

Fijn dat je er bent!

Wij zijn Sara en Jo, en we hopen dat je je hier meteen thuis voelt.
Eet, drink & geniet.

Bij ons draait alles om puur koken, goede ingrediënten en gezellig tafelen.
We kiezen bewust voor eerlijke smaken, mooie producten van het seizoen
en wijnen die daar perfect bij passen. Met zorg geselecteerd en met liefde
geschonken.

Alles wat we hier doen, doen we met hart en ziel.

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

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.

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 - € 3,50

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

Afogato - € 6,00

Een espressoshot over een bol vanille ijs.

Alcoholische koffie's

Carajilo - € 7,00

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

Spanish coffee - € 7,00

Een koffie met liqor 43.

Café bonbon - € 8,50

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

Italian coffee - € 7,00

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: Candy - € 3,50
Thee: Camille - € 3,50
Chocomelk - € 3,50

Frisdranken

Water plat / bruis 20cl - € 2,50
Water plat / bruis 100cl - € 8,00
Coca cola / zero - € 2,80
Gerolsteiner citroen / appelsien - € 3,00
Ice tea / green / peach - € 3,00
Schweppes tonic - € 3,00
Appelsiensap - € 3,00
Royal Bliss "Pink Aromatic Berry" - € 3,00
Fruitige frisdrank met nuances van bessen en jasmijn
Royal Bliss "Agrumes en ylang ylang" - € 3,00
Smaak van agrumes en bloemenaroma's
Royal Bliss "Tonic water" - € 3,00
Tonic met toetsen van citrus, limoen en citroengras
Royal Bliss "Bitter lemon" - € 3,00
Geniet van de citrusaroma's

Bieren

Cristal - € 2,80
Jupiler - € 2,80
Stella - € 2,80
Bitburger radler - € 3,00
Ter dolen krik - € 4,50
Grimbergen Blond / Donker - € 4,00
Leffe Blond / Donker - € 4,00
Klootzakske - € 4,50
Kasteelbier Rouge / Rubus - € 4,50
Martha "sexy blond" - € 4,50
Martha "brown eyes" - € 6,00
Duvel - € 5,00
Omer - € 5,00
Westmalle Tripel - € 5,00
Karmeliet - € 5,00

Alcoholvrije bieren

Carlsberg - € 2,80
Liefmans fruitesse - € 3,20
Ter dolen krik 0° - € 4,50
Leffe Blond / Donker 0° - € 4,00
Kasteelbier Rouge 0° - € 4,50

Bubbels (15 cl.)

Cava – Masia brut Reserva – glas: € 7,50 / fles: € 37,50
Spanje (Montilla) – 40% Macabeo, 40% Xarel-lo en 20% Parellada – Deze brut Reserva wordt gemaakt volgens een "methode traditionnelle". Aromatische geur van appel, citrusvruchten en ananas met op de achtergrond geroosterde toetsen en brioche.

Prosecco – Aquarius – glas: € 9,00 / fles: € 42,00
Italië (Veneto) – Garganega en Glera – Een verfijnde prosecco met een frisse fruitige geur van citrus en groene appel, verrijkt met delicate bloemige aroma's. De smaak is licht, sprankelend en heerlijk verfrissend gecombineerd met een elegante afdronk.

Prosecco – Aquarius Roze – glas: € 9,00 / fles: € 42,00
Italië (Veneto) – Nerello Mascalese en Glera – Het resultaat van deze blend is een elegante en fruitige bubbelwijn met florale tonen, subtiele aroma's van rood fruit en frisse zuren. Een veelzijdige keuze voor elk moment

Vino Rista
just a little different

Aperitief

Gin Tonic – Nordés gin gecombineerd met Schweppes tonic (Spaans) - € 10,00

Nordés gin is een Noord-Spaanse gin uit Galicië. Deze a-typische gin wordt gemaakt met Albariño wijndistillaat en vijftien botanische kruiden zoals zee kraal, 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) - € 12,00

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) - € 12,00

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

Apérol Spritz - € 8,50

Limoncello Spritz - € 8,50

Blood orange Spritz - € 8,50

Edelflower Spritz - € 8,50

Martini Bianco / Rosso - € 6,00

Porto Ramos pinto Adriano Wit / Rood - € 5,00

Campari - € 5,00

Lambrusco - € 7,50

Cocktails

VinoRista cocktail - € 9,00
Cocktail - Sangré del sol - € 10,00
Cocktail Liqor 43 Barbosa - € 10,00
Lazy red cheeks - € 10,00
Sex on the beach - € 10,00
Pornstar Martini - € 12,00

Mocktails

Virgin mojito - € 6,00
Apérol Spritz - € 6,00
Lazy red cheeks - € 6,00
Pornstar martini - € 8,00
Amaretto sour - € 8,00

Vino **Rista**
just a little different

Witte wijn (15 cl.)

Podere Cataldo – glas: € 6,00 / fles: € 30,00

Italië (Puglia) – 100% Negroamaro – De wijn is aromatisch, met accenten van witte bloemen en citrus.

In de mond is de wijn fris, fruitig maar heeft hij tegelijkertijd een mooie concentratie en een fijn bittertje in de afdronk.

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

Italië (Veneto) – 70% Garganega en 30% Chardonnay – De neus van deze wijn combineert florale en subtiele fruittonen uit een koel klimaat.

Yeya Finca Bacara – glas: € 6,50 / fles: € 32,50

Spanje (Jamillaa) – 100% Chardonnay – een frisse, wit fruit, subtiele nuances van bloemenhoning en citrus. Smeltend, soepel, met een zeer goede structuur en balans.

Tenute Arostiadi – glas: € 7,50 / fles: € 37,50

Italië (Sicilië) – 100% Catarrato – In de neus herkennen we de typische Mediterraanse aroma's zoals wit fruit, perzik, amandel en witte bloemen. De smaak is verfrissend elegant

Rosé wijn (15 cl.)

Podere Cataldo – glas: € 6,00 / fles: € 30,00

Italië (Puglia) – 100% Negroamaro – Deze zachte roze rosé heeft een neus van geranium en roos gecombineerd met aardbeien en kersen. De alcohol van de wijn is in balans met zijn delicate smaken en lichte heldere frisheid, elegantie en persistentie. Droge en zachte afdronk met een aangename frisheid.

JBS JET – glas: € 7,50 / fles: € 38,00

Italië (Toscane) – 100% Sangiovese – Deze rosé heeft een bleke abrikooskleur met kleine glinsteren. In de neus merken we wilde bessen, specerijen en wat kruiden op, aangevuld met bloemen. In de mond droog. Een puur genot!

Voor een uitgebreidere selectie vraag naar onze wijnkaart.

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.

Podere Cataldo – glas: € 6,00 / fles: € 30,00

Italië (Puglia) – 100% Negroamaro – Hij is dieprood van kleur, met wat paarse reflecties. Hij is heel aromatisch, met de geur van rijp rood fruit, begeleid met accenten van vanille, tabak en specerijen.

In de mond is hij heel harmonieus en zijdezacht, met zachte tannines en een lange afdronk met mediterrane kruiden.

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 afdronk met toetsen van winterse kruiden, donkere chocolade en geroosterde koffiebonen.

Dessert wijn (15 cl.)

Dolce Vita – glas: € 7,00 / fles € 35,00

Italië (Piemonte) – 100% Muscat – "Dolcevita" is een wijn waar je smaken van honing, witte perzik en cake in terugvindt. Een strogele wijn met een lichte pareling in het glas. Een verfrissende wijn, heerlijk fruitig en fluweelzacht, die trouwens ook lichtvoetig is

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

Voor een uitgebreidere selectie vraag naar onze wijnkaart.

Vino **Rista**
just a little different

Lunch (van opening tot 17:00)

VinoRista lunchbordje basis - € 13,50

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

VinoRista lunchbordje luxe - € 17,00

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

Spaans lunchbordje - € 18,00

Half stokbrood pan con tomate en half stokbrood jamon Serrano en manchego kaas.

Knapperige salade kippenreepjes - € 18,00

Knapperige salade scampi - € 23,00

Spaghetti klein - € 15,00

Spaghetti groot - € 18,00

Zoetigheden (14:00 tot 16:30)

Dame Blanche - met vers gemaakte warme chocoladesaus - € 9,00

Coupe advocaat - € 12,00

Coupe aardbei (seizoen) - € 12,00

Pannenkoek met suiker - 1 stuk: € 4,00 / 2 stuks: € 7,00

Pannenkoek met stroop uit Wellen - 1 stuk: € 5,00 / 2 stuks: € 9,00

Brusselse wafel met poedersuiker - € 6,00

Brusselse wafel met slagroom - € 7,00

Brusselse wafel met slagroom en aardbeien (seizoen) - € 10,00

Voor de trouwe viervoeters hondenijsjes - € 2,50

Supplement slagroom - € 1,00

Supplement warme chocoladesaus - € 1,50

Supplement advocaat - € 2,00

Supplement bol vanille ijs - € 2,50

Vino **Rista**
just a little different

Tapitaazz (tot sluiting)

Iberico jamon (50%) ± 40 gram - € 6,00

Pan con tomáté - per 2 stuk: € 1,50

Gegrild stokbroodje ingewreven met look, olijfolie en tomatenpulp.

Potje gemarineerde zwarte olijfjes - € 2,50

Pimiento de padron - per stuk: € 1,00

Milde Spaanse paprika gegrild in olijfolie afgewerkt met grof zeezout.

Manchego kaas ± 60 gram - € 6,00

Harde schapenkaas – enkele maanden grijpt volgens oude Spaanse traditie.

Fuet - € 2,50

Catalaanse lange dunne, gefermenteerde en gedroogde worst.

Lomo - € 3,50

Spaanse delicatess van varkenslende.

Pollo ajillo - € 4,00

Kippenboutjes gemarineerd met look

Charcuterie plenske – rechtstreeks van het snijmachine - € 15,00/pers

Zorgvuldig met zorg gekozen fijne charcuteriewaren incl. brood

Haute frituur - € 10,00

gefrituurde snacks

Apero plenske: € 20,00 / € 30,00

Een combinatie van onze Tapitaazz.

Deze gerechten kan je tot 21u30 verkrijgen.

Deel en beleef

Kroketten vlees - € 6,50

3 ambachtelijke vleeskroketjes geserveerd met knapperige salade en dressing

Kroketten vis - € 8,00

3 ambachtelijke viskroketjes geserveerd met knapperige salade en dressing

Kroketten veggie - € 6,50

3 ambachtelijke vegetarische kroketjes geserveerd met knapperige salade en dressing

Zoete aardappel frietjes - € 8,50

Afgewerkt met truffelmayonaise en parmezaanschilders

Bruschetta's classic - € 9,50

Met knoflook ingewreven geroosterde broodjes afwerkt met vers gesneden tomaten, rucola, balsamico siroop en parmigiano

Bruschetta's suggestie - € 11,00

Geroosterde broodjes met een maandelijks variërende topping

Nacho's VinoRista - €15,00

Nacho chips met smeuijge kaastopping, guacamole, zure room, tomaten salsa

Patatas bravas - € 8,00

Gefrituurde aardappelblokjes met een pittig - en knoflook sausje

Calamares met vers gemaakte tartaar - € 9,50

Albondigas in traditioneel tomatensausje - € 5,00

Albondigas in pittig paprikasausje - € 6,00

Vitello tonato - € 16,00

Filterdunne sneedjes kalfsfillet met dressing van tonijnmayonaise

Portie vongolé à la marinera - € 10,00

Venusschelpjes in een tomaten-, look wijnsausje vergezeld met brood.

Gamba à la plancha (3/6 st) - €10,00 - € 18,00

Gemarineerde gamba's.

Kippensovvlaki (2 st) - €10,00

Kippensovvlaki (100gr. / stuk) met verse tzatsiki, naanta brood en een Griekse salade.

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 naanta brood en alioli.

Vino Rista
just a little different

Deze gerechten kan je tot 21u30 verkrijgen.

Solo gerechten

Kaaskroketten - € 9,00 / € 17,00

Ambachtelijke kaaskroket van oude abdijkaas met knapperige salade en dressing

Garnaalkroketten - € 11,00 / € 19,00

Ambachtelijke garnaalkroket met knapperige salade en dressing

Duo van kroketten - € 25,00

Een combinatie van 1 garnaal- en 2 kaaskroketten met knapperige salade en dressing

Vitello tonato - € 24,00

Filterdunne sneetjes kalfsfillet met gegrilde tonijnsteak en dressing van tonijnmayonaise

Rundscarpaccio met balsamicodressing - € 20,00

Filterdunne sneedjes blauw/wit rundvlees.

Spare ribben met frietjes en frisse salade - € 25,00

Steak (± 300 gr.) met frietjes en frisse salade - € 28,00

Kruidenboter - € 1,50

Champignonroomsaus - € 3,50

Peperroomsaus - € 3,50

Tagliata (± 300 gr.) - € 28,00

Saignant gebakken steak in reepjes afgewerkt met truffelmayonaise vergezeld met pasta of frietjes

Pasta's

Pasta Vongolé à la marinera - € 22,00

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

Scampi's VinoRista - € 22,00

Verse spaghetti met een milde tomaten / Mascarpone saus.

Tortellini met ricotte en spinazie - € 22,00

Visgerechten

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

Mosselen met frietjes en zelfgemaakte mosselsaus. (Tijdens seizoen)

Zeewolfhaasje - € 25,00

Zeewolfhaasje, met seizoensgroentjes en puree

¡Olé Kids!

Kinderspaghetti - € 10,00

Balletjes in tomatensaus met frietjes - € 10,00

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

Vino Rista
just a little different

Deze gerechten kan je tot 21u30 verkrijgen.

Specialekes

Paëlla op authentieke wijze (enkel op reservatie – min. 2 personen)
- € 25,00/pers

Extra's

Brood - € 1,50

Frietjes en saus - € 3,00

Zoete aardappel frietjes ipv gewonen frietjes - € 3,00

"Tapasavond"

Elke donderdagavond = tapasavond !!! - € 30,00/pers

Wij serveren ± 9 kleine gerechtjes gedurende de avond

Vino Rista
just a little different

De zoete zondes

De omgekeerde Chocolat moelleux - € 8,00

Een chocolate cake overlopen met heerlijke warme gesmolten chocolate.

Dame Blanche VinoRista - € 11,00

Sabayon pornstar martini - € 12,00

Een dessert tapas bordje - € 8,00

De zoete zondes - glutenvrij

Passie framboos merengue gebak - € 8,00

Toffee merengue gebak - € 8,00

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