

MENU €48

HAPJES

Tzatziki - handgemaakte grissini
 Gerookte paling - groene appel - rode biet - citrusgel
 Kalfsvlees - tonijnsaus - kerstomaat - radijs
 Visschelpje zalm, mossel, garnaal

VOORGERECHT

Coquilles gegrild - zwarte pasta - parmezaan -
 dashi blanke boter - zeekraal - gepofte tomaat
 + broodje en hoeveboter

HOOFDGERECHT

Maiskipilet - rode pesto en spek -
 Provençaalse saus - lentegroenten - rösti aardappel

of

Koolvishaasje met rode pesto

DESSERT

Tiramisu "new style"

KIDSMENU €16

Mini pizza & kipsaté
 Macaroni met ham en kaassaus
 frambozenmousse met witte chocolade
 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



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

PREMIUM WIJN

MANDOLAS 2018 - Oremus - Tokaj (Hongarije)	€ 30
<i>Furmint - Gastronomische wijn met veel mineraliteit, voor de fijnproever. Oremus is het Hongaarse project van het legendarische wijnhuis Vega Sicilia.</i>	
PETALOS 2018 • D. de J. Palacios • Bierzo (Sp) rood	€ 30
<i>Mencia - Complexe aroma's, elegant en verfijnd. Elevage in barriques. De Palacios-familie behoort tot de meest geroemde wijnmakers in Europa.</i>	

À LA CARTE

FINGERFOOD TO SHARE

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

4 HAPJES € 8

Tzatziki - handgemaakte grissini
Paling gerookt - groene appel - rode biet - citrusgel
Kalfsvlees - tonijnsaus - kerstomaat - radijs
Visschelpje zalm, mossel, garnaal

VOORGERECHTEN

Vispannetje - schaaldierensaus - prei - garnaaletjes - groene kruiden	€ 14
Kalfsvlees - tonijnsaus - kerstomaat - rucola - radijs	€ 14
Coquilles carpaccio - zeeviersalade - lente ui - edamame - Oosterse dressing	€ 15
Coquilles gegrild - zwarte pasta - parmezaan - dashi blanke boter - zeekraal - gepofte tomaat " broodje & hoeveboter inbegrepen "	€ 16

HOOFDGERECHTEN

Maiskip - rode pesto, spek - provençaalsesaus	€ 19
Varkenshaasje gepekeld - provençaalsesaus	€ 19
Eendenborst gelakt - acacia rode wijnsaus	€ 20
Koolvishaasje met rode pesto	€ 18
Vispannetje met verse vissoorten	€ 19
+ passende seizoensgroenten	
+ keuze aardappelgarnituur : krielaardappel / kroketten / rösti / gratin	



DESSERT

Tiramisu "new style"	€ 8
Chocoladewafel - hazelnoot - amandel	€ 8



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 kriek & kers, kruidigheid,

roosterig accent, streng en stevig maar mondvollend.