



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.

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 - € 4,00

Een espresso met gestoomde melk afgewerkt met slagroom.



☿ Flat white - € 4,00

Hetzelfde als een cappuccino maar met dubbel shot espresso. Voor een intensere koffiesmaak.

☿ Latté - € 4,00

Hetzelfde als een cappuccino maar met extra gestoomde melk.

☿ Latté macchiato - € 4,00

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

☿ Supplement slagroom - € 0,50

☿ Supplement smaak - € 0,50

☿ Speciale koffie van de maand - € 6,00

Vraag onze barista naar de huidige specialiteit.

Speciale aanbieding

- ☞ Koffie & dessert tapas Deal - € 10,00
Een (niet alcoholische) koffie naar keuze met een dessert tapas bordje van de chef.



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.

Ijskoffie's

- ☞ 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.

VinoRista
just a little different

Thee / infusies

- ☞ Chai latté - € 4,00
- ☞ Chai latté van het moment - € 4,00
- ☞ Thee: Ginger Lemon - € 3,50
- ☞ Thee: Rood Fruit - € 3,50
- ☞ Thee: Munt - € 3,50
- ☞ Thee: Candy - € 3,50

Warme chocomelk

- ☞ Chocomelk met marshmallow - € 4,00
- ☞ Chocomelk - € 3,50
Inza chocolademelk

Frisdranken

- ☞ Water plat / bruis - € 2,50
20 cl.
- ☞ Water plat / bruis - € 8,00
100 cl.
- ☞ Coca cola / zero - € 2,80

- ☞ Gerolsteiner citroen / appelsien - € 3,00
- ☞ Ice tea / green - € 3,00
- ☞ Schweppes tonic - € 3,00
- ☞ Appelsiensap - € 3,00
- ☞ Homemade limonade - € 4,50
- ☞ Homemade ice tea - € 4,50

Onze biologische limonades. Puur mineraal water, bio, vegan, zonder bewaarmiddelen en kleurstoffen

- ☞ Mister "lemon" - € 3,50
De klassieker.
- ☞ Miss "blood orange" - € 3,50
Bloedsinaasappel en een beetje anders
- ☞ Lady "pink grapefruit" - € 3,50
Roze pomelmoes een licht bittere afdronk
- ☞ Uncle "pomegranate" - € 3,50
Een heerlijke snoepjeslimonade
- ☞ The agrumband - € 3,50
Een verzameling van citrusfruit

Biertjes

- ☞ Cristal - € 2,80
25 cl. - 5°
- ☞ Jupiler - € 2,80
25 cl. - 5°
- ☞ Stella - € 2,80
25 cl. - 5°
- ☞ Ter dolen kriek - € 4,50
33 cl. - 3,5°
- ☞ Grimbergen Blond / Donker - € 4,00
33 cl. - 6,5°
- ☞ Leffe Blond / Donker - € 4,00
33 cl. - 6,5°
- ☞ Klootzakske - € 4,50
33 cl. - 7,5°
- ☞ Kasteelbier Rouge / Rubus - € 4,50
33 cl. - 8°
- ☞ Martha "sexy blond" - € 4,50
33 cl. - 8°
- ☞ Martha "brown eyes" - € 6,00
33 cl. - 12°
- ☞ Duvel - € 5,00
33 cl. - 8°
- ☞ Omer - € 5,00
33 cl. - 8°

- ☞ Westmalle Tripel - € 5,00
33 cl. - 9,5°
- ☞ Karmeliet - € 5,00
33 cl. - 9,5°

Alcoholvrije biertjes

- ☞ Carlsberg - € 2,80
25 cl. - 0°
- ☞ Liefmans fruitesse - € 3,20
25 cl. - 0°
- ☞ Ter dolen kriek 0° - € 4,50
33 cl. - 0°
- ☞ Leffe Blond / Donker 0° - € 4,00
33 cl. - < 0,5°
- ☞ Kasteelbier Rouge 0° - € 4,00
33 cl. - < 0,5°



Bubbels

- 🍷 Prosecco Valdo la Maredana – glas: € 6,00 / fles: € 30,00
Italië (Veneto) – 60% Glera en 40% Pinot Nero – fijn parelende prosecco met veel fruit in de neus, rond en zacht in de mond, perfect in afdronk. Lichte toetsen van granny smith appel.
- 🍷 Cava – Maset brut Reserva – glas: € 7,00 / fles: € 35,00
Spanje (Montilla) – 40% Macabeo, 40% Xarel-lo en 20% Parellada – Deze brut Reserva wordt gemaakt volgens een “methode traditionelle” na een rijping van liefst 24 maanden. Heerlijk fris, rond en zuiver in de afdronk.



Witte wijn

- 🍷 Borgo Di Colloredo – glas: € 5,00 / fles: € 25,00
Italië (Molise) – 100% Malvasia – De wijn heeft een strogele kleur met een groene schittering. De neus is fruitig wat zich verder zet in een fruitige smaak. Een mooi evenwichtige afdronk.
- 🍷 Chasteronne grande Reserva – glas: € 5,50 / fles: € 27,50
Frankrijk (Pays d’oc) – 100% Chardonnay – De houtlagering, het rijpe fruit en het licht nootachtig karakter bepalen het smaakprofiel. Lekker frisse wijn die tegelijkertijd vol van smaak is.
- 🍷 Tenute Arostiadi – glas: € 7,00 / fles: € 35,00
Italië (Sicilië) – 10% Catarrato – In de neus herkennen we de typische Mediterraanse arom’s zoals wit fruit, perzik, amandel en witte bloemen. De smaak is verfrissend elegant en soepel. Een echte topper voor deze prijs.

Rosé wijn

- 🍷 San Marzano Tramari – glas: € 5,00 / fles: € 25,00
Italië (Puglia) – 100% Primitivo – Veel zomerfruit zoals kers, framboos en aardbeien – Lekker vol, verfijnd en elegant in de mond.
- 🍷 Calalenta Fantini – glas: € 5,00 / fles: € 25,00
Italië (Abruzzo) – 100% Merlot – Frisse wijn, boordevol vers rood fruit, rozenblaadjes en watermeloen. Dit geeft de wijn een heel speels karakter.

Dessert wijn (Zoet)

- 🍷 San Marzano Filare Docle – glas: € 7,00 / fles € 35,00
Italië (Puglia) – 100% Primitivo di Manduria – Complex in de neus met toeten van rijper fruit – de volle smaak doet denken aan honing ondersteund met enkele subtiele zuren.



Rode wijn

- 🍷 Zolla – glas: € 5,00/glas – 25,00/fles
Italië (Puglia) – 50% Primitivo en 50% Merlot – Deze wijn heeft een rijping van 6 tot 8 maanden gerijpt in Franse en Amerikaanse vaten. Een verrassende zachte wijn met een verfijnde afdronk. Aroma's van rood fruit, bessen en accenten van kaneel.

Speciale aanbieding

- 🍷 Wijn & tapas Deal - € 12,00
Een wijn naar keuze met een klein tapas bordje van de chef.

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 zeekraal, citroengras en -schil, bladeren van de eucalyptus, salie, munt, jeneverbessen, kardemom, kinine, gember, hibiscus, zoethout en thee. Dit is een all-round gin.

Stefan Everts de Limburgse motorcrosslegende heeft zijn eigen gins op de markt gebracht. Bij VinoRista worden beide gins aangeboden met bijpassende tonics.

- 🍷 Gin Tonic – S72 legend gin gecombineerd met fevertree mediterrane (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 fevertree raspberry en rhubarb (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
- 🍷 Orange Spritz - € 8,50
- 🍷 Martini Bianco / Rosso - € 6,00
- 🍷 Porto Ramos pinto Adriano Wit / Rood - € 5,00
- 🍷 Campari - € 5,00



Cocktails / mocktails

- ☞ Cocktail Liqor 43 Barbosa - € 10,00
Iedereen kent ondertussen de Spaanse likeur "Liqor 43" De Barbosa is een frisse zoet/zurige cocktail.
- ☞ Cocktail Long island iced tea - € 12,00
Deze cocktail is een klassieker onder de cocktails. Deze wordt gemaakt van 5 sterke dranken. Rum, vodka, tequila, tripple sec en gin.
- ☞ Cocktail van het moment - € 10,00
Vraag ernaar aan ons VinoRista personeel
- ☞ Mocktail Mogito - € 6,00
- ☞ Mocktail Apérol Spritz - € 6,00
- ☞ Mocktail Gin tonic (Schweppes) - € 8,00

Digestief

- ☞ Limoncello Biongorno - € 5,00
- ☞ Ricard - € 5,00
- ☞ Sambucca (koud/warm) - € 6,00
- ☞ Amaretto (Amaretto 0°) - € 6,00
- ☞ Liqor 43 - € 5,00
- ☞ Liqor 43 crème brûlée - € 6,00
- ☞ Averna - € 6,00

- ☞ Sol y Sombra - € 7,00
- ☞ Brandy Veterano - € 8,00
- ☞ Whiskey - € 10,00



Lunch (van opening tot 17:00)

- 🍷 Soep van de dag met brood - € 7,00
- 🍷 Rijkelijk belegd broodje kip - € 8,50
- 🍷 Rijkelijk belegd broodje kibbeling - € 8,50
- 🍷 Rijkelijk belegd broodje veggie - € 8,50



- 🍷 Knapperige salade kippenreepjes - € 14,00
- 🍷 Knapperige salade Iberico jamon met buffelmozzarella - € 16,00
- 🍷 Knapperige salade scampi - € 18,00
- 🍷 Croque – 1 stuk: € 7,00 / 2 stuks: € 13,00

- 🍷 Croque madame – 1 stuk: € 8,00 / 2 stuks: € 15,00
- 🍷 Croque Bolognese – 1 stuk: € 9,00 / 2 stuks: € 17,00
- 🍷 Croque Videe – 1 stuk: € 9,00 / 2 stuks: € 17,00

- 🍷 Supplement extra saus – € 1,00
- 🍷 Supplement salade - € 2,00

- 🍷 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
- 🍷 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
- 🍷 Supplement slagroom - € 1,00
- 🍷 Supplement warme chocoladesaus - € 1,50
- 🍷 Supplement bol vanille ijs - € 2,50
- 🐾 Voor de trouwe viervoeters hondenijsjes - € 2,50

Lactose- en suikervrije gezonde ijsjes speciaal gemaakt voor honden.

Little bites (van opening tot sluiting)

- 🍷 Iberico jamon (50%) ± 40 gram - € 6,00
- 🍷 Pan con tomaté - per stuk: € 0,50
Gegrild stokbroodje ingewreven met look, olijfolie en tomatenpulp.
- 🍷 Potje gemarineerde zwarte olijfjes - € 2,50
- 🍷 Pimiento de padron - per stuk: € 0,50
Milde Spaanse paprika gegrild in olijfolie afgewerkt met grof zeezout.
- 🍷 Manchego kaas ± 60 gram - € 6,00
Harde schapenkaas – enkele maanden griipt volgens oude Spaanse traditie.
- 🍷 Portie vongolé à la marinera - € 8,00
Venusschelpjes in een tomaten-, look wijnsausje vergezeld met brood.
- 🍷 Fuet - € 2,50
Catalaanse lange dunne, gefermenteerde en gedroogde worst.
- 🍷 Lomo - € 3,50
Spaanse delicatessen van varkenslende.
- 🍷 Portie gefrituurde snacks - € 10,00

Voor de charcuterie werken we samen met een tussenpersoon die voor ons op zoek is gegaan naar kwalitatief vlees. Deze staat rechtstreeks in contact

met de kleine boeren uit het zuiden (Italië/Spanje). Hierdoor zijn we zeker dat deze een eerlijke prijs ontvangen voor hun producten.

- 🍷 Charcuterie plenske – rechtstreeks van het snijmachine (±150 gr. per persoon) - € 15,00/pers
Zorgvuldig met zorg gekozen fijne charcuteriewaren incl. garnituur en brood

Voor ons kaasplankje hebben we meer lokaal gekeken. Hiervoor leggen we ons vertrouwen in de handen van Kaasateljee in Heers. Zij hebben een perfect uitgebalanceerd plankje voor ons samengesteld. Zij maken gebruik van lokale en niet zo voor de hand liggende kazen.

- 🍷 Kees plenske kaasateljee Heers (±150 gr. per persoon) - € 18,00/pers
Zorgvuldig met zorg gekozen kazen incl. garnituur en brood



Gerechtjes om te sharen of lekker alleen van te genieten. (tot 21:00)

Voorgerechtjes / kleine tapas

- 🍷 Krokette vlees – € 6,50
Een selectie van 3 ambachtelijke vleeskroketjes geserveerd met knapperige salade en dressing
- 🍷 Krokette vis - € 8,00
Een selectie van 3 ambachtelijke viskroketjes geserveerd met knapperige salade en dressing
- 🍷 Krokette veggie – € 6,50
Een selectie van 3 ambachtelijke vegetarische kroketjes geserveerd met knapperige salade en dressing
- 🍷 Zoete aardappel frietjes - € 8,50
Afgewerkt met truffelmayonaise en parmazaanschilders
- 🍷 Garnaalkroket - € 9,00
Een ambachtelijke garnaalkroket met knapperige salade en dressing
- 🍷 Kaaskroket - € 8,00
Een ambachtelijke kaaskroket van oude abdijkaas met knapperige salade en dressing



- 🍷 Bruscetta's classic - € 8,50
Met knoflook ingewreven geroosterde broodjes afwerkt met vers gesneden zongerijpte tomaten, rucola, balsamico siroop en parmigiano topping
- 🍷 Bruscetta's suggestie - € 10,00
Geroosterde broodjes met een maandelijks variërende topping – vraag ernaar
- 🍷 Nacho's VinoRista - €15,00
Nacho chips met smeuïge kaastopping, guacamole, zure room, tomaten salsa
- 🍷 Patatas bravas - € 8,00
Gefrituurde aardappelblokjes met een pittig – en knoflook sausje
- 🍷 Calamares met vers gemaakte tartaar - € 8,50
- 🍷 Albondigas paprika amandelsausje - € 5,00
- 🍷 Albondigas in traditioneel tomatensausje - € 5,00
- 🍷 Vitello tonato - € 16,00
Filterdunne sneedjes kalfsfillet met dressing van tonijnmayonaise

Hoofdgerechtjes / sharing tapas

We werken met zo vers mogelijke producten en daardoor kleinere bestellingen plaatsen. Ben je met een grotere groep of wil je zeker zijn dat er mosselen zijn. Geef ons op voorhand een seintje.

- 🍷 Kaaskroketten - € 15,00
Twee ambachtelijke kaaskroketten van oude abdijskaas met knapperige salade en dressing
- 🍷 Garnaalkroketten - € 17,00
Twee ambachtelijke garnaalkroketten met knapperige salade en dressing
- 🍷 Duo van kroketten - € 17,00
Een combinatie van garnaal- en kaaskroket met knapperige salade en dressing
- 🍷 Vitello tonato - € 24,00
Filterdunne sneetjes kalfsfillet met gegrilde tonijnsteak en dressing van tonijnmayonaise

Pasta's

- 🍷 Tortellini van het moment - € 18,00
Dit gerecht kan variëren maar zal telkens een vegetarische variant zijn.

- 🍷 Pasta Vongolé à la marinera - € 22,00
Venusschelpjes in een tomaten-, look wijnsausje met verse spaghetti.
- 🍷 Scampi's VinoRista - € 20,00
Gemarineerde scampi's op een bedje van pasta in een kruidig tomatensausje.

Visgerechten

- 🍷 Mosselen natuur (± 1,1 kg) - € 29,00
Mosselen met frietjes.
- 🍷 Zeewolfhaasje - € 25,00
Met puree, Hollandaise sausje en seizoensgroenten.
- 🍷 Suggestie van de maand - € 25,00
Elke maand voorzien wij een nieuwe suggestie – vraag ernaar

Voor de kleine mannen en vrouwen

- 🍷 Kinderspaghetti - € 10,00
- 🍷 Balletjes in tomatensaus met frietjes - € 10,00
- 🍷 Curryworst met frietjes - € 8,00 / € 10,00



Vleesgerechten

- 🍷 Rundscarpaccio met balsamicodressing - € 18,00
Filterdunne sneedjes blauw/wit rundvlees.
- 🍷 Spare ribben met frietjes en frisse salade - € 24,00
- 🍷 Steak (± 250 gr.) met frietjes en frisse salade - € 25,00
 - Kruidenboter - € 1,50
 - Champignonroomsaus - € 3,00
 - Stroganoffsaus - € 4,00
- 🍷 Pizza VinoRista - € 15,00
Dunne pizzabodem afgetopt met een tomatensausje, seranoham, en rucola sla.
- 🍷 Suggestie van de maand - € 25,00
Elke maand voorzien wij een nieuwe suggestie – vraag ernaar

Sharing “plenkskes”

- 🍷 Apero plenkske
Een combinatie van onze sharing bites,
- 🍷 “Belgisch” plenkske - 1 pers: € 35,00 / 2 pers: € 65,00
Een combinatie van typische Belgische gerechtjes vergezeld met Belgische frietjes, huisbereide mayonaise en een knapperige salade
- 🍷 “Spaans” plenkske - 1 pers: € 35,00 / 2 pers: € 65,00
Een combinatie van typische Spaanse gerechtjes vergezeld met patatas bravas
- 🍷 “Grieks” plenkske - 1 pers: € 35,00 / 2 pers: € 65,00
Een combinatie van typische Griekse gerechtjes, Griekse pasta en een Griekse salade vergezeld met brood en knapperige frietjes

“Specialekes”

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

“Tapasavond”

- 😊 Elke donderdagavond = tapasavond !!! - € 30,00/pers
Wij serveren ± 9 kleine gerechtjes gedurende de avond

VinoRista
just a little different