

Welkom bij VinoRista

Bij VinoRista houden we van mooie flessen, fijne smaken en vooral van gezelligheid. Een plek waar je even mag vertragen, bijpraten, lachen en ontdekken.

Onze wijnen zijn met liefde gekozen, onze gerechten met zorg samengesteld en onze cocktails met een knipoog geserveerd. Of je nu zin hebt in een snelle apéro of een lange avond tafelen: neem plaats, laat je verrassen en geniet van het moment.

Proef. Ontdek. Geniet.

*Vino***Rista**
just a little different

Koffie's

Espresso - € 2,50

Een sterk geconcentreerde koffie. 30 ml puur genieten.

Cortado - € 2,80

Een espresso met opgestoomde volle melk.

Americano - € 3,00

Een espresso aangevuld met heet water voor liefhebbers van een mildere smaak.

Koffie - € 3,00

Een zachte koffie van onze eigen huisblend

Koffie verkeerT - € 3,50

Een kleine koffie met veel gestoomde melk en een schuimlaagje.

Cappuccino - € 3,80

Een espresso met gestoomde melk en een schuimlaagje.

Cappuccino op z'n Vlaams - € 4,30

Een espresso met gestoomde melk afgewerkt met slagroom.

Flat white - € 4,00

Cappuccino maar met dubbel shot espresso. Voor een intensere koffiesmaak.

Latté - € 4,00

Cappuccino maar met extra gestoomde melk.

Latté macchiato - € 4,00

Een Latté maar dan met de gekende laagjes, waar je eerst het zoete schuim, dan de bittere espresso en vervolgens de warme melk waarneemt.

Supplement slagroom - € 0,50

Supplement smaakje - € 0,50

Supplement plantaardige melk - € 0,75

Potje zelfgemaakte advocaat - € 3,50

Onze espresso's en melkgerelateerde dranken worden gemaakt met bonen met het label "specialty coffee". Dit is slechts 1% van alle geteelde koffiebonen wereldwijd. Het draait dus vooral om kwaliteit en niet om kwantiteit. Onze bonen worden gebrand in B-mine door Thijs van REBL. Hij selecteert de bonen die op dat moment prijs/kwaliteit het beste zijn, en zal deze licht tot middelmatig branden. Hierdoor komen de smaaktoetsen beter tot hun recht.

Wist je dat: Je cafeïne niet proeft ??

Als je toch bekommert bent voor je nachtrust, drink dan liever een espresso dan een gewone koffie. Door de druk en de veel kortere doorlooptijd zal er veel minder cafeïne aanwezig zijn. In een espresso kan dus slechts de helft hoeveelheid cafeïne zitten dan in een gewone tas koffie.

Vino Rista
just a little different

Specials

V60 - Slow coffee - € 6,00

Met zorg en aandacht samengesteld, waardoor de pure smaken van de koffieboon volledig tot hun recht komen. Een zachte, aromatische koffiervaring. Vraag naar onze speciale specialty coffee van het moment

Barista's Experiment - € 6,00

Onze barista gaat op ontdekkingstocht en experimenteert met smaken, zetmethodes en koffietrends. Speciaal voor wie durft af te wijken van de standaard kop.

Ijskoffie

Iced latté - € 4,00

Een gewone latté gemaakt over ijsblokjes. Eventueel op smaak gebracht door een siroop.

Afogato - € 8,00

Een espressoshot over een bol vanille ijs.

Alcoholische koffie's

Carajilo - € 8,50

Een koffie met warm gestoomde Brandy. Eventueel afgetopt met melkschuim.

Spanish coffee - € 8,50

Een koffie met liqor 43.

Café bonbon - € 9,00

Een koffie met liqor 43 en gezoet d.m.v. geconcentreerde melk.

Italian coffee - € 8,50

Een koffie met warm gestoomde Amaretto.

Irish coffee - € 9,00

Een espressoshot met opgestoomde Whiskey afgewerkt met halfopgeklopte room.

Ne Wellense Bokkerijder - € 10,00

Een koffie met opgestoomde brandy en Amaretto eventueel afgewerkt met halfopgeklopte room.

Thee/chocolade

Chai latté - € 4,00
Chai latté Pink - € 4,00
Chai latté Vanille - € 4,00
Chai latté Gold - € 4,00
Thee: Ginger Lemon - € 3,50
Thee: Rood Fruit - € 3,50
Thee: Munt - € 3,50
Thee: Suikerspin - € 3,50
Thee: Camille - € 3,50
Chocomelk - € 3,50
Chocomelk Callebaut druppels - € 4,00

Frisdranken

Water plat / bruis 20cl - € 2,50
Water plat / bruis 100cl - € 8,00
Coca cola / zero - € 3,00
Gerolsteiner citroen / appelsien - € 3,20
Tönisteiner citroen gember - € 3,40
Tönisteiner vruchtenkorf - € 3,40
Ice tea / green / peach - € 3,20
Appelsiensap - € 3,00
Roze pompelmoes - € 3,00
Royal Bliss "Agrumes en ylang ylang" - € 3,20
Smaak van agrumes en bloemenaroma's
Royal Bliss "Tonic water" - € 3,20
Tonic met toetsen van citrus, limoen en citroengras
Royal Bliss "Bitter lemon" - € 3,20
Geniet van de citrusaroma's
Gingerbeer - € 4,00

Bieren

- Cristal - € 2,80 
- Stella - € 2,80
- Ter dolen krik - € 4,50
- Grimbergen Blond / Donker - € 4,00
- Leffe Blond / Donker - € 4,00
- Klootzakske - € 4,50
- Kasteelbier Rouge - € 4,50
- Martha "sexy blond" - € 4,50
- Duvel - € 5,00
- Omer - € 5,00
- Westmalle Tripel - € 5,00
- Karmeliet - € 5,00
- Brut & Barrel REBEL B. (bier op whiskey vaten) - € 7,50 
- Lokaal product - Wellen
- Brut & Barrel VELVET B. (bier op wijn vaten) - € 7,50 
- Lokaal product - Wellen
- The hoppy blond - € 4,50 
- Lokaal product - Tongeren
- The golden triple - € 5,50 
- Lokaal product - Tongeren

Alcoholvrije bieren

- Carlsberg 0° - € 3,00
- Liefmans fruitesse 0° - € 3,50
- Leffe Donker 0° - € 4,00
- Affligem 0° - € 4,50
- Ter dolen krik 0° - € 4,50
- Kasteelbier Rouge 0° - € 4,50

Bubbels (15 cl.)

- Lambrusco – Casali 1900 – glas: € 6,00 / fles: € 36,00
Italië (Veneto) – 95% Lambrusco, 5% Ancelotta – Deze rode heel licht zoete bruisende rode wijn, heeft in de neus de geuren van viooltjes en wilde bloemen.
- Cava – Chic Barcelona Brut – glas: € 6,00 / fles: € 36,00
Spanje (Barcelona) – Macabeo/Xarel.lo/Parellada – Deze Cava is een fijne cava van het huis Pere Ventura. Metodo Tradicional, wat de hoge kwaliteit aantoont. Rijping van minimaal 11 maanden op fles. Fris en elegant, smaak van wit fruit en verfrissende zuurtjes.
- Prosecco – La Maredana – glas: € 9,00 / fles: € 42,00
Italië (Veneto) – 90% Glera, 10% Pinot nero – Een overheerlijke, fijn parelende prosecco. Veel fruit in de neus, rond en zacht in de mond, perfect in de afdrank. De assemblage van Glera en pinot Nero zorgen voor die extra finishing in de mond.
- Bier Champagne – Brut & Barrel – fles: € 20,00 
België (Wellen) – een brut bier met verfijnde bubbels, een droge afdrank en een stoere luxe uitstraling. Dit exclusieve bier weerspiegelt elegantie en lef. Perfect voor bijzondere gelegenheden of gewoon om te genieten van iets unieks.

Aperitief

VinoRista N°1 - € 9,00

Ons frisse huisaperitief van zomerse gin en levendige citrustoetsen — licht, speels en onweerstaanbaar verfrissend.

Gin Tonic – Nordés gin gecombineerd met Schweppes tonic (Spaans) - € 12,00

Nordés gin is een Noord-Spaanse gin uit Galicië. Deze atypische gin wordt gemaakt met Albariño wijndistillaat en vijftien botanische kruiden zoals zeekraal, citroengras en -schil, bladeren van de eucalyptus, salie, munt, jeneverbessen, kardemom, kinine, gember, hibiscus, zoethout en thee. Dit is een all-round gin.

Gin Tonic – S72 legend gin gecombineerd met Royal Bliss "Tonic Water" (Belgisch) - € 13,00

Deze gin heeft een zeer kenmerkende, bloemige smaak dankzij het extract van viooltjes. Andere plantaardige ingrediënten die worden gebruikt zijn jenever- en lijsterbes, koriander, verse limoen, gember, heidebloem en vlierbloesem.

Gin Tonic – S72 bubbelgum gin gecombineerd met Royal Bliss "Pink Aromatic Berry (Belgisch) - € 13,00

Bereid je voor op een fruitige en zoete ervaring. De botanicals voor deze gin zijn: bosbessen, hibiscus, engelwortel, sinaasappelschillen, koriander en jeneverbessen.

Apérol Spritz (cava) - € 9,00

Apérol Still (witte wijn) - € 8,00

Limoncello Spritz - € 9,00

Limoncello Tonic - € 7,00

Edelflower Spritz - € 8,00

Martini Bianco / Rosso - € 6,00

Porto Ramos pinto Adriano Wit / Rood - € 6,00

Campari - € 5,00

Cocktails

Negroni - € 12,00

Drie gelijke delen rode vermouth, Campari en een kruidige gin

Sprankling Peach kiss - € 12,00

Frisse cava (90ml), perziklikeur (40ml) en vers citroensap (30ml)

Amaretto sour - € 12,00

2 gelijke delen Amaretto en vers citroensap. Opgeshaked met eiwit. afgewerkt met enkele druppels lemonbitters

Mocktails

Virgin mojito - € 8,00

Soort heldere limonade (70ml), sodawater (70ml) en suikersiroop

Blue devil - € 8,00

Blue curacao 0° (20ml) Appelsiensap (60ml), Ananassap (60ml)

Spritz tonic - € 8,00

Alcoholvrije aperol (60ml), Tonic (20ml) en Bloedsinaasappelsap (20ml)

VinoRista
just a little different

Witte wijn (15 cl.)

Hoffman – glas: € 6,00 / fles: € 30,00

Spanje (Murcia) – 100% Sauvignon Blanc – Zeer goed gebalanceerde, doch atypische Sauvignon Blanc. Door het warmere klimaat in Jumilla ontwikkelt de druif zich anders dan in meer noordelijk gelegen gebieden. De smaak zit in het wat rijpere fruit zoals perzik en abrikoos, afgewisseld met de zuren van ananas en passievrucht.

 **Gefrituurde Sushi - (pasta) Vongolé**

Lepiga Soave Classico – glas: € 6,50 / fles: € 32,50

Italië (Veneto) – 100% Garganega – Aroma's van zomerfruit zoals peer en perzik, amandel, verse kruiden en minerale toetsen. Ingetogen en verfijnd, pure klasse!

 **Rundscarpaccio - (pasta) Vongolé**

El Grillo y la luna – glas: € 7,50 / fles: € 37,50

Spanje (Somontano) 90% Chardonnay - 10% Gewürztraminer Uiterst gedurfde maar geslaagde blend. Elegant en zijdezacht met uitgesproken aroma's van perzik en ananas.

Een full-bodied, romige en aromatische wijn. Opvoeding 'sur lies' in inox.

 **Scampi VinoRista**

Aldenijck – glas: € 9,00 / fles: € 45,00



België (Maaseik) 100% Pinot Blanc. Royaal fruitplezier met impressies van conference peer, kruisbes en een vleugje kruidigheid. Verfijnde zuren. Een crispy mondgevoel met intensiteit en lengte. Sappig en een smaakvolle finale met veel reliëf.

 **Aperitiefplankje**

*Wine
time*

Proevertjespallet: 4 proevertjes - € 14,00

Rosé wijn (15 cl.)

Fraktique Gris – glas: € 5,00 / fles: € 25,00

Frankrijk (Carcassonne) – Blend van Syrah, Grenache Gris en Cinsault – druiven stuiven uit het glas vol bosaardbei, fijne cassis en jonge rode besjes. Speels fruit in de mond met een zalvende harmonieuze afdrank! Een Rosé die u op elk ogenblik gelukkig maakt!

 **Knapperige salade**

Albaria – glas: € 6,00 / fles: € 30,00

Italië (Sisilië) – 100% Frappato – Schitterend zalmroze. In de neus rode bessen, rozen, rozemarijn en granaatappel. Je proeft de zomer en de zilte zeelucht. Een puur genot!

 **Gamba's à la plancha**

Dessert wijn (15 cl.)

L été Gascon – glas: € 7,00 / fles € 35,00

Frankrijk (Gasconne) – 100% Manseng – Deze wijn heeft een strogele kleur met gouden accenten. Met zijn zachte karakter is deze wijn vooral erg fruitig, met een dominante grapefruitgeur in de neus. In de smaak proef je de rondheid van perzik in siroop, de frisheid van groene appel en de sprankelende smaak van roze grapefruit. De aanhoudende aroma's van de combinatie mango en ananas zijn een genot!

 **Blauwe gaderde kaas - chocolade dessert**

Vino **Rista**
just a little different

Rode wijn (15 cl.)

Rione del Falco – glas: € 5,00/glas – 25,00/fles

Italië (Puglia) – 100% Primitivo – Mooie robijnrode kleur. De wijn heeft toetsen van rijpe zwarte bessen en kersen. De structuur is goed in balans en zorgt voor een soepel rode wijn.



Queso Manchego - gevogelte

Prope Montepulciano – glas: € 6,00 / fles: € 30,00

Italië (Abruzzo) – 100% Montepulciano – Intens robijnrood. In de neus hints van kersen, bramen, koffiempoeder en zoethout. In de mond zijn de tanines zacht, goed uitgebalanceerd met een aanhoudende afdrank. 12 maanden houtlagering.



Pasta's - steak/tagliata

Collezione 2018 – glas: € 7,50/glas – 37,50/fles

Italië (Puglia) – 100% Primitivo Di Manduria – Deze wijn is een diepfruitige rode wijn met een gulle, volle body, stevige tannines en een zeer lange afdrank met toetsen van winterse kruiden, donkere chocolade en geroosterde koffiebonen.



Steak/tagliata - harde rijpere kaas

Bedoba – glas: € 8,50/glas – 42,00/fles

Georgië (Puglia) – 100% Saperavi – Kruidige en pittige rode wijn met een vatrijping van 12 maanden en eveneens 12 maanden flesrijping. Men vindt heel wat aroma's terug van zwarte bessen, kruiden en bloemige tonen. Sappige en rijpe afdrank.



Steak/tagliata - harde rijpere kaas

*Wine
time*

Proevertjespallet: 4 proevertjes - € 14,00

Voor een uitgebreidere selectie vraag naar onze wijnkaart.

Digestief

Limoncello Santoni (40 ml) - € 6,00

Amaretto Santoni (40 ml) - € 6,00

Sambucca (40 ml) - € 6,00

Ricard - € 5,00

Liquor 43 (40 ml) - € 5,00

Liquor 43 crème brûlée (40 ml) - € 6,00

Amaro (40 ml) - € 7,00

Sol y Sombra - € 7,00

Brandy Veterano (40 ml) - € 8,00

Espresso Martini - € 12,00

Vino **Rista**
just a little different

Lunch (van opening tot 17:00)

VinoRista lunchbordje basis - € 15,00

Een lunchbordje gevuld met 3 gerechtjes. Tas soep, 1 croque en een seizoenssalade.

VinoRista lunchbordje luxe - € 20,00

Een lunchbordje gevuld met 5 gerechtjes. Tas soep, 1 croque, seizoenssalade, roerei en een kaaskroket.

Knapperige salade kippenreepjes - € 18,00

Knapperige salade scampi - € 23,00

Zoetigheden (14:00 tot 16:30)

Coupe Dame Blanche - € 11,00

Coupe advocaat - € 13,00

Coupe aardbei (seizoen) - € 13,00

Pannenkoek met suiker - 1 stuk: € 5,00 / 2 stuks: € 8,00

Pannenkoek met stroop uit Wellen - 1 stuk: € 5,00 / 2 stuks: € 8,00



Warme appeltaart - € 7,00

Warme appeltaart met ijs - € 10,00

Supplement slagroom - € 1,00

Supplement warme chocoladesaus - € 2,00

Supplement advocaat - € 4,00

Supplement bol vanille ijs - € 3,00

*Vino***Rista**
just a little different

Tapas & plankjes om te delen

El Aperitivo - € 14,50

Pan con tomáté · gemarineerde zwarte olijffjes · fuet · Manchego kaas

La Española Clasica - €19,50

Serrano jamon - Lomo - chorizo - Manchego kaas - brood - alioli

Bravas & Amigos - €18,50

Patatas bravas - vleeskroketten - pimientos de Padrón - albondigas

Sabores del Mar - € 30,00

Calamares met huisgemaakte tartaar - Gamba -vongolé à la marinera - brood - alioli

Mar y tierra - €25,00

Patas brava - calamares - vongole - albonidgas - vleeskroketten - pan con tomate

Veggie & friends - € 20,50

Zoete aardappel frietjes met truffelmayo - pimientos de Padrón - pan con tomate - veggie kroket

chef's verrassing plankje - 25,00

laat je verrassen door onze chef-kok

extra om bij te delen: Zoete aardappelfrietjes - €14,50

Brood & alioli - €5,00

Pinxtos per stuk € 3,50 voor 3 - € 10,00

keuze uit vlees, vis en veggie

Deze gerechten kan je tot 21u00 verkrijgen.

Voorgerechten

Bruschetta classic - € 10,00

verse tomatenblokjes - rucola - look - parmezaan - balsamicoazijn

Nacho's - €15,00

Kaaskroketten - € 17,00

Ambachtelijke kaaskroket van oude abdijkaas met knapperige salade en dressing

Garnaalkroketten - € 19,00

Ambachtelijke garnaalkroket met knapperige salade en dressing

Duo van kroketten - € 18,00

Een combinatie van 1 garnaal- en 1 kaaskroket met knapperige salade en dressing

Rundscarpaccio met balsamicodressing - € 20,00

Filterdunne sneedjes blauw/wit rundvlees.

Vitello tonato - € 17,00

Filterdunne sneetjes kalfsfillet - rucola - kapertjes en dressing van tonijnmayonaise.

Gefrituurde sushi - € 15,00

Portie mosseltjes op Spaanse wijze ± 300 gram - € 12,00 (tijdens seizoen)

Mosselen (Goudmerk), in een sausje van chorizo, look, tomaat en scheutje witte wijn. Dit alles vergezeld met brood

Deze gerechten kan je tot 21u00 verkrijgen.

Hoofdgerechten vlees Pasta's

Spare ribben met frietjes en frisse salade - € 25,00
Steak (± 300 gr.) met frietjes en frisse salade - € 30,00
Entrecote (± 300 gr.) met frietjes en frisse salade - € 35,00

Kruidenboter - € 1,50

Champignonroomsaus - € 3,50

Peperroomsaus - € 3,50

Tagliata (± 300 gr.) - € 30,00

Saignant gebakken steak in reepjes afgewerkt met truffelmayonaise vergezeld met frietjes/Pasta alioli

Kippenbrochette - € 24,50

Gemengde salade - saus naar keuze - frietjes

Pasta Vongolé à la marinera - € 25,00

Venusschelpjes in een tomaten-, look wijnsausje met verse spaghetti.

Scampi's VinoRista - € 25,00

Verse spaghetti met een milde tomaten- en mascarpone saus.

Tortellini met ricotta en spinazie in een tomatensaus - € 22,00

Spaghetti bolognese groot - € 18,00

Spaghetti bolognese klein - € 15,00

¡Olé Kids!

Kinderspaghetti - € 10,00

Balletjes in tomatensaus met frietjes - € 10,00

Currywurst met frietjes - € 8,00 / € 10,00

Supplement

Brood - € 2,00

Portie Frietjes, kroketten, puree - € 3,00

Zoete aardappel frietjes, VinoRistagrass of pasta aglio e olio ipv gewoone frietjes - € 2,00

Portie zoete aardappel frietjes , VinoRistagrass en pasta aglio e olio - 5,00

Visgerechten

Mosselen natuur (± 800 / 1000 / 1200 gr) - € 23,00 / € 25,00/ € 29,00
(Goudmerk)

Mosselen met frietjes en zelfgemaakte mosselsaus. (Tijdens seizoen)

Vis mix - € 30,00

gemengde salade - frietjes - kreeftensausje

Zalmburger - € 28,00

guacamole - frisse salde - tomaat - rode ui - frietjes

Vitello tonato met tonijnsteak - € 28,00

VinoRista
just a little different

Specialekes

Paëlla op authentieke wijze (enkel op reservatie – min. 2 personen)
- € 30,00/pers

De zoete zondes

De omgekeerde Chocolat moelleux - € 11,00

Een chocolate cake overlopen met heerlijke warme gesmolten chocolade met vanille ijs.

Coupe Dame Blanche - € 11,00

Coupe advocaat - € 13,00

Coupe aardbei (seizoen) - € 13,00

Warme appeltaart - € 7,00

Warme appeltaart met ijs - € 10,00

Passie framboos merengue gebak - € 9,00

Sabayon pornstar martini - € 12,00

Een dessert tapas bordje - € 10,00

“Tapasavond”

Elke donderdagavond = tapasavond !!! - € 35,00/pers
Wij serveren ± 9 kleine gerechtjes gedurende de avond

Vino Rista
just a little different

Handig om te weten

Business Bites op Maat.

Heb je een vergadering?

Laat je team vergaderen in stijl met onze ambachtelijke mini broodjes, vers bereid en afgestemd op jouw wensen.

Bottles to go.

Heb je een heerlijke wijn gedronken en zin om er thuis van te genieten? Dat kan, neem dan vooral een kijkje op onze Take Away-Kaart.

Wijn & spijs.

Organiseer je een feestje of een diner en twijfel je welke wijn je moet kiezen? Wij helpen je graag met het selecteren van de perfecte fles voor elk budget.

Zin in een wijnproeverij?

Dat kan ook. Vanaf 4 personen kan je bij ons terecht voor een wijntasting en dit kan perfect op maat. Prijs? Afhankelijk van de wijnen, met of zonder borrelplankje.

OPGELET: WEGENS DRUKTE IS DIT TIJDENS HET WEEKEND NIET MOGELIJK TUSSEN 18:00 en 20:00