

Deze pagina is een uitgave van restaurant Adriatico - Antoniusplein 4 in Venlo-Blerick. Tel. 077 382 29 95 - www.restaurantadriatico.nl

... DEZE UITGAVE:

- Nieuws over de verbouwing
- De grill en onze specialiteiten
- Nieuwe website
- Adriatico ook op Hyves
- Speciaalbier

Onze website — Onze website was nog wel actueel maar paste niet meer goed bij onze nieuwe en lichtere huisstijl. Nu ook het restaurant lichter en ruimer is geworden hebben we daarom ook een nieuwe website laten bouwen.

Op deze site kunt u alle informatie vinden over Mediterraan restaurant Adriatico. Het hele menu staat op de site en kan ook als PDF gedownload worden.

Tevens kunt u zich voor onze nieuwsbrief inschrijven, als beloning ontvangt u een heerlijk presentje. En u ontvangt dan regelmatig onze laatste nieuwtjes. Kijk op onze website;
www.restaurantadriatico.nl

Hyves — Het is misschien wel de leukste manier om contact met onze gasten/vrienden te houden. Onze Hyves! We zijn er nu een tijdje mee bezig en zouden het leuk vinden om nog meer vrienden te mogen ontmoeten.

Via onze website kunt u gemakkelijk op onze hyves terecht.

Speciaalbier — De nadruk binnen een restaurant ligt meestal op de wijnen, maar we hebben nu ook een smakelijk assortiment aan speciale bieren. Van 't vat hebben we Lindeboom Gouverneur Blond en witbier.

Ook voor een passend 'bieradvies' kunt u bij ons aankloppen!

... Nieuws uit de keuken



Keukennieuws — Grillen is misschien wel één van de smaakvollste en gezondste bereidingen in de keuken. Het is heel mager maar geeft toch een smaakexplosie die zijn gelijke niet kent!

En het is geen geheim, onze Patron-Cuisinier bezit de bijna magische kunst om met warmte, vuur en kruiden zijn gerechten een goddelijk karakter mee te geven.

Proef de passie en het temperament die zo kenmerkend zijn voor

onze Mediterrane grillspecialiteiten.

Onze Grillspecialiteiten worden geserveerd met Mediterrane rijst, frites, een heerlijke salade en een zomers sausje op basis van yoghurt.

Hieronder staat de pagina uit ons menu die geheel gewijd is aan de Grillspecialiteiten.

... Nieuws van Dragan, de Patron-Cuisinier



Van de Chef — Rustig zittend op zijn stoel wil Patron-Cuisinier Dragan Lazarevic van Mediterraan restaurant in Adriatico ons graag meer vertellen over de diverse ontwikkelingen binnen zijn bedrijf.

Het laatste jaar is nogal een onstuimig jaar geweest. Er is zoveel gehakt en gebroken dat het soms onmogelijk leek om het bedrijf weer op orde te krijgen. Maar nu begint het er dan toch echt op te lijken.

Het buurpand aan het Antoniusplein, een vroegere kapsalon is geheel bij het restaurant getrokken. En door die uitbreiding is ons aanbod van diverse culinaire diensten flink vergroot.

De wc's zijn nu een stuk ruimer en veel beter bereikbaar, de entree is ruim en licht en nu kan men al aan de voorzijde een tafel nemen met uitzicht over het centrum van Blerick en het fraaie Raadhoe.

Uiteindelijk zal men vanaf de voordeur zo over de Maas aan de achterzijde kunnen uitkijken. Een grote lichte en transparante ruimte waarbinnen toch intieme en sfeervolle plekje zijn gecreëerd.

Maar daarmee zijn nog lang niet alle veranderingen binnen deze gi-

gantische metamorfose benoemd.

Het hele pand is nu voorzien van airconditioning, of eigenlijk..... klimaatbeheersing. Onder alle omstandigheden blijft het binnen aangenaam vertoeven. En dat is met de zomer voor de deur geen overbodige luxe!

En als één van de meest imposante uitbreidingen mag ik toch zeker de keldergewelven noemen. Bereikbaar vanaf een brede en goed verlichte trap zijn de oude kelderruimtes in glorie hersteld. Deze gewelven ademen de sfeer van de wijnkelders in een authentiek Frans chateau.

De naam voor deze keldergewelven is 'Cava Adriatico' geworden. Hier kunnen onze gasten en bedrijven vanaf het najaar terecht voor etentjes, wijn- en spijsproeverijen, bedrijfsborrels en ga zo maar verder. De ruimte is voorzien van alle mogelijke zaken die een volledig onafhankelijk functioneren van het bovengelegen restaurant mogelijk maken. Wij weten zeker dat dit een bijzondere aanwinst is voor het 'lekker eten en drinken' in Venlo-Blerick.

Ook op ons menu zijn er nogal wat mogelijkheden bijgekomen. Natuurlijk hadden we al ruim een

jaar de 'Petit Plats', de leukste manier om kleinere gerechtjes aan elkaar te schakelen tot een volwaardig menu. Maar daarmee waren we nog niet helemaal tevreden. Er ontbrak nog de mogelijkheid om op een soort 'tapas-achtige' manier bij Adriatico te eten.

Daarvoor hebben we de 'Mezzetto' in het leven geroepen. Dat zijn diverse Mediterrane heerlijkheden gepresenteerd op een fraai tableau in diverse lagen. Onze gasten kunnen een keuze maken uit Vis of Vlees... of zelfs een combinatie van beiden. De Mezzetto brengen de mogelijkheid binnen ons menu om ongedwongen lekkere hapjes te begeleiden door heerlijke wijnen en zelf te bepalen hoeveel je ervan wilt bestellen.

Als later dit jaar het volledige verbouwings-traject gereed is zal ons totaalpakket nog worden uitgebreid met een dagfunctie. Naast de reeds bestaande mogelijkheden om bij Adriatico te lunchen zal er ook voor de kleinere trek een verrassende kaart bijkomen. Mensen kunnen dan ook voor een kop koffie, een lekkere cappuccino en bijvoorbeeld een culinair verzorgd broodje binnen lopen. Dus luxe én lekker verpozen.

Enfin, er gebeurt momenteel zoveel dat we besloten hebben via deze weg, 'de Blerickse Krant' regelmatig het laatste nieuws aan onze gasten te willen vertellen. Wij hopen natuurlijk dat jullie net zo enthousiast worden als wij!

En als onze gasten op- en/of aanmerkingen hebben, dan zouden we die heel graag van hun horen. Stuur via onze website www.restaurantadriatico.nl een bericht met uw bevindingen binnen Adriatico.

We proberen alles in het werk te stellen om uw verblijf bij ons zo aangenaam mogelijk te maken.

Patron-Cuisinier
Dragan Lazarevic

... Grillspecialiteiten op het menu

Mixed grill € 17,50

Een keur van verschillende soorten gegrild, mals vlees met mediterrane kruiden en bijpassende sausjes.

Filet brochette € 18,25

Malse stukjes vlees met spek, paprika en ui aan een spies geregen. Geserveerd met een Mediterrane saus.

Steak € 15,50

Een steak van fijne rundertartaar met gebakken uien.

Entrecote € 16,50

Met smaakverhogend vetrandje naar wens gegrild.

Scarmone € 16,50

Ossehaas en biefstuk hebben de naam, maar voor kenners van de Italiaanse keuken is Scarmone het lekkerste stukje rundvlees, botermals, zonder vet en kunstig gegrild.

Rib-eye € 16,50

Kenners vinden dit de mooiste steak die er is, de rib-eye die zijn typische smaak ontleent aan het stralende vetrandje en het schalkse verougje.

Gevogelte brochette € 15,50

in spek gewikkelde stukjes gevogeltefilet, zorgvuldig aan spies geregen en daarna kunstig gegrild.

Dubbel genieten (vanaf 2 personen)

Genieten van een royale vleeschotel of de sabel van Adriatico heeft één nadeel- het wordt snel koud. Om dat te ondervangen serveren wij deze twee gerechten op schaal, die wij op een rechtaud plaats zodat alles lekker warm blijft. Deze manier van serveren is alleen mogelijk wanneer meerdere personen meedoen-leuk bijkomend voordeel: iedereen kan dat pakken wat hij of zij het lekkerst vindt.

Royale vleeschotel p.p. € 16,50

Voor de liefhebbers van puur vlees, Diverse stukjes gegrild vlees met een passend garnituur.

Sabel van Adriatico p.p. € 18,50

De trots van onze keuken, een echt bourgondische aanblik, een keur van malse filets geregen aan een sabel.



Urbanusstraat 13
@1^e verdieping

5921 HH Venlo-Blerick

T 077 374 45 15
F 077 851 50 14

Alle media-uitingen van Adriatico, off- en online worden verzorgd door fullservice reclamebureau DivviD in Venlo-Blerick. Ook interesse in echte on- en offline resultaten? Neem vrijblijvend contact op met de jongens en meisjes van reclamebureau DivviD. Ga voor meer informatie over onze diensten naar onze website; www.divvid.nl