

BIJPRATENGASTVRIJHEIDFE
ESTELIJKDRINKENVIERENGE
NIETENDTNERFNSAMENTAFEL
ENZAKEI Z E B S AIRVRIE
NDENAMUSERENOPVROLIJKEN
VERHEUGENSFEERVOLPLEZIE
RHERINNERENCOLLEGUEFAMI
LIEAANGENAAMRELAXENBIJE
LKAARLACHENLEKKERETENBE
SPREKENCOMFORTABELVERR
SSENSMAAKONTMOETENROMAN
TIEKBORRELENLIEFDEPROEV
ENWELKOMBALANSGEZELLIGV
RIENDINNENGASTRONOMISCH
PRETTIGVERMAKELIJKVRIEN
DSCHAPONTSPANNENKAARSLI
CHTBLIJGELUKONGEDWONGEN

WELKOM BIJ ZEBS

De kookstijl van ZEBS beschrijven we als mediterrane met invloeden uit de Arabische keuken. De menukaart bestaat uit koude en warme gerechten die zowel klein (voorgerecht) als groot (hoofdgerecht) te bestellen zijn. Zo kunt u de hoeveelheid en het aantal gangen aanpassen aan uw voorkeur.

Achter de gerechten is informatie over de 4 meest voorkomende allergenen (gluten, melk, noten en pinda's) te vinden. Als het gerecht aangepast kan worden dan wordt dat aangegeven met een stippellijn. Vraag gerust meer informatie aan de bediening.



Scan onderaan de QR code voor uitleg van een aantal ingrediënten.












APERITIEVEN

Prosecco	€ 6,00	Witte wijnen per glas	
La Guita Manzanilla sherry	€ 3,00	Le Montalus Blanc,	€ 4,00
Tio Pepe Fino sherry	€ 4,00	<i>terret gris, colombard</i>	
Bier van de tap		Coste Méliac, <i>chardonnay bio</i>	€ 4,75
Birra Moretti	€ 3,00	La Fleur de Pins, <i>sauvignon blanc</i>	€ 4,75
Affligem tripel	€ 4,50	Nidia, <i>verdejo</i>	€ 5,00
Heineken 0.0	€ 3,00	La Prendina, <i>pinot grigio</i>	€ 6,00
Cocktails		Rosé wijn per glas	
Tom Collins	€ 6,00	Coquille de Mer, <i>grenache</i>	€ 4,50
<i>gin, citroen, suikerwater & soda</i>		Rode wijnen per glas	
Aperol spritz	€ 7,00	Antonini, <i>primitivo</i>	€ 4,00
<i>aperol & prosecco</i>		Palacio de Morante,	€ 4,50
Hugo vlierbloesem	€ 7,00	<i>garnacha tintorera</i>	
<i>elderflower, prosecco & mint</i>		Coste Méliac, <i>merlot bio</i>	€ 4,50
Kir royal	€ 7,00	La Fleur de Pins,	€ 4,75
<i>crème de cassis & prosecco</i>		<i>merlot, cabernet franc, grenache</i>	
Cosmopolitan	€ 9,50	Les Halos de Jupiter,	€ 6,50
<i>vodka, triple sec & cranberrysap</i>		<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	
Negroni	€ 9,50		
<i>gin, campari & rode vermout</i>			
Old fashioned	€ 9,50		
<i>angostura bitter, whisky & soda</i>			
Moscow Mule	€ 9,50		
<i>vodka, ginger beer, limoen & munt</i>			
Espresso Martini	€ 9,50		
<i>espresso, vodka & koffielikeur</i>			
Mojito	€ 9,50		
<i>rum, limoen, munt & sodawater</i>			
Mocktails	€ 4,50		
Mojito 0.0			
<i>limoen, munt & sprite</i>			
Ginger strawberry delight			
<i>aardbei, gembersiroop, appelsap & soda</i>			
Virgen on the beach			
<i>jus d'orange & cranberrysap</i>			
Verse jus & crodino			













Scan de QR code voor uitleg van een aantal ingrediënten

BIJ DE BORREL

Olijvenmix	€ 3,00	
ZEBS notenmix	€ 3,00	   NOTEN PINDA'S
Brood met aioli	€ 3,50	  GLUTEN
Huisgemaakte arancini (risottoballetjes met pomodori secchi en parmezaan) met venkelremoulade (6st)	€ 6,50	   GLUTEN MELK
Biologische bitterballen (8st)	€ 7,50	  GLUTEN MELK

BIJ DE BORREL – PLANKJE











(min. 2 pers) € 5,00 p.p.

Antipasti: venkelsalami, pikante salami, knoflooksalami, coppaham, olijven, kapperappels, pane carasau, grissini, parmezaan	  GLUTEN MELK
Mezze: olijven, mini-pita's, crostini's en: - baba ganoush van biet - gevulde mini-paprika met freekeh-tabouleh - hummus met doperwten en munt - Turkse kaasdip met groene chili	   GLUTEN MELK
Borrelplank: combinatie van antipasti en/of mezze met 3 warme hapjes (suppl. € 2,50 p.p.)	     GLUTEN MELK NOTEN PINDA'S

KOUD

klein € 11,00

groot € 17,00

Geroosterde bloemkool salade, mosterdsla, kruidige kikkererwten, hazelnoot, saus van witte tahin	  NOTEN
Gemarineerde konings boleet, bulgursalade met Turkse kaas en balsamico, cèpescrème	   GLUTEN MELK
Zalmtartaar , zeewiersalade, vadouvan [specerijenmengsel], limoenmayonaise, geroosterd sesamzaad, tuile van wasabi	 GLUTEN
In harissa gemarineerde gamba's , geroosterde pompoen met kardemom en koriander, feta met sinaasappel	 MELK
Carpaccio van rundv lees, truffeldressing, rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas	 MELK
Gerookte eenden ham, crème van pastinaak, crostini, pecorino flakes, chips van schorseneer	  GLUTEN MELK



Scan de QR code voor uitleg van een aantal ingrediënten

SOEP

klein € 6,50

Arabische soep van parelhoen, kikkererwten, munt, **harissa**
[pittige rode saus]

Soep van aardappel en waterkers, gerookte paling,
saffraankroepoek



WARM

klein € 12,00

groot € 19,50

Tajine van pompoen, cashewnoten, sinaasappel, **ras el**
hanout [Marokkaans kruidenmengsel], couscous, sour cream



Siciliaanse **caponata** [groentegerecht] van geroosterde
groenten, gnocchi, kappertjes, majoraan en blue stilton



Gebakken snoekbaarsfilet, risotto met **chermoula** [Noord-Afrikaanse
kruidensaus], geroosterde peterseliewortel



Paella van parelgort, mosselen, **moscardini** [familie van de
inktvis], kokkels, merguezworstjes, edamameboontjes, saffraan



Gebakken hertenbiefstuk, gekarameliseerde witlof, fondant-
aardappel, jus van bramen



Gebakken runderbavette, gerookte oerpeen, hasselback-
aardappelen van roseval, kruidenboter, marsalajus



VOOR ERBIJ

Per schaal (±2p) € 4,00

- ◇ Gestoofde rodekool met appel, rozijnen en walnoten
- ◇ Sweet potato fries met gerookte-paprikamayonaise (€ 4,50)
- ◇ Gemengde salade, caesardressing, Parmezaanse kaas,
pecannoten



Scan de QR code voor uitleg
van een aantal ingrediënten

DESSERT

€ 9,00

Scroppino: citroensorbetijs, vodka en prosecco (€ 6,50)

Tartelette met lemon curd, meringue, stoofperenmascarpone
Muscat Frontignan € 5,00



Banantoffeekruimeltaartje, karamelijs
Sherry PX € 5,50



Gepocheerde peer, gebrande sabayon van Grand Marnier,
bloedsinaasappelijs
Muscat Frontignan € 5,00



Witte-chocoladeparfait, nougatine, gebrand eiwitschuim,
frambozensaus, roze pepersticks
Moscatel de Setubal € 5,50, Muscat Frontignan € 5,00,
Sherry PX € 5,50



4 soorten kaas, crackers, vijgen-amandelbrood, walnoten
(suppl. € 2,50) Tawny, 10 jaar oud € 7,50



Plankje zoet voor bij de koffie; 5 verschillende zoete
lekkernijen (€ 7,00)



SPECIALE KOFFIE

Iced Coffee Regular	€ 3,80
Iced Coffee Flavored* met slagroom	€ 4,00
Latte speciaal*	€ 3,80

*Keuze uit: crème brûlée; chocolade; gingerbread; kaneel; kokos; pumpkin spice;
salted caramel; sinaasappel; tiramisu

Brasil Coffee	€ 7,50
French Coffee	€ 7,50
Irish Coffee	€ 7,50
Italian Coffee	€ 7,50
Spanish Coffee	€ 7,50

KOFFIE

Ristretto	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Doppio	€ 3,50
Americano	€ 2,50
Lungo	€ 2,50
Espresso macchiato	€ 2,75
Doppio macchiato	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,75
Cappuccino kokosmelk	€ 3,25
Cortado	€ 2,75
Flat white	€ 3,75
Latte	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,50

THEE

€ 3,00

Thee Betjeman and Barton
Autum blend Bouquet de manon
Camomille Darjeeling
Earl grey
Jasmijn
Japan sencha
Lundi light
Melange pouchkine
Quatre fruits rouge
Rooibos jardin rouge
Tisane du berger
Verveine
Verse gemberthee, honing, citroen
Verse muntthee



Scan de QR code voor uitleg van
een aantal ingrediënten

DRANKEN

Aanmaaklimonade	€ 1,50	Grappa's	
Bitter Lemon	€ 2,75	Grappa di Prosecco (blend van 8 jaargangen, gerijpt op eiken)	€ 6,00
Cassis	€ 2,75	Grappa Amarone, Alexander	€ 6,50
Chocolademelk	€ 2,75		
Cola/Cola zero	€ 2,75	Likeuren	
Crodino	€ 2,75	Amaretto Lazzaroni	€ 5,00
Rivella	€ 2,75	Baileys	€ 5,00
Seven Up	€ 2,75	Disaronno	€ 5,00
Tonic	€ 2,75	Frangelico	€ 5,00
Ice Tea	€ 2,75	Sambucca	€ 5,00
Green ice tea	€ 2,75	Dom Benedictine	€ 5,00
Orangina	€ 3,00	Cointreau	€ 5,00
Verse jus d'orange	€ 4,00	Tia Maria	€ 5,00
Hildon water plat/sparkling	€ 2,50	Southern Comfort	€ 5,00
Hildon water plat/sparkling (750 ml)	€ 4,50	Kahlua	€ 5,00
		Grand Marnier	€ 5,00
Biologisch		Drambuie	€ 5,00
Ginger Ale	€ 3,50	Limoncello	€ 5,00
Schulp appelsap	€ 3,50		
Schulp perensap	€ 3,50	Bitters	
Tomatensap	€ 3,50	Averna Amaro Siciliano	€ 4,00
Gingerbeer	€ 4,00	Fernet Branca	€ 4,00
		Campari	€ 4,00
Bieren-tap			
Birra Moretti	€ 3,50	Cognac	
Affligem Tripel	€ 4,50	Janneau	€ 6,00
		Hennessey	€ 6,00
Alcoholvrij		Remy martin VSOP	€ 7,00
Heineken 0.0 (tap)	€ 3,00	Montifaud VS	€ 6,00
Radler 0.0	€ 3,50	Montifaud VSOP	€ 7,00
Playground IPA	€ 5,00	Montifaud x.o.	€ 10,00
Bieren-fles		Whisky	
Ciney Blond	€ 4,50	Johnny walker red	€ 4,50
Duvel	€ 4,50	Tullamore dew	€ 4,50
Jopen Adriaan Wit	€ 4,75	Chivas regal 12	€ 8,50
Jopen Mooie Nel IPA	€ 5,00	Glenfiddich 12	€ 8,50
Brouwerij t IJ I.P.A.	€ 5,00	Oban 14	€ 9,00
PSV		Brandy	
Martini wit-Martini rood	€ 3,50	Torres 10	€ 5,00
Nouilly prat	€ 3,50	Vecchia Romagna	€ 5,00
Rosso antico	€ 3,50	Vecchia Romagna reserve 10	€ 7,00
La Guita Manzanilla	€ 4,00		
Tio Pepe Fino, sherry	€ 4,00		
Offley port, wit, tawny	€ 4,25		
Tawney 10 years old	€ 7,50		