

RISTOBAR MENUKAART

13 SEP
19 SEP
2018

VOORGERECHTEN

Geroosterde koolrabi ✓	€ 8,50
<i>met linzensalade, pecannoten en karnemelk</i>	
Balinese viskoekjes	€ 9,50
<i>met salade van glasnoedels, zoetzuur van sjalot en saus van sambal matah</i>	
Geroosterde pomodori soep ✓	€ 5,50
<i>tomatensoep met mascarpone-waterkerspesto</i>	
Ravioli ✓	€ 9,50
<i>met pompoen en salieboter</i>	

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars ✕	€ 17,50
<i>op huid gebakken zeebaars met rode rijst, spinazie, noten en kokoswasabi-saus</i>	
Runderbavette	€ 19,50
<i>met aardappelwafel, grove anchoide (ansjovistapenade), geroosterde little gem en schuim met Parmezaanse kaas</i>	
Spicy Curry ✓ (✓✕)	€ 15,00
<i>van zoete aardappel, bloemkool, doperwten met huisgemaakt naan brood</i>	

NAGERECHTEN

Witte chocolademousse	€ 7,50
<i>met Tony's Chocolonely, panna cotta van watermeloen en huisgemaakte frambozensorbet</i>	
Coco Mango ✓✓✕	€ 7,50
<i>met soja hangop en huisgemaakt ijs van Thaise basilicum, kokos en cacao nibs</i>	

LUNCH (12.00 TOT 16.00 UUR)

Eitje (✓)	€ 8,50
<i>uitsmijter, omelet, roerei of zoals u wenst</i>	
Waldkorn Iberico	€ 6,50
<i>Spaanse ham met tzatziki van radijs</i>	
Tosti Geitenkaas ✓	€ 6,50
<i>oude 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 een hoofdgerecht

EAT & SNEAK

€ 18,50

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

KLASSIEKERS

Dutch weedburger ✓✓	€ 14,50
<i>zeewierburger, 100% vegan met coleslaw</i>	
Risotto ✓	€ 21,50
<i>romige paddenstoelrisotto, parmazaanse kaas, truffel en 64 graden eitje</i>	
Zeeuwse mosselen(✕)	€ 13,50/21,50
<i>met zilte groenten, lente-ui, citroendip en friet of brood</i>	

6 Oesters ✕	€ 12,50
<i>met rode ui vinaigrette</i>	

Zuurdesembrood ✓	€ 5,00
<i>met dukkah, baba ganoush en olijfolie</i>	

Verse friet	€ 1,75/3,50
<i>met huisgemaakte mayonaise (alleen als supplement)</i>	

Cassave ✓✓	€ 5,50
<i>huisgemaakte gefrituurde cassave met bananenketchup op Caribische wijze</i>	

LEKKER BIJ DE KOFFIE

Carrot cake	€ 3,50
<i>met mascarponecrème</i>	
Appel-perencrumble	€ 3,50
<i>met mascarponecrème</i>	
Ristobar ✓✓	€ 3,00
Gebak + koffie	€ 4,75

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 verkeerdt	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	
Kamille, Groene Jasmijn,	
Darjeeling, Rooibos	2.20
Verse muntthee	2.50
Potje Thee	3.90
Potje verse muntthee	4.50

Voor bij de koffie

Appel-peren crumble	3.50
met mascarponecrème	
Carrot cake	3.50
met mascarponecrème	
Ristobar. ✓✓	3.00
Bovenstaand gebak	
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	4.50
(groot glas)	

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,	
Bombay sapphire gin	3.70
Remy Martin Cognac, The Glenlivet	
12 years, Calvados, Korenwijn	4.70
Huisgemaakte Limoncello	4.50

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

ARRANGEMENT

3 gerechten (keuze van de chef)
+ 2 drankjes + 1 film

Zondag t/m donderdag	€ 37,50
Vrijdag en zaterdag	€ 41,50

Tapbier

Tongerlo Blond (6%)	3.70
Jopen Mooie Nel IPA (6,5%)	3.70
Texels Skuumkoppe (6,0%)	3.70

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: Pinterman gouden	
collega (5,7%)	4.00

Borrelhapjes

Bieterballen (8st.) ✓	8.50
bitterbal van rode biet	
Bitterballen (8st.)	6.50
met Löwensenf mosterd	
Goulashbitterballen (8st.)	6.50
Krokante garnalen (10st.)	5.50
Reypenaer (oude kaas)	5.50
Cassave ✓✓	5.50
met bananenketchup geserveerd op	
caribische wijze	
Ibericoham	6.50
met cornichons en olijven	
Taggiasche olijven	3.50

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