

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 ter plaatste gemaakt. 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

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 coffee - € 3,20

Iced latté - € 4,00

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

Afogato - € 8,00

Een espressoshot over 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
- Pink Ube - € 4,00
- Thee: Ginger Lemon - € 3,50
- Thee: Rood Fruit - € 3,50
- Thee: Munt - € 3,50
- Thee: Zwarte - € 3,50
- Thee: Camille - € 3,50
- Chocomelk Callebaut druppels - € 4,00

100% sappen

- Sinaasappel - € 3,50
100% sinaasappels
- Redlove appel - € 3,50
80% Redlove appel en 20% Elsar
- Appel / kers - € 3,50
80% Appel en 20% Kersen
- Appel, peer en gember - € 4,00
60% Appel, 35% Peer en 5% Gember

Frisdranken

- Water plat / bruis 20cl - € 2,50
- Water plat / bruis 100cl - € 8,00
- Coca cola / zero - € 3,00
- Soda limonade citroen / appelsien - € 3,00
- Gerolsteiner citroen / appelsien - € 3,20
- Tönissteiner citroen gember - € 3,40
- Tönissteiner vruchtenkorf - € 3,40
- Ice tea / green / peach - € 3,20
- Homemade Ice thee - € 6,00
- Royal Bliss "Agrumes" - € 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 Bionida - € 4,00

Vino Rista
just a little different

Lokale Bieren



Cristal - € 2,80

Kriekenbier - €3,50

Ter dolen krik - € 4,50

Bokkenmist - € 5,00

Lokaal product - Wellen

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

Brut & Barrel RITUAL B. (bier op rum vaten) - € 7,50

Lokaal product - Wellen

Bieren

Stella - € 2,80

Jupiler - € 2,80

Grimbergen Blond / Donker - € 4,00

Leffe Blond / Donker - € 4,00

Orval - € 6,00

Kasteelbier Rouge - € 4,50

Geuze - € 4,50

Duvel - € 5,00

Omer - € 5,00

Westmalle Tripel - € 5,00

Westmalle Dubbel - € 4,80

Karmeliet - € 5,00

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



Vino Rista
just a little different

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.

Apérol Spritz (cava) - € 9,00

Apérol Spritz Ibiza style (cava + liqor 43) - € 10,00

Apérol Still (witte wijn) - € 8,00

Limoncello Spritz - € 9,00

Limoncello Tonic - € 7,00

Martini Bianco / Rosso - € 6,00

Martinez Lacuesta vermout "Rojo" - € 7,50

Porto Calem 20 jaar oud TAWNY - € 10,00

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

Pornstar martini - € 12,00

Vanille vodka, passievruchtenpulp, Pasa en vers citroensap. Opgeshaked met eiwit.

Mocktails

Virgin mojito - € 6,00

Soort heldere limonade, sodawater en suikersiroop

Red devil - € 6,00

Violetjes - framboos en haspengouwse aardbeien

Aperol spritz tonic - € 7,00

Alcoholvrije aperol, Tonic en Bloedsinaasappelsap

Limoncello spritz tonic - € 7,00

Alcoholvrije limoncello, Tonic

Vino Rista
just a little different

Digestief

Limoncello Bongiorno - € 6,00

Amaretto Santoni - € 6,00

Sambucca Bongiorno - € 6,00

Ricard - € 5,00

Liquor 43 - € 5,00

Sol y Sombra (Brandy + sambucca) - € 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 lunchmenu van de dag - € 22,00

Afwisselend 3 gangenmenu: soep, hoofdgerecht en dessert van het moment

Zoetigheden (14:00 tot 16:30)

Coupe Dame Blanche - € 11,00

Coupe advocaat - € 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

Dessert van het moment - prijs van het moment.

Supplement slagroom - € 1,00

Supplement warme chocoladesaus - € 2,00

Supplement advocaat - € 3,00

Supplement bol vanille ijs - € 3,00

Vino **Rista**
just a little different

Tapas & plankjes om te delen

La Española Clasica - € 18,50

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

Veggie & friends - € 20,50

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

Bravas & Amigos - € 21,50

Patatas bravas - vleeskroketten - pimientos de Padrón - albondigas

Mar y tierra - € 28,00

Patatas brava - calamares - vongole - albondigas - vleeskroketten - pan con tomate

Sabores del Mar - € 30,00

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

Chef's verrassing plankje (2 pers) - € 50,00 (€ 25,00 pp)

Laat je verrassen door onze chef-kok met verschillende kleine gerechtjes

extra om bij te delen: Zoete aardappelfrietjes kleine portie - € 7,50

Zoete aardappelfrietjes grote portie - € 14,00

Pasta met kruidenmix - € 5,00

Broodplankje met dips - €10,00

De keuken blijft open tot 21u00.

*Wij doen alles met ons twee, en willen dat iedereen de zaak verlaat met een glimlach.
We doen ons uiterste best om jullie zo goed mogelijk te begeleiden door de avond.
Aangezien niemand graag lang wacht vragen we aan groepen om de keuze te beperken
tot 3 verschillende gerechtjes.
Dit om te lange wachttijden te vermijden voor iedereen.*

Alvast bedankt om hiermee rekening te houden !!

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.

Vino **Rista**
just a little different

De keuken blijft open tot 21u00.

Hoofdgerechten vlees Pasta's

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

Steak (± 300 gr.) met frietjes en frisse salade - € 30,00

Kruidenboter - € 1,50

Champignonroomsaus - € 3,50

Peperroomsaus - € 3,50

Tagliata (± 300 gr.) - € 30,00

*Saignant gebakken steak in reepjes afgewerkt met truffelmayonaise of Chimichurri
vergezeld met frietjes/Pasta met kruidenmix*

Gemarineerde kippenfillet - € 24,50

Gemengde salade - frietjes

Pasta Vongolé à la marinera - € 25,00

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

Scampi's VinoRista - € 25,00

Verse tagliatelli 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 - € 4,50

Zoete aardappel frietjes, VinoRistagras of pasta met kruidenmix ipv gewone frietjes - € 2,00

VinoRistagras - € 5,00

Visgerechten

Mosselen natuur (± 800 / 1000 / 1200 gr) - € 25,00 / € 27,00 / € 31,00
(Goudmerk)

Mosselen met frietjes en zelfgemaakte mosselsaus. (Tijdens seizoen)

Ravioli van cocquilles met zeewolfhaasje - € 32,00

afgewerkt met een kreeftensausje

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

Sarsuela (Zarzuela) met pasta - € 32,00/pers

De zoete zondes

De omgekeerde Chocolat moelleux - € 11,00

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

Coupe Dame Blanche - € 11,00

Coupe advocaat - € 13,00

Warme appeltaart - € 7,00

Warme appeltaart met ijs - € 10,00

Sabayon pornstar martini - € 12,00

Een dessert tapas bordje - € 10,00

Dessert van het moment - prijs van het moment

“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