

RISTOBAR MENUKAART

12 APR
T/M
18 APR
2018

VOORGERECHTEN (12.00 TOT 21.30 UUR)

Bulgursalade ✓	€ 8,50/13,50
<i>met granaatappel, dadels, cashewnoten, koriander en zoetzure groenten</i>	
Ravioli ✓	€ 9,50
<i>met paddestoelen, rucola en parmezaan</i>	

SOEPEN (12.00 TOT 21.30 UUR)

Kharcho ✘	€ 7,50
<i>Georgische soep met rundvlees, fenegriek, saffraan en koriander</i>	
Knolselderij pastinaaksoep ✓ ✘	€ 5,50

HOOFDGERECHTEN (12.00 TOT 21.30 UUR)

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>	
Spaghetti van snijboon ✘	€ 19,50
<i>met kabeljauw, bundelzwammen, gepocheerd ei, parmezaanse kaas en krokante pancetta</i>	

NAGERECHTEN (12.00 TOT 21.30 UUR)

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 belegen kaas van de Kaaszaak of Coppa di Parma met balsamico en zongedroogde tomaat</i>	
Tosti pesto ✓	€ 6,50
<i>met kaas van de Kaaszaak en dip van zongedroogde tomaat</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
<i>zeewierburger, 100% vegan met coleslaw</i>	
Octopus	€ 19,50
<i>met zwarte risotto, tomaatjes, pijnboompitten en parmezaanse kaas</i>	
Lam "in het groen"	€ 21,50
<i>lamsvlees met asperges, spinazie en doperwten</i>	
6 Oesters ✘	€ 12,50
<i>met rode ui vinaigrette</i>	
Zuurdesembrood ✓	€ 5,00
<i>met dukkah, tapenade en olijfolie</i>	
Verse friet	€ 1,75/3,50
<i>met huisgemaakte mayonaise</i>	

LEKKER BIJ DE KOFFIE

Apple pie	€ 3,50
Carrot cake	€ 3,50
<i>met mascarponecrème</i>	
Ristobar	€ 3,00
Koffie + taart	€ 5,00

ALLERGENENWIJZER

- ✓ Vegetarisch
- ✓ ✓ Veganistisch
- ✘ Glutenvrij

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

VOOR ONZE ARRANGEMENTEN
ZIE ACHTERZIJD
VAN DE MENUKAART

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

Apple pie of Carrot cake	3.50
incl. koffie of thee	5.00

Ristobar. Een bar met een mix van gedroogde vruchten 3.00

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 2016 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 Mooie Nel IPA (6,5%)	3.70
Texels Springtij (7,5%)	3.70

EAT & SNEAK

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

€ 18,50

Bier op fles

Leeuw bier (5%)	2.70
Star alcohol vrij (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, serrano, spianata, romana)	€ 9,50
--	--------

Bieterballen (8st.) bittebal 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
------------------	--------

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.

ARRANGEMENT

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

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