



ARISTA

R E S T A U R A N T

MENUKAART



WELKOM

Bij ons geniet u van heerlijke fusiongerechten, met invloeden uit de Aziatische en Europese keukens. In een ongedwongen sfeer proeft u, zonder tijdslimiet, onze originele culinaire hoogstandjes!

Arista

Huisregels

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passend bijgerecht van rijst of aardappelpuree

Eén gerecht per persoon per gang, na consumering mag u een nieuw gerecht bestellen

Het aantal gangen is onbeperkt

Consumptie verplicht per persoon

Wij serveren geen kraanwater

Heeft u dieet- of allergiewensen, vraag een van onze medewerkers om onze allergenenkaart

PRIJZEN

DI-DO €40,50

VR-ZO €43,50

Kinderen vanaf 3 t/m 11 jaar

Per levensjaar €3,00

OPENINGSTIJDEN

DI-DO 12:00-22:00

VRIJ-ZO 11:00-22:00

21:30 keuken gesloten

KOUDE GERECHTEN

1. Fruitige Quinoasalade

Een salade met superfood van quinoa, avocado en een frisse mango dressing

2. Vitello Tonnato

Rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

3. Entrecôte-Paccio

Dungesneden entrecôte opgerold met huisgemaakte paddenstoelen duxelles

4. De Bonte Brie Salade

Rucola met brie, druiven en cashewnoten

5. Gevulde Avocado

Avocado gevuld met cherrytomaatjes en mozzarella

6. Vis Tartaar

Tartaar gesneden van zalm en zeebaars, gemarineerd met verse kruiden



7. Garnalencocktail

Klassieke garnalensalade geserveerd op licht bittere (gele) witlof

8. Salade Met Scampi

Zoetzure salade met gemarineerde garnalen

9. Serranoham

Heerlijk gedroogde ham met meloenbolletjes

10. Gegrilde Kip Salade

Romana sla met croutons, gekookt ei, gegrilde kip en een lekkere caesardressing

11. Toast Met Zalm

Flinterdunne rozemarijn toast met gerookte zalm, citroen en dille

12. Salade Geitenkaas

Zachte geitenkaas salade met honing, walnoot en rucola

13. Gerookte Eendenborst

Dungesneden eendenborst met een zoetzure compote van granny smith



14. Beef Tartaar

Heerlijke fijn gesneden biefstuk met mosterd, ui, augurkjes en gekookt ei

15. Oesters

Heerlijke verse oesters met citroen

BIJGERECHTEN

16. Verse Frites

Krokant gebakken boeren frites

17. Frisse Salade

Lekkere salade met zaden, croutons, tomaat en een frisse dressing

18. Zoetzure Salade

Een zoetzure salade met komkommer, witte radijs, wortel en sesamzaadjes

19. Edamame

Gekookte soja-boontjes geserveerd met grove zoutvlokken

WARME VLEESGERECHTEN

20. Lamsrack

Op kruiden gebakken lamsrack met jus, geserveerd met witlof
21. Oosters Gemarineerd Stoofvlees

Huisbereide stoofvlees met rijst
22. Entrecôte

Vlees met heerlijke natuurlijke vetten van de grill
23. Beefstuk

Heerlijk stukje gesneden vlees, gebakken in een pan met boter
24. Langzaam Gegaarde Spareribs

Heerlijke zoetzure varkensribs uit de oven
25. Varkenshaas Met Champignonsaus

Gebakken varkenshaas met champignonsaus uit de pan
26. Krokante Kippenvleugels

Langzaam gebraden kippenvleugels met een krokant laagje
27. Gegrilde Kippendijen

Malse kippendijen van de grill
28. Eendenborst

Op de huid gebakken eendenborst uit de pan met een zoetzure saus
29. Beefroll

Roll van dungseden Beef met snijbonen en teriyaki saus
30. Pasta Carbonara

Vers bereide pasta in een saus van spek en ei
31. Yaki Tori

Malse kippendij met sesam en teriyaki saus
32. Beef Teriyaki

Beefpuntjes van de bakplaat met saus en rijst
33. Truffelpasta

Tagliatelle met sepia inkt in truffelsaus met paddenstoel
34. Kidsmix

Friet met frikandel, kipnuggets en mini loempia's

VIS GERECHTEN

35. Op De Huid Gebakken Zeebaars

Zeebaarsfilet van de teppanyaki met groenten en beurre blanc
36. Zalmfilet

Zalmfilet van de teppanyaki met groenten en kruidensaus
37. Vis In Een Krokant Jasje

Gefrituurde kabeljauw met zoetzure komkommer, ui en huisgemaakte saus
38. Gebakken Sliptong

In roomboter gebakken sliptong van de teppanyaki met verse groenten en citroen
39. Gegratineerde Oesters

Oesters met hollandaise gegratineerd in de oven
40. Garnalen Knoflook

Ongepelde garnalen met knoflook en prei van de teppanyaki
41. Ebi Tempura

Torpedo garnalen uit de frituur
42. Coquilles

Coquilles van de teppanyaki met courgette en olijven

SOEPEN

43. Tomatensoep

Traditionele vegetarische tomatensoep
44. Romige Truffelsoep

Romige truffelsoep met paddenstoelen
45. Soep Van Grove Mosterd

Gebonden soep van grove mosterd en room met spekjes
46. Romige Kreeftensoep

Velouté van schaaldierenbouillon met kreeft

VEGA

47. Tempura Groente

Diverse gefrituurde groenten met tempura deeg
48. Gyoza

Groente pastei van de teppanyaki
49. Falafel

Gefrituurde groenteballetjes met yoghurt dressing

SUSHI

50. California Maki

Inside out maki met avocado, krab en komkommer
51. Zalm Maki

Inside out maki met krab, avocado, komkommer, geflambeerde zalm en kaas
52. Spicy Zalm Maki

Inside out maki met zalmmousse en verse ui
53. Beef Maki

Inside out maki met komkommer, avocado en geflambeerde Beef met truffelmayonaise
54. Ebi Fry Maki

Inside out maki met gefrituurde garnaal, komkommer en avocado
55. Cream Cheese Maki

Inside out maki met roomkaas, komkommer, gerookte zalm en honing
56. Tori Maki

Inside out maki met avocado, komkommer, sesam en gefrituurde kip
57. Futo Maki

Outside in maki met komkommer, oshinko, avocado en zeewier
58. Sashimi Van Zalm

Heerlijke rauwe zalm met zeewier, gember en wasabi
59. Sashimi Van Zeebaars

Vers rauwe zeebaars met zeewier, masago, gember en wasabi
60. Sushibox

Sushibox gevuld met nigiri's, maki's en sashimi. Geserveerd met salade, gember en wasabi



