

RISTOBAR MENUKAART

8 NOV
14 NOV
2018

VOORGERECHTEN

Bulgursalade ✓	€ 8,50
<i>met geroosterde paprika, haricots verts, zoetzure sjalot en ingelegde citrus (ook film & lunch)</i>	
Aziatische Steak Tartaar ✘	€ 9,50
<i>van rund met crème van eidooier en bonito (gedroogde tonijn)</i>	
Ribollita ✓ (✓)	€ 7,50
<i>Italiaanse tomatensoep met borlotti bonen, brood en hummus (ook film & lunch)</i>	
Knolselderij-pastinaaksoep ✓ ✘	€ 6,50
<i>met zuurkool en dragon (ook film & lunch)</i>	

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars ✘	€ 17,50
<i>op huid gebakken zeebaars met rode rijst, spinazie, noten en kokoswasabi-saus</i>	
Runderbavette ✘	€ 19,50
<i>met geroosterde groenten, balsamicostroop en roquefort</i>	
Tajine ✓ ✓ ✘	€ 15,00
<i>van spruiten, kikkererwten, kastanje en kingboleten</i>	
Kalfssukade ✘	€ 19,50
<i>met puree van pompoen, gebrande hazelnoten en jus van rode wijn en laurier</i>	
Risotto ✓ ✘	€ 19,50
<i>met paddenstoelen, parmezaanse kaas, verse zwarte truffel en een 64 graden eitje</i>	
Dutch Weedburger ✓ ✓	€ 15,50
<i>100 % vegan zeewierburger met coleslaw</i>	

NAGERECHTEN EN TAART

Crème Brûlée ✘	€ 6,50
<i>van espresso</i>	
Pumpkin Cake	€ 7,50
<i>met ijs van bitterkoekjes en compote van Japanse peer en yuzu</i>	
Carrot Cake	€ 3,50
<i>met mascarponecrème</i>	
Kwarktaart	€ 3,50
<i>met citroen en kokos</i>	
Ristobar Power Balls ✓ ✓ ✘	€ 3,00
Gebak + koffie	€ 5,00



KLEINE GERECHTEN

Eitje (✓)	€ 8,50
<i>uitsmijter, omelet, roerei of zoals u wenst (tot 16.00 u./ ook film & lunch)</i>	
Zalmsandwich	€ 7,50
<i>met komkommer, crème fraîche en rucola (tot 16.00 u. / ook film & lunch)</i>	
Tosti Ristobar (✓)	€ 6,50
<i>met brie van de Kaaszaak, appel, walnoten en rucola (tot 16.00 u. / ook film & lunch)</i>	
Tuna Sandwich	€ 7,50
<i>van robuust brood met zongedroogde tomaat, olijven en ei (tot 16.00 u. / ook film & lunch)</i>	
6 oesters ✘	€ 12,50
<i>met rode ui vinaigrette</i>	
Zuurdesembrood ✓	€ 5,50
<i>met dukkah, hummus 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>	
Ibericoham	€ 6,50
<i>met cornichons en olijven</i>	

FILM & LUNCH € 14,50

Dagelijks een lunchgerecht 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.

ARRANGEMENT

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

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

✓ Vega ✘ Glutenvrij
✓ ✓ Vegan

DRANKKAART



Koffie (bio)

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

Thee van Theejoy

Snow White, Herbal Harmony,	
Rooibos, Green Lemon,	
Seizoensthee (Darjeeling),	
Green Jasmijn, Earl Grey,	2.20
Verse muntthee	2.50
Potje Thee	3.90
Potje verse muntthee	4.50

Voor bij de koffie

Kwarktaart met citroen en kokos	3.50
Carrot cake met mascarponecrème	3.50
Ristobar Power Balls	3.00
Bovenstaand gebak incl. koffie of thee	5,00

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

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

Gedistilleerd

Amaretto, Licor 43, Bailey's,	
Grand marnier, Bacardi,	
Jonge Jenever, Jameson Whisky,	
Bombay sapphire gin	3.70

Remy Martin Cognac, The Glenlivet	
Single malt 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
---	-------

Moulloux 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 Trinitas Tripel (9%)	3.70
Texels Bock(7%)	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: Jopen Hop only knows (7,2%)	4.70

Borrelhapjes

Bieterballen (8st.)	8.50
bitterbal van rode biet	
Bitterballen (8st.)	6.50
met Löwensenf mosterd	
Goulashbitterballen (8st.)	6.50
Dutch Weed Bites	8.50
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