecht.
Bij enkele gerechten geldt het vermelde supplement.
Wijnarrangementen en All Inclusive vindt u op de achterzijde.

Voorgerechten

Bruschetta Tomaat, basilicum en knoflook	Wagyucarpaccio +€5 Grana Padano, rucola, pijnboompitten en olijfolie <i>Optie: truffelmayonaise +€1</i>	Talagani Griekse schapenkaas met honing en sesamzaadjes	Kalamaria Gefrituurde inktvisringetjes met citroendressing en knoflook
Burrata Zachte kaas van mozzarella en room, cherrytomaat, balsamico en pestodressing	Dolmadakia Wijnbladeren gevuld met rijst en citroendressing	Gehaktballetjes In tomatensaus	Courgetteballetjes Met dip
Rundercarpaccio +€2 Ossenhaas, Grana Padano, kappertjes, rucola, pijnboompitten en pestodressing <i>Optie: truffelmayonaise +€1</i>	Soep Tomatencrèmesoep of champignoncrèmesoep	Scampi's +€3 Gebakken met verse knoflook en chilisaus	Ossenhaaspuntjes +€2 Champignons, geblust met ouzo <i>Optie: truffelolie +€2.5</i>
		Kaaskroketjes Geserveerd met chilisaus	Geitenkaas Lauwwarm, gerijpt, honing, vruchten, tijm en gefrituurde ui

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur.

“ PREMIUM QUALITY MEAT Ossenhaas 200 g, pepersaus +€5 300 g, pepersaus +€9 200 g, pepersaus +€10 (Black Angus) 300 g, pepersaus +€14 (Black Angus) Picanha 250 g, chimichurri +€4 Bavette 250 g, kruidenboter +€4 T-bone 350 g, kalfs, kruidenboter +€3 Rib-eye 250 g, chimichurri +€4 500 g, chimichurri +€15 (Black Angus) Lamscarré 450 g, chimichurri +€4 Flat Iron 250 g, chimichurri +€4 Ibérico Secreto 250 g, chimichurri +€4 TIP: combineer onze steakgerechten met onze zwarte truffelolie +€2.5 ”			
Risotto Aurora Lamsfilet, mediterrane kruiden, cherrytomaat, knoflook, citroen, feta, Grana Padano en witte wijn <i>Optie: truffelolie +€2.5</i>	Risotto Funghi Shiitake, oesterzwam, champignons en witte wijn	Suflaki Schotel 4 spiesjes, varkens- of kipfilet	Bekri Meze +€2 Gebakken ossenhaas, varkenshaas en groenten, geblust met Metaxa cognac
Spaghetti Carbonara Bacon, room en witte wijn	Tagliatelle Filetto +€2 150 g ossenhaas, champignons, zongedroogde tomaat, knoflook, ui en spinazie <i>Optie: truffelolie +€2.5</i>	Kipfilet Met Masticha-likeur	Gyros Schotel Met tzatziki
Varkenshaas Met fetasaus	Lamskoteletjes 4 stuks	Loukaniko Boerenworst van wild everzwijn, groenten, licht pikante saus en aardappelpuree	Pancetta Gekruid buikspek, pita, friet en saus
		Zalmfilet +€2 Gegrild, met citroen-olijfoliedressing	Vegetarische Schotel Samenstelling van diverse vegetarische hapjes
		Hermes Schotel +€1 Suzuki, suflaki, schnitzel, lamskotelet en gyros	Zeebaars +€3 Rozemarijn, oregano en citroen-olijfoliedressing
		Bifteki Schotel Gehakt gevuld met fetakaas <i>Optie: extra kaas +€3 (Grana Padano, cheddar of beide)</i>	Penne Burrata Cherrytomaat, basilicum, pijnboompitten en pesto-roomsaus
Nagerechten			
Cheesecake	Tiramisu	Griekse yoghurt	IJs met banaan
Baklava	Revani	Crème brûlée	Dame blanche
		Caramelito	Coupe advocaat
		Chocoladetaart +€2	Grand Dessert +€7

Bijgerechten & sauzen

Pitabrood	2.8
Tzatziki	7.5
Rijst	4
Friet	4.2
Koolsalade	5
Griekse salade	9.5
Diverse sauzen	vanaf 3
Extra gyros	8
Groentencouscous	8
Gestoofde groenten	8

Kindermenu

€26 p.p.

T/m 12 jaar		
Voor	Hoofd	Na
Pita met kruidenboter	Gyros	Kinderijsje
Soep	Suflaki (kip of varken)	
	Spaghetti carbonara	
	Spaghetti bolognese	
	Burger met friet +€1	
	Zalmfiletje +€1	

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons weten!

Wijzigingen op verzoek kunnen een meerprijs hebben. Onze bediening informeert u vooraf.



Wijnarrangementen & All Inclusive

Wijnarrangementen

Vier geselecteerde wijnen, van onze starters tot het dessert.

Selectie

€26 p.p.

Vier zorgvuldig geselecteerde schenkwijnen.
Afgestemd op uw kerstdiner.

Extra glazen doorbestellen?
Vraag naar ons gereduceerde tarief.

Premium

€34 p.p.

Vier bijzondere wijnen uit onze selectie.
Afgestemd op uw kerstdiner.

Extra glazen doorbestellen?
Vraag naar ons gereduceerde tarief.

All Inclusive

€90 p.p.

Kinderen t/m 12 jaar: €42 p.p.

Samen aan tafel. Alles geregeld.

Huisgemaakte dips, tapenades en pita om te delen, gevolgd door uw 3-gangen keuzemenu.
Onbeperkt bijgerechten, sauzen en dranken.

Dranken: frisdranken, water (ook grote flessen tafelwater), huiswijnen, koffie en thee,
Bavaria 0.0, Bavaria Radler 0.0 en Bavaria pils van de tap.

Uitsluitend voor het gehele gezelschap.
Wijnarrangementen zijn niet inbegrepen bij het All Inclusive-menu.
Supplementen komen boven op de All Inclusive-prijs.

Liever zelf kiezen?

Ontdek ook onze reguliere wijnkaart via onze website.

www.vinoepane.nl