

WEEKEND TAKE AWAY FEBRUARI

5, 6, 7 + 19, 20, 21 + 26, 27, 28

MENU €48

3 HAPJES

Coquille - edamame - zeeviersalade - sesam
Rund tartaar - kappertjes - rucola - parmezaan
Soepje langoustine - garnaal

VOORGERECHT

Pladijsfilet - aardappelmousseline - broccolini -
beurre noisette - kappertjes - kervel
"broodje en hoeveboter inbegrepen"

HOOFDGERECHT

Kalfslende - parmezaan, hazelnoot korst -
abdijbiersaus - seizoensgroenten - truffelgratin

of

Goudbrasemfilet

DESSERT

Amandel - passievrucht - limoen - mango

KIDSMENU €16

Mini croque + worstenbroodje
Balletjes in tomatensaus + frietjes of puree
Chocolademousse
Snoepjes

APERÓ

50cl = 2 à 3 glazen

Picon witte wijn 50cl	€ 12
Cosmopolitan 50cl	€ 16
Avanté 50cl	€ 15
"bombay, citrus, gember, frisse kruiden"	
Elderflower moscow mule 50cl	€ 15
Caipirinha 50cl	€ 15
Mocktail 50cl	€ 9
"citrussoorten, gember, frisse kruiden"	
Beer Julia "the birth" 33cl	€ 3,5

BUBBELS / HUISWIJN

UN MOMENTO DE CAVA • Brut (Sp) € 12
70% Macabeo, 30% Parellada.
Tweede gisting op fles gedurende 15 maand.
CRÉMANT DE BORDEAUX • Celene Cuvée Royale (Fr) € 18
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle.

WIT

LE PETIT NOIR 2018 • Jean d'Alibert • Pays D'Oc (Fr) € 10
Chardonnay - Subtiel en fris, niet houtgerijpt.
VINYES BLANQUES 2019 • Jané Ventura • Penèdes (Sp) € 16
Xarel.lo blend - Fruitig en elegant met een fijne kruidigheid.

ROSÉ

MIRONE 2019 • Artiga Fustel • Campo de Borja (Sp) € 10
Vlotte en toegankelijke rosé zoals we die graag drinken.

ROOD

KRESSMAN 2018 • Grande Réserve • Bordeaux (Fr) € 12
Elegante fruitige wijn, mooie blend, makkelijk inzetbaar en vol van smaak.
SOLAR DE URBEZO 2017 • Crianza • Aragón (Sp) € 16
Zuiders karakter, rijpe kriel & kers, kruidigheid, roosterig accent, streng en stevig maar mondvullend.

BESTELLEN

Via mail of telefoon
056700923 - info@solmuna.be
Graag voor woensdag 18u, hierna kunnen we niet garanderen of het nog mogelijk is.
(bestelling is pas definitief als u van ons een bevestiging ontvangt)

AFHALEN

Vr en za tussen 17u en 18u / Zo tussen 11u en 11u30

ONZE WIJNKEUZE

LEIRANA 2019 • Forjas del Salnés • Rias Baixas (Sp) wit € 30
Albariño - Elegantie en puurheid, verfrissende wijn met een ziltige lange afdronk.
Rodrigo Mendez is één van de absolute topproducenten Albariño.
PETALOS 2018 • D. de J. Palacios • Bierzo (Sp) rood € 30
Mencia - Complexe aroma's, elegant en verfijnd. Elevage in barriques.
De Palacios-familie behoort tot de meest geroemde wijnmakers in Europa.

À LA CARTE

FINGERFOOD TO SHARE

KONINGSGARNAAL gepeld 6st	€ 8
chilimayo, tomaat, kruiden	
PAN DE CRYSTAL, aioli, tomatensalsa	€ 9
heerlijk krokant & luchtig Spaans brood	
SPANISH GOODIES	€ 19
iberico producten, Sarassa olijven, manchego, tapenade & handgemaakte grissini	

3 HAPJES € 8

COQUILLE - edamame - zeeviersalade - sesam
RUND tartaar - kappertjes - rucola - parmezaan
SOEPJE Langoustine - garnaal

VOORGERECHTEN

SOEP Langoustine - garnaal 50cl	€ 8
VISPAN - schaaldierensaus - prei - garnaaltjes - groene kruiden	€ 14
RUND tartaar - olijfolie - parmezaan - rucolasalade - kappertjes	€ 15
PLADIJS filet - aardappelmousseline - broccolini - beurre noisette - kappertjes - kervel	€ 15
COQUILLE carpaccio - zeeviersalade - edamame - sesam - wasabi, soja crumble	€ 16
<i>" broodje & hoeveboter inbegrepen "</i>	

HOOFDGERECHTEN

PARELHOEN filet - veenbessensaus	€ 19
KALFSLENDE - abdijbiersaus - parmezaan, hazelnoot korst	€ 21
WILD stoofpot	€ 18
GOUDBRASEM filet	€ 20
VISPAN met verse vissoorten	€ 19
+ passende seizoensgroenten	
+ keuze aardappelgarnituur :	
truffelgratin / krielaardappel / kroketten / rösti	



DESSERT

Amandel - passievrucht - limoen - mango	€ 8
Chocoladewafel - hazelnoot - amandel	€ 8

SHARING MENU VALENTIJN

13 & 14 FEBRUARI

SHARING MENU € 58 pp

Love potion vodka cranberry cocktail

•••••

pane carasau

Bietenpuree - yoghurt - za'atar

spread flespompoe - tahin - sesam

•••••

Zalm ambachtelijk gerookt in Deerlijk -

avocado - zure room - Chevenne ui

Pan de Crystal (heerlijk luchtig krokant

Spaans brood) - tomatensalsa - aioli

Rund carpaccio - basilicumolie - kerstomaat -

basilicumcrème - rucola

•••••

Patatas bravas - aioli - salsa brava -

kruidensalade

Kalf rib eye op de grill - Zuidere ratatouille -

rucola -

balsamico - parmezaan

•••••

Moelleux Sao Thomé - structuren framboos -

ruby chocolade - cassis