

VOORGERECHTEN

Broodplankje

met knoflookdip, kruidenboter, tomatentapenade en olijven 9.5

Plato Revolutie;

een combinatie van kleine vegetarische -, vlees – en vis gerechtjes 18

Gegratineerde champignons

met roomsaus, kruiden, knoflook en spekjes [ook als vegetarisch te bestellen] ✓ 12.5

Bezopen garnalen

met knoflook, diverse kruiden en Spaanse pepers gebakken in olijfolie 13.5

Carpaccio

met zongedroogde tomaatjes, rucola, pijnboompitten, kaas en een heerlijke pesto dressing 15.5

Nachos

uit de oven met cheddarkaas, crème fraîche en vlammsaus 14

Keuze uit:

kip

gehakt

vega ✓

Vleesplankje “de Revolutie”

plankje met parmaham, chorizo, spinata romana en schwarzwalders schinken, geserveerd met brood, olijven, knoflooksaus, zeezout en olijfolie 16

Mexicaanse burrito

een heerlijke gevulde tortilla met gekruid rundergehakt, maïs, rode uien en oude kaas, geserveerd met quacamole en crème fraîche 14

Huisgemaakte soepen

Romige tomatensoep met pesto croutons  9.5

Traditionele Mexicaanse Pozole rijkelijk gevulde kippensoep met hominy mais 10.5

Alle soepen worden geserveerd met brood

SALADES

Lauwarme salade van scampi's

met krokant gebakken spek, croutons en een limoen-framboos dressing

voor

14

maaltijd

17.5

Salade biefstukpuntjes

met rode ui en een dressing van teriyaki sesamzaad

14

17.5

Salade avocado en mango 

met blauwe kaas, walnoten met heerlijke balsamicodressing

14

17.5

Alle salades worden geserveerd met brood

HOOFDGERECHTEN

Latijns-Amerikaanse gerechten

Huisgemaakte beefburger


op Cubaanse wijze op een desembol met jalapenos, cheddarkaas, rode ui, tomaten, sla, bbq saus, mayonaise en verse Vlaamse frieten 25.5

Huisgemaakte vegetarische burger

van kidneybonen, mais, rijst en feta op desembrood met jalapenos, cheddarkaas, rode ui, tomaten, sla, bbq saus, mayonaise en verse Vlaamse frieten 25

Fajita's

spectaculair aan tafel geflambeerd met paprika, ui, champignon, rijst, salsa saus, zure room, guacamole, kaas en warme tortilla's 29.5

Keuze uit: **brie & noten** 
kip
ossenhaas
gamba's

Enchilada

een met kaas gratineerde tortilla die rijkelijk gevuld is met paprika, ui, champignons en naar keuze: **rund, kip of combi**, geserveerd met guacamole, zure room en rijst 28

Maaltijd nacho's

uit de oven met cheddarkaas, crème fraîche en vlammsaus 19.5

Keuze uit: **kip**
gehakt
vega 

Grillgerechten van de Black Angus

AUSTRALISCHE GRAIN FED SELECTED ANGUS BEEF:

Van het Black Angus rund een soepele **Entrecote** (200 gram) 33

Van het Black Angus rund een heerlijk malse **Bavette** (200 gram) 33

Malse **biefstuk** van het Black Angus rund (200 gram) 32

Alle Black Angus gerechten worden geserveerd met huisgemaakte peperroomsaus, verse Vlaamse frieten met mayonaise en frisse appeltjes in vanille roomsaus.

AUSTRALISCHE GRAIN FED SELECTED ANGUS BEEF:

Het door ons geleverde Black Angus rundvlees vind zijn herkomst in het zuiden van Australië. Hier zijn grote delen van het landschap vlak, er zijn enorme grazige weides, en het luchtklimaat is er nog erg schoon. Hier hebben de runderen de ruimte om te scharrelen en vrijuit te grazen. Onze producenten in Australië hebben de hele keten in eigen beheer, van opfok van de runderen op de ranches tot aan het verpakken van het eindproduct. Het vlees uit Australië heeft zich in de hele gastronomie wereld ruimschoots bewezen, het vlees is uitermate zacht, en het heeft een zeer rijke smaak. Deze rijke smaak van het vlees is mede te danken aan het feit dat de runderen in de periode van afmesten minimaal 100 dagen met granen worden gevoerd. Hierdoor ontstaat een mooie marmering in het vlees, door deze marmering is het vlees extra zacht, sappig en smaakvol.

ULEESGERECHTEN

Mixgrill

een combinatie van biefstuk, kipfilet, varkenshaas en een stukje spare-rib 29.5

Spare-ribs (750 gram) "op z'n lekkerst"

Keuze uit: naturel,
 pikant,
 duivels pikant
 of zoet (ananas en honing) 27

Varkenshaas medaillons "a la Revolutie"

met huisgemaakte champignonroomsaus en krokante spekjes 25.5

Malse Ierse biefstuk

in de pan gebakken met teriyakisaus en sesamzaad op een bedje van gewokte groenten 28

Piri piri kip (500 gr.)

Huisgemarineerd uit de oven

Keuze uit: naturel,
 pikant,
 duivels pikant
 of zoet (ananas en honing) 26

Kipfilet

in romige bladspinaziesaus gegratineerd met kaas uit de oven 24

Gebakken biefstukreepjes

volgens traditioneel Cubaans recept met gewokte rode uien in ketjap 26

Geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven en frisse appeltje in vanille roomsaus

VISGERECHTEN

Zalmfilet

in olijfolie gebakken geserveerd op een bedje van gewokte groenten met een koude yoghurt komkommer dille saus 26

Gamba's termidor

met rode uien en champignons gebakken, afgeblust met witte wijn in roomsaus gegratineerd met oude kaas 27

Geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven en frisse appeltje in vanille roomsaus

VEGETARISCHE GERECHTEN

Duo empanada & portobello

Empanada gevuld met geitenkaas en walnoten, en een portobello met geroosterde pompoenpuree met een topping van geitenkaas 24

Zie ook de Latijns-Amerikaanse gerechten, salades & tapa's

Geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven en frisse appeltje in vanille roomsaus

Kindermenu

Tomatensoepje 6.5

Frikadel, spare-ribs of kipnuggets met frietjes en appelmoes 13.5

Bijgerechten

Puntzak verse Vlaamse frieten met mayonaise  6

Salade  3.5

Frisse appeltjes in vanilleroomsaus  5.5

Gekruide aardappeltjes uit de oven  5.5

Gewokte groenten  4.5

Gekruide basmati rijst  4.5

TAPA'S

U heeft keuze uit een **2 of 3 gangen tapa's menu to-share** (combinatie van vlees, vis en vega)

2 gangen tapa's menu 33.5 p.p. (1e gang koude tapa's, 2e gang warme tapa's)

3 gangen tapa's menu 39.5 p.p. (net als 2 gangen + 3e gang dessert)

Vanaf 2 personen te bestellen

De 2e gang wordt geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven en appeltjes in vanilleroomsaus

U kunt natuurlijk ook losse tapa's bestellen

[vrijdag & zaterdag: i.v.m. drukte losse tapa's alleen te bestellen per gehele tafel.

Vraag de bediening naar de mogelijkheden.]

Ulees:

Huisgemarineerde **spare-ribs** pikant of zoet (ananas en honing) 7.5

Piri piri kip pikant of zoet (ananas en honing) 7

Gemarineerde **blefstukpuntjes** met teriyaki sesamzaad saus 8.5

Varkenshaaspuntjes a la revolutie 8

Mini burger met mozzarella, tomaat en pesto op een broodje 7.5

Vis:

Calamaris (inktvisringen) met knoflooksaus 6.5

Gefrituurde **gamba's** met aioli 6.5

Wrap met zalm, bieslook en crème fraîche 7

Huisgemarineerde garnalenspies met knoflook, rode peper en dille 7

Bruschetta met huisgemaakte tonijnsalade 7

Vegetarisch:

Gebakken **champignons** gegratineerd met oude kaas  6.5

Huisgemaakte **quesadillas** gevuld met kaas en guacamole  7

Zoete warme **maïskolfjes** met kruidenboter  6

Mexicaanse **aardappeltortilla** met oude kaas  6

Mini vega burger met mozzarella, tomaat en pesto op een broodje  7

DESSERT

Witte chocolade cheesecake

met een aardbeien coulis en een Argentijnse caramelsaus 9.5

Dame blanche

heerlijk vanille-ijs met chocoladesaus 8.5

Sorbet Mango Ijs [3 st.]

met vers fruit 9.5

Frambozenbrownies

met witte chocola, met daarbij een bolletje ijs en slagroom 9.5

Chocoladetaartje

met een zachte chocoladevulling, chocolade ijs en slagroom 9.5

In rum gekarameliseerde banaan

volgens traditioneel Cubaans recept met een bolletje kokosijs 9.5

Diverse bonbons [6 st.], ook erg lekker bij de koffie 9

Revolutieparade

een parade van onze dessertkaart [vanaf 2 pers.] 12.5 pp

Kinderijsje met een verrassing uit de grabbelton! 5.5

AFTER DINNER COCKTAIL

Choco Colada

Baileys, Licor 43, ananassap, room, chocolade saus, slagroom, ijs 12.5