

RISTOBAR MENUKAART

CINE
CITTA

7 JUNI
T/M
13 JUNI
2018

ZOMERGERECHTEN

Ravioli ✓	€ 9,50
<i>met geitenkaas, citroen en chili</i>	
Groene salade (✓✘)	€ 9,50
<i>met Iberico ham, groene en witte asperges, krokant brood en balsamico uitjes</i>	
Aubergine-harissasoep ✓	€ 5,50
<i>met saffraanyoghurt en koriander</i>	
Lam "in het groen" ✘	€ 9,50
<i>lamsvlees met asperges, spinazie en verse doperwten</i>	
Groene risotto ✓	€ 9,50
<i>met doperwten, groene asperges, bimì en een 62 graden eitje</i>	
Gnocchi caprese ✓	€ 9,50
<i>gnocchi met minitrostomaat, basilicum en burrata</i>	
Zwarte "Belgische" wafel ^{Tip!} ✘	€ 8,50
<i>vanilleijs en geschaafde, gepekelde eidooier</i>	
Choco & Coco ✓ ✓ ✘	€ 8,50
<i>avocado - chocomousse met huisgemaakt jong kokosijs en gekonfijte ananas</i>	

Deze kleine gerechten nodigen uit om er meerdere te nemen of met elkaar te delen. Gaat u naar de film? Neem dan de tijd of vraag de bediening beide gerechtjes tegelijk te serveren

LUNCH (12.00 TOT 16.00 UUR)

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

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 twee zomergerechten.

EAT & SNEAK

€ 18,50

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

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

Vegan brownie ✓✓ € 4,50
met rood fruit

Rabarber-appelcrumble € 3,50
met mascarponecrème

Ristobar € 3,00

Koffie + taart € 4,75

Rabarber-appelcrumble of Ristobar

ALLERGENENWIJZER

✓ Vegetarisch

✓ ✓ Veganistisch

✘ Glutenvrij

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

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 Grey,	
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

Appel-rabarber crumblepie	3.50
incl. koffie of thee	4.75
Vegan brownie met rood fruit	4.50
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 /	
Melon / 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

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
IJwit van 't IJ(6,5%)	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
Budels Malt (bio) (0,0%)	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

OPENINGSTIJDEN RISTOBAR

Maandag t/m zaterdag: 10.30-24.00
Zondag: 10.30-23.00

OPENINGSTIJDEN KEUKEN

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