

# RISTOBAR MENUKAART

10 MEI  
T/M  
16 MEI  
2018

## VOORGERECHTEN

Bulgursalade ✓	€ 8,50/13,50
<i>met granaatappel, dadels, cashewnoten, koriander en zoetzure groenten</i>	
Ravioli ✓	€ 9,50
<i>met geitenkaas, citroen en chili</i>	
Groene salade (✓)	€ 12,00
<i>met Iberico ham, groene en witte asperges, olijven en balsamico uitjes</i>	

## SOEP

Aspergesoep ✓	€ 5,50
<i>met kervel en groene asperge</i>	

## HOOFDGERECHTEN

Saffraan risotto ✓	€ 17,50
<i>met geroosterde paarse wortel, ridderzwammen, munt en manchego</i>	
Cannelloni ✓	€ 16,50
<i>met feta, spinazie en tomatensaus</i>	
Zacht gegaarde varkenswang ✕	€ 19,50
<i>met gemarineerd buikspek, hummus, groenten en aceto balsamicojus</i>	
Lam "in het groen" ✕	€ 21,50
<i>lamsvlees met asperges, spinazie en verse doperwtten</i>	

## NAGERECHTEN

Crème Brûlée ✕	€ 6,50
Kazen van de Kaaszaak (✕)	€ 8,50
<i>met bananen-notenbrood en aceto balsamico</i>	
Choco & Coco ✓ ✓	€ 8,50
<i>avocado - chocomousse met huisgemaakt jong kokosijs en gekonfijte ananas</i>	

## LUNCH (12.00 TOT 16.00 UUR)

Eitje (✓)	€ 8,50
<i>uitsmijter, omelet, roerei of zoals u wenst</i>	
Waldkorn (✓)	€ 5,50
<i>met beleggen kaas van de Kaaszaak of Coppa di Parma met balsamico en zongedroogde tomaat</i>	
Tosti Geitenkaas ✓	€ 6,50
<i>met kaas van de Kaaszaak en dadelchutney</i>	
Biologische Hot Dog	€ 6,50
<i>met sweet relish</i>	
Tuna Sandwich	€ 7,50
<i>van robuust brood met zongedroogde tomaat, olijven en ei</i>	

## KLASSIEKERS

Dutch weedburger ✓✓ € 14,50  
*zeewierburger, 100% vegan met coleslaw*

Octopus € 11,50/19,50  
*met zwarte risotto, tomaatjes, pijnboompitten en parmezaanse kaas*

Spaghetti van snijboon ✕ € 19,50  
*met kabeljauw, bundelzwammen, gepocheerd ei, parmezaanse kaas en krokante panchetta*

6 Oesters ✕ € 12,50  
*met rode ui vinaigrette*

Zuurdesembrood ✓ € 5,00  
*met dukkah, tapenade en olijfolie*

Verse friet € 1,75/3,50  
*met huisgemaakte mayonaise*

Gezonde snack ✓ ✓ € 4,50  
*kimchi, zoetzure komkommer en knapperige wortel*

## LEKKER BIJ DE KOFFIE

Roodfruit gebak	€ 4,40
Carrot cake	€ 3,50
<i>met mascarponecrème</i>	
Ristobar	€ 3,00
Koffie + taart	€ 4,75
<i>carrot cake of Ristobar</i>	

## ALLERGENENWIJZER

✓ Vegetarisch

✓ ✓ Veganistisch

✕ Glutenvrij

Wanneer een symbool tussen haakjes staat kunt u aan de bediening vragen of het gerecht kan worden aangepast.

BEKIJK VOOR ONZE ARRANGEMENTEN  
DE ACHTERKANT VAN DEZE KAART.

## OPENINGSTIJDEN

Maandag t/m zaterdag: 12.00-21.30  
Zondag: 12.00-21.00

# DRANKKAART



## Koffie (bio)

Koffie, Espresso	2.30
Cappuccino	2.40
(met sojamelk 2.50)	
Koffie verkeerd	2.50
Latte macchiato	2.50
(met sojamelk 2.60)	
Warme chocomel	3.00
+ slagroom 0.50	
Irish Coffee	6.00

## Thee van Theejoy

Snow White, Earl Blue,	
Green Lemon, Herbal Harmony, Pure	
Black Chai, Groene Jasmijn,	
Darjeeling, Rooibos	2.20
Verse muntthee	2.50
Potje Thee	3.90
Potje Muntthee	4.50

## Voor bij de koffie

Carrot cake	3.50
incl. koffie of thee	4.75
Roodfruit gebak	4.40
Ristobar. Een bar met een mix van gedroogde vruchten	3.00
incl. koffie of thee	4.75

## Frisdrank

Water plat / fles	2.20 / 5.00
Water bruisend / fles	2.20 / 5.00
Fritz Lemon / Rabarber/ Orange / Kola (33 cl)	3.00
Bionade (bio) vlierbes of gember-sinaasappel of citroen-bergamot (33 cl)	3.00
Coca Cola en div. fris	2.20
Rivella	2.40

## Sappen

Appelaere, Sinaasappelaere, Perelaere	3.00
Tomatensap	2.40
Vers geperste sinaasappelsap (groot glas)	4.50

## Port/Sherry

Witte Port Niepoort	3.70
Rode Port Taylor's	3.70
Alvear Fino dry	3.70

## Gedistilleerd

Amaretto, Licor 43, Bailey's,	
Grand marnier, Cointreau, Bacardi,	
Jonge Jenever, Jameson Whisky,	
Kahlua, Bombay sapphire gin	3.70
Remy Martin Cognac, The Glenlivet	
12 years, Calvados, Korenwijn	4.70

## Witte wijn

Vanel Pays Doc 2017 Frankrijk, Chardonnay	3.70/19.00
Domaine Engel Elzas 2015 (bio) Frankrijk, Pinot Blanc	4.70/24.00
Bodegas Piqueras 2017 Verdejo-Sauvignon blanc, Almansa-Spanje	4.70/24.00
Sepp Moser von den Terrassen 2015 (BIO) Oostenrijk, Grüner Veltliner (per fles)	31.50
Moulleux Domaine des Cassagnoles 2015 Frankrijk, Zoet	3.70/19.00

## Cava

'De Pro' Brut Spanje	4.70/24.00
----------------------	------------

## Rosé

Fontanet Pays D'oc Les Terrasses 2016 Frankrijk	3.70/19.00
---	------------

## Rode Wijn

Syrah Bodegas Piqueras 2015(BIO) Spanje	3.70/19.00
Chakana andean wines 2016 Mendoza Argentinië, Malbec	4.70/24.00
La Cour des dames Pays D'oc 2015 Frankrijk, Pinot Noir	4.70/ 24.00

## Tapbier

Tongerlo Blond (6%)	3.70
Jopen Moeie Nel IPA (6,5%)	3.70
Tripel van 't IJ(8%)	3.70

## ARRANGEMENT

3 gerechten (keuze van de chef) + 2 drankjes + 1 film	
Zondag t/m donderdag	€ 37,50
Vrijdag en zaterdag	€ 41,50

## Bier op fles

Leeuw bier (5%)	2.70
Star alcoholvrij (0,5%)	3.00
Koninck (5%)	3.50
Liefmans fruitesse (3.8%)	3.50
Blanche Super 8 (5,1%)	3.70
Mystic radler (2,5%)	2.70
Tongerlo Blond (6%)	3.70
Tongerlo Dubbel (6,5%)	3.70
Tongerlo Prior (9%)	3.70
Keizer Karel Robijnrood (8,5%)	3.70
Keizer Karel Goudblond (8,5%)	3.70
Duvel (8,5%)	4.00
Wisselfles	3.70

## Gin & Tonic

Bombay Sapphire gin met sinaasappel en zoethout	7.00
Bombay Sapphire gin met citroen en munt	7.00

## Borrelhapjes

Selectie van ham (coppa di parma, serranoham, spianata romana)	9.50
Bieterballen (8st.) ✓ bitterbal van rode biet	8.50
Bitterballen (8st.) met Löwensenf mosterd	6.50
Goulashbitterballen (8st.)	6.50
Taggiasche olijven	3.50
Krokante garnalen	5.50
Bordje Reypenaer	5.50
Gezonde snack ✓✓ kimchi, zoetzure komkommer en knapperige wortel	4.50

## FILM & LUNCH € 14,50

Dagelijks een lunchgerecht (of een soep) naar keuze in combinatie met een filmticket (12.00 tot 16.00 uur).

## FOOD & FILM € 23,50

Iedere dinsdag en donderdag is het Food & Film bij Cinecitta. U kiest een mooie film en één hoofdgerecht.

## EAT & SNEAK € 18,50

Elke maandag kiest onze chefkok het hoofdgerecht en onze programmateur de film voor u.