

Dagverse producten bij Adriatico

Voor de hele kaart geldt dat Adriatico 'à la minute' en uitsluitend met dagverse producten werkt. Hierdoor kan de bereiding enige tijd in beslag nemen!

Het menu van de Chef

Regelmatig maakt onze Patron Cuisinier Dragan Lazarevic een nieuw viergangen menu. Een menu dat weerspiegelt wat het seizoen te bieden heeft! Op de volgende pagina het huidige menu.

Het menu van de Chef is alleen per tafel te bestellen.

Petit Plats, alle vrijheid voor u als gast!

De naam is Petit Plats, een concept dat door de meeste gasten zeer gewaardeerd wordt. En nu is het zelfs mogelijk om Petit Plats te combineren met gerechten uit de 'normale' menukaart.

U kunt dus bijvoorbeeld een hoofdgerecht uit de Petit Plats vooraf laten gaan door een voorgerecht uit de menukaart of andersom!

Vooraf... of bij de Petit Plats

Een heerlijke begeleiding

Focaccia met kruidenboter	€ 2,00
Tomatentappenade	€ 2,00
Gemarineerde olijven	€ 2,00
Gemarineerde Fetakaas	€ 2,00

Menu van de Chef

Alleen per tafel

Bijgerechten

Toscaanse aardappelen	€ 2,00
Gekookte aardappelen	€ 2,00
Frisse salade	€ 2,00

Petit Plats

Carpaccio van ossenhaas	€ 8,50
Gegarneerd met Parmezaanse kaas en een dressing van aceto-balsamico	
Ham	€ 8,50
Luchtgedroogde en doorgerijpte ham klassiek geserveerd met meloen	
Vitello Tonnato	€ 8,50
Dun uitgesneden kalfsvlees met een tonijnmayonaise	
Carpaccio van verse tonijn	€ 8,50
Geserveerd met een mosterd/honingdressing en kappertjes	
Gamba's Adriatico	€ 7,50
Gebakken gepelde gambastaarten, geflambeerd met cognac in een crème knoflooksaus	
Paletje van gerookte vissoorten	€ 8,50
Op smaak gebracht met citroen en bieslook, gegarneerd met mierikswortel crème	
Cocktails	€ 8,50
Gecomponeerd uit zalm, garnalen en krab met een romige cocktailsaus	
Calamaris	€ 9,50
Kort gegrilde ringen, met een mix van sla, geroosterde pijnboompitten en een basilicumpesto	
Scampistaartjes	€ 8,75
Met cherrytomaatjes en mediterrane kruiden op smaak gebracht, op een frisse salademelange	
Salade Caprese	€ 8,50
Frisse salade-melange met zongerijpte tomaatjes, buffelmozzarella en verse basilicum	
Salade Milanese	€ 8,50
Frisse salade-melange met komkommer, tomaat, uitjes, olijven en heerlijke gegrilde kipfilet	
Salade Tonno	€ 8,50
Frisse salade-melange met tonijn, uitjes en kappertjes	
Halve kreeft	€ 15,50
In het pantser aangegrild en met olijfolie, knoflook en een vleug Ricard nagegaard in de oven	
Eendenborstfilet	€ 9,50
Op knapperige salade met spekjes, pijnboompitten en honingtijmsaus	

Petit Plats

Varkenshaasmedaillons	€ 12,50
Super mals, geserveerd met gebakken champignons en paprika	
Rib-eye	€ 14,50
De steak die zijn smaak ontleent aan het stralende vetrandje en het schalkse vetoogje	
Brochette	€ 12,50
Malse stukjes vlees met spek, paprika en ui aan een spies, geserveerd met een pepersaus	
Scallopine van kalfsoester	€ 14,50
In boter gegaard, geparfumeerd met witte wijn, geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas	
Zalmfilet	€ 11,50
In folie gegaard met rozemarijn, cherrytomaatjes en knoflook	
Tonijnsteak	€ 13,50
Kort gegrild, bestrijken met pesto en uitserveren met blokjes tomaat en kruiden	
Kabeljauwfilet	€ 11,50
Een vis met persoonlijkheid die zich heerlijk voelt in het gezelschap van een scampi, cherry-tomaatje en een partje citroen	
Vispannetje	€ 13,50
Kort gebakken stukjes vis, uitjes, zondoorstooftde tomaatjes, witte wijn en een melange van kruiden	
Kippannetje	€ 12,50
Kort gebakken reepjes kip, uitjes, paprika en een melange van kruiden	
Ossenhaaspuntjes	€ 14,50
Kort gebakken puntjes ossenhaas, met rucola en Parmigano-kaas en extra vergine olijfolie	
Paella	€ 13,50
De traditionele Spaanse paella met kip, vis, en schaal- en schelpdieren	
Mosselen	€ 12,50
Mosselen op klassieke wijze bereid met de finishing touch die Adriatico zijn karakter geeft	
Bouillabaisse	€ 12,50
Rijk gevuld met veel schaal- en schelpdieren en verscheidene soorten vis	

Bijgerechten

Toscaanse aardappelen	€ 2,00
Gekookte aardappelen	€ 2,00
Frisse salade	€ 2,00

Soepen

Tomatensoep

€ 4,75

De mediterrane zon op het bord: crèmige tomatensoep van zondoorstoofde tomaatjes met een zuidelijk kruidenaccent

Uiensoep

€ 4,75

Voor het kosmopolitische gevoel: gegratineerde uiënsoep, de trots van de vroegere hallen van Parijs

Goulashsoep

€ 5,25

Vurig als de Czardas, pittig als de puszta, een potige goulashsoep met veel vlees en een waaier van kruiden

Vissoep

€ 5,75

Rijk gevuld met veel schaal- en schelpdieren en verscheidene soorten verse vis

Kreeftenbisque

€ 4,75

Fluweelzacht en op smaak gebracht met een vleugje cognac en geserveerd met rivierkreeftjes

Focaccia aan de basis

Ovenvers en knapperig

Heerlijk bij de soep, ovenvers Focaccia-brood met een kruidige boter.

Wilt u deze knapperige begeleiding nog meer élan geven, dan kunt u er aanvullende mediterrane delicatessen bij bestellen.

Focaccia met kruidenboter	€ 2,00
Tomatentappenade	€ 2,00
Gemarineerde olijven	€ 2,00
Gemarineerde Fetakaas	€ 2,00

Maaltijdsalades, met focaccia en boter

Caprese

€ 12,50

Salade-melange met een frisse dressing, zongerijpte tomaatjes, buffelmozzarella en verse basilicum

Milanese

€ 12,50

Salade-melange met een frisse dressing, komkommer, tomaatjes, uitjes, olijven en kipvlees

Tonno

€ 12,50

Salade-melange met een frisse dressing, tonijn, uitjes en kappertjes

Visgerechten

Zeetong € 29,50

Krokant gebakken in olijfolie, afgeblust met witte wijn en een tikkeltje knoflook

Gamba's € 24,50

Om zelf te pellen (5 stuks Prima star nr 1) à la minute gegrild, op tafel gebracht met een saus waarvan de samenstelling geheim is

Hele kreeft € 29,50

De kardinaal van de zee, een verse hele kreeft met een mild stemmende kreeftensaus

Schelpschotel € 29,50

De droom van elke visser een compositie van kreeft, schaal- en schelpdieren. Een gerecht dat enige bereidingstijd vraagt

Tarbot € 28,50

Licht aangrillen, instrijken met mediterrane kruiden, even nagaren in de oven met een toma-ten aniboisse

Visschotel € 19,50

Het dagaanbod aan verse vissoorten, in een Mediterrane toonzetting gecomponeerd tot een tongstrelende visschotel

Visvitrine

Dagelijks een vers aanbod

Verder hebben wij onze visvitrine Waar patron-cusiner Dragan een dagelijks aanbod aan verse vis presenteert. U kunt bijvoorbeeld Dorade en Zeebaars heerlijk gegrild én aan tafel gefileerd krijgen!

Bijgerechten

Toscaanse aardappelen € 2,00

Gekookte aardappelen € 2,00

Frisse salade € 2,00

Vleesgerechten

Lams carré € 21,50

Ingestreken met pesto en knoflook, in een bodempje witte wijn gegaard in de oven en afsluitend nog even op de grill laten rusten tot er een krokant korstje is ontstaan

Tournedos € 21,50

Uit de ossenhaas gesneden, medium of rood gegrild en geserveerd met gebakken champignons, stroganoffsaus, pepersaus of maderasaus

Trio € 19,50

Een medaillon van varkenshaas, ossenhaas en een lamsribstukje, geserveerd met een stevige portsaus

T-bone steak € 27,50

Voor de volwassen vleesliefhebber is er niets mooier dan een stevige T-bone steak, naar wens rood of medium gegrild

Vleesschotel € 19,50

Voor de liefhebbers van puur vlees, diverse stukjes gegrild vlees

Bijgerechten

Toscaanse aardappelen	€ 2,00
Gekookte aardappelen	€ 2,00
Frisse salade	€ 2,00