

APERITIEVEN:

EURO

Aperitief van 't huis (glas cava)	7.50
Mojito	7.50
Porto rood / wit	5.50
Martini rood / wit	5.50
Sherry dry	5.50
Pineau Des Charentes	5.50
Kirr	5.50
Campari: puur	5.25
orange	7.50
Bacardi	6.50
Ricard	6.50

GIN:

Hendrick's Gin - Pink Pepper Tonic	11.00
<i>Ambachtelijke Schotse gin met komkommer en Bulgaarse roos</i>	
Spring Gin - Original Tonic	14.00
<i>Frisse kruidige gin met toetsen van anijs, koriander, citrus en naaldbos</i>	
Filliers Dry Gin 28 - Orange Blossom & Lavender Tonic	12.00
<i>Belgische zachte, fruitige floraal, frisse gin</i>	
Monkey 47 - Orange Blossom & Lavender Tonic	13.00
<i>Pittige gin met 47 botanicals uit het Zwarte Woud en India</i>	
Mare Gin - Gember & Kardemom Tonic	14.00
<i>Spaanse gin met een kruidige neus van rozemarijn, zwarte olijven, thijm, basilicum</i>	

FRISDRANKEN:

Sinaas natuur	5.00
Coca Cola	2.60
Coca Cola light	2.60
Sprite of Fanta	2.60
Tonic	2.60
Looza appel	2.60
Ice Tea 33 cl	2.75
Waters: Acqua Pana	2.60
Acqua Pana 1/2L	4.50
Acqua Pana 1L	6.75
San Pellegrino	2.60
San Pellegrino 1/2L	4.50
San Pellegrino 1L	6.75

BIEREN UIT DE FLES:

Carlsberg	3.20
Duvel	3.75
Ramée Triple Blond	3.75
Ramée Triple Amber	3.75

STARTERS:

EURO

Lookbrood met gemarineerde tomatenblokjes en basilicum.....	6.25
Calamaris Fritti	10.30
Toast champignons met lookroom.....	11.90
Camembertkroketje met gestoofde appeltjes en rucola.....	12.20
Carpaccio van rund met oude balsamico en parmezaanschilfers.....	16.25
Tappa's Trattoria (min. 2 pers.) prijs v/2 pers.....	15.95

SALADES:

Pittig slaatje met Tandoori kippenblokjes en appelstaafjes.....	16.45
Slaatje met gebakken spekreepjes, gegratineerde geitenkaas en honingdressing.....	17.45
Slaatje met pikante scampi (6 stuks) in tomatensaus.....	19.05

PASTA GERECHTEN:

Triangoli met rode biet, ricotta en zoete paprika	14.85
Medaglione met zwaardvis en amandelpesto	16.95
Penne All'Arabbiatta.....	12.95
Penne met verse zalm en Italiaanse kruiden.....	16.70
Penne met kip, geitenkaas, chorizo en groenten.....	17.95
Penne met kip in Roquefortsaus met spinazie.....	16.20
Penne met gerookte forel en dille.....	15.75
Gegratineerde penne met bloemkook en ham.....	13.45
Spaghetti Vongolé.....	20.65
Spaghetti al pesto met scampi en buffelmozzarella.....	23.30
Huisbereide lasagna.....	15.20
Tagliatelle met scampi, pijnboompitten en kruidenspek in een tomatenroomsaus.....	23.30

NOEDELS IN DE WOK:

Vegetarische noedels.....	13.20
Roergebakken tandoori kip met knapperige groenten.....	16.45
Noedels met filet-pûr en roergebakken groenten.....	22.85
Varkenshaasje met mango en wokgroenten.....	17.45
Gebakken tonijn met knapperige groentjes en Indische curry.....	21.80
Roergebakken groenten met noedels en zeevruchten.....	21.80
Scampi met mie op Indonesische wijze.....	23.30

VIS EN VLEES:

Met honing gecarameliseerde zalmfilet met witloof en Hoegaardensaus.....	19.40
Vispannetje.....	23.00
Kortgegrilde tonijn met vadouvan.....	19.20
Ossobucco met tomatengroentensaus.....	21.40
Kipfilet gevuld met pesto in parmaham.....	19.65
Varkenshaasje met broccoliroomsaus.....	20.25
Filet-pûr pizzaiola met verse tagliatelle.....	27.15
Lamsfilet met graanmosterd en zuiderse ratatouille.....	28.65
Supplement sla mix.....	7.45

Bij vis of vleesgerechten is er keuze uit frieten, kroketten, tagliatelle of aardappelpuree.
Gelieve ons uw voedselallergieën mee te delen alvorens te bestellen.

**Alles wordt à la minute bereid,
dus bij drukte even geduld a.u.b.**

OEP = OEP