VINO E PANE

Samen aan tafel

CHRISTMAS

Menu

€55 p.p.

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

Burrata
Zachte kaas van mozzarella en room, cherrytomaat, balsamico en pestodressing

Rundercarpaccio +€2
Ossenhaas, Grana Padano, kappertjes, rucola, pijnboompitten en pestodressing

Optie: zwarte truffelolie +€2.5
Optie: truffelmayonaise +€1

Wagyucarpaccio +€5
Grana Padano, rucola, pijnboompitten en olijfolie

Optie: zwarte truffelolie +€2.5
Optie: truffelmayonaise +€1

Dolmadakia
Wijnbladeren gevuld met rijst en citroendressing

Feta filo
Feta in krokant gebakken filodeeg, honing en sesamzaad.

Talagani
Schapenkaas in een krokant jasje, geserveerd met vijgenjam en walnoten.

Gehaktballetjes
In tomatensaus

Scampi's +€3
Gebakken met verse knoflook en chilisaus

Soep
Tomatencrèmesoep of champignoncrèmesoep

Kalamaria
Gefrituurde inktvisringetjes met citroendressing en knoflook

Courgetteballetjes
Met dip

Ossenhaaspuntjes +€2
Champignons, geblust met ouzo

Optie: zwarte truffelolie +€2.5
Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs

Kaaskroketjes
Geserveerd met chilisaus

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur.

PRIME CUTS

Ossenhaas
150 g, pepersaus +€4
200 g, pepersaus +€8
300 g, pepersaus +€15
150 g, pepersaus +€9 (Black Angus)
200 g, pepersaus +€16 (Black Angus)
300 g, pepersaus +€25 (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

Lamscarré
450 g, chimichurri +€8

Flat iron
300 g, chimichurri +€4

Ibérico secreto
250 g, chimichurri +€4

TIP: zwarte truffelolie +€2.5

Risotto Aurora
Lamsfilet, mediterrane kruiden, cherrytomaat, knoflook, citroen, feta, Grana Padano en witte wijn

Optie: zwarte truffelolie +€2.5

Risotto funghi
Shiitake, oesterzwam, champignons en witte wijn

Spaghetti carbonara
Bacon, room en witte wijn

Tagliatelle filetto +€2
150 g ossenhaas, champignons, zongedroogde tomaat, knoflook, ui en spinazie

Optie: zwarte truffelolie +€2.5
Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs

Varkenshaas
Met fetasaus

Lamskoteletjes
4 stuks

Suflaki schotel
4 spiesjes, varkens- of kipfilet

Kipfilet
Met Masticha-likeur

Loukaniko
Boerenworst van wild everzwijn, groenten, licht pikante saus en aardappelpuree

Zalmfilet +€2
Gegrild, met citroen-olijfoliedressing

Hermes schotel +€1
Suzuki, suflaki, schnitzel, lamskotelet en gyros

Bifteki schotel
Gehakt gevuld met fetakaas

Optie: extra Grana Padano en/of cheddar +€3

Bekri meze +€2
Gebakken ossenhaas, varkenshaas en groenten, geblust met Metaxa cognac

Optie: zwarte truffelolie +€2.5
Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs

Gyros schotel
Met tzatziki

Pancetta
Gekruid buikspek, pita, friet en saus

Vegetarische schotel
Samenstelling van diverse vegetarische hapjes

Zeebaars +€3
Rozemarijn, oregano en citroen-olijfoliedressing

Penne burrata
Cherrytomaat, basilicum, pijnboompitten en pesto-roomsaus

Nagerechten

Cheesecake
Tiramisu
Baklava
Revani
Griekse yoghurt
Crème brûlée
Caramelito
Chocoladetaart +€2
IJs met banaan
Dame blanche
Coupe advocaat
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
Pita met kruidenboter
Soep

Hoofd
Gyros
Suflaki (kip of varken)
Spaghetti carbonara
Spaghetti bolognese
Burger met friet +€1
Zalmfiletje +€1

Na
Kinderijsje

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

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

VINO E PANE

Samen genieten

CHRISTMAS

Menu

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