

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: zwarte truffelolie +€2.5</i> <i>Optie: truffelmayonaise +€1</i>	Talagani Gegrilde schapenkaas, vijgenjam en walnoten	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: zwarte truffelolie +€2.5</i> <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: zwarte truffelolie +€2.5</i> <i>Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs</i>
		Kaaskroketjes Geserveerd met chilisaus	Geitenkaas Lauwwarm, gerijpt, honing, vruchten, tijm en gefrituurde ui

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur.

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

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
Pita met kruidenboter	Gyros
Soep	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.



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