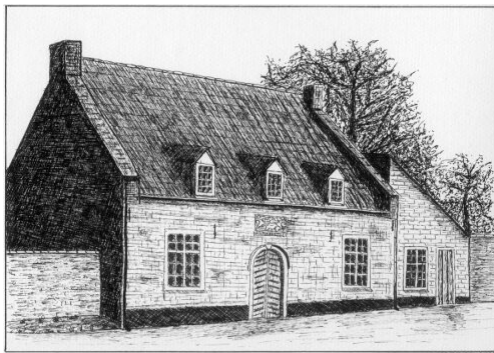


De Familie Vogiatoglou – Schoolmeesters heet U welkom

ZITA *Even opfrissen...zo was het toen*

Langsheen de Tiensesteenweg, tegenover de zgn. expressweg, bevindt zich, nu op het grondgebied van Kessel-Lo (Leuven), de voormalige afspanning "In den Mol". Het gebouw werd in 1733 in traditionele bak- en zandsteen opgetrokken. Vroeger was het de laatste afspanning voor de stadsmuren van Leuven. Boven de korfboogdeur bevindt zich een grote steen in verheven beeldhouwwerk met een tweetalig opschrift. De Nederlandstalige tekst luidt: "goet logist te voet en te peert".

De Franstalige tekst luidt: "Au fount on vaen tout sourt de pier" (on vend toujours de la bière). In het begin van de 20ste eeuw deed "de Mol" dienst als hovenierswoning van het kasteel van baron Léopold Ernst de Bunswyck.



En zo is het nu...

Het Zita team wil u een aangename en culinaire reis laten maken in dit historisch gebouw. Met onze Belgisch/Griekse achtergrond proberen we via onze smaken en verse producten, u te laten genieten van zowel tradionele als zuiderse en hippe gerechtjes.

Ook willen wij u blijven verrassen met onze huisbereide en artisanale producten, waardoor de samenstelling van onze gerechten soms kan wijzigen. Gelieve ons dan ook op voorhand te verwittigen bij eventuele allergieën of andere beperkingen.

DRINK EAT ENJOY RELAX

BRUSCHETTA OLIJVENTAPENADE Geroosterde ciabatta met tapenade van Kalamata olijven, kapperappeltje en rucola	7,00
BRUSCHETTA SERRANOHAM Geroosterde ciabatta met Serranoham, tomatenpesto en Parmesan	9,50
TSATSIKI Griekse yoghurt met knoflook, dille en vers geraspte komkommer	8,00
TARAMA Mousse van viskuit, aardappel en citroen	8,00
PIZZITA Zita's pizza met gesmolten mozzarella, kerstomaat, rucola en basilicumolie	11,50
WARME FETAKAAS Ovenbereid met olijfjes, kerstomaat, oregano en extra vierge olijfolie	9,50
GEGRILDE RUNDSBURGERTJES Zuiders gekruid rundsgehakt met tomaat&looksous, rucola en geraspte Parmesan	9,50
TIROPITAKIA Warme bladerdeegkoekjes gevuld met feta, rozijnen en pijnboompitjes	8,00

MEZE 1p / 2p	14,50 / 29,00
Griekse hapjesschotel met koude en warme lekkernijen, tsatsiki, tarama, calamar, gamba, keftedaki, bladerdeegje,....	
HUISBEREIDE KAASKROKETJES	13,00
Bereid met Parmesan, emmental en licht gerookte metsovone, gefrituurde peterselie	
HUISBEREIDE GARNAALKROKETJES	15,00
Met gefrituurde peterselie, aioli en verse grijze garnaltjes	
GRIEKS SLAATJE	12,50
Gemengd slaatje met feta kaas, komkommer, kerstomaat, Kalamata olijven, rode ajuin, extra vierge olijfolie en balsamico dressing	
GEMARINEERDE RAUWE ZALM "GRAVAD LAX"	16,50
Met quinoa, Granny Smith appel, lente-ui en honing-mosterdvinaigrette	
CARPACCIO VAN RUND	16,00
Met Parmesan, rucola, kappertjes en basilicumolie	
CALAMARES	14,50
Gefrituurde inktvisringen met tsatsiki	
SCAMPI "SAGANAKI"	16,00
In een licht pikant tomaat&looksousje, geblust met ouzo en feta	
SCAMPI LOOK	14,50
Gebakken in olijfolie met look en peterselie	

ZITA *OP DE GRILL*

STEAK VAN BELGISCH WITBLAUW Dikgesneden frietjes met mayo en gegratineerd tomaatje	20,00
FILET PUR VAN ARGENTIJS PAARD Dikgesneden frietjes met mayo en gegratineerd tomaatje	26,50
IERS LENDESTUK 'ENTRECÔTE' DRY AGED Dikgesneden frietjes met mayo en gegratineerd tomaatje	28,00
RIB EYE VAN SCHOTSE ANGUS Dikgesneden frietjes met mayo en gegratineerd tomaatje	28,00
FILET PUR VAN IERSE ANGUS Dikgesneden frietjes met mayo en gegratineerd tomaatje	29,00

Sauzen:

Peperroom	2,00
Champignonroom	2,00
Tomaat&Looksaus	2,00
Béarnaise `à la minute' geklopt	3,00
Gemengde sla met vinaigrette	3,00

ZITA *ZUIDERS*

DORADE 'ROYAL' IN ZIJN GEHEEL	25,00
Op de graat gegaard met rozemarijn, verse tartaarsaus, gebakken tijmaardappeltjes en slaatje met dille, citroen en extra vierge olijfolie (zelf nog te peuzelen, maar oh zo lekker.....)	
LINGUINI MET OP VEL GEBAKKEN ZALM	24,00
Tomaat&looksaus met kappertjes, Kalamata olijven, zongedroogde en verse kerstomaatjes, geroosterde pijnboompijtes en vers geraspte Parmesan	
GAMBAS	26,50
Ovengegaard met look en kruidenmarinade, gebakken tijmaardappeltjes, trostomaatjes en mesclunslaatje (reeds doormidden gesneden, dus geen gevecht aan tafel...)	
LAMSSTOVERIJ 'STIFADO'	24,00
Traag gegaard lamsvlees van de bout in Griekse porto Mavrodaphne, licht pikant, met fetakaas, kerstomaatjes, look, frietjes met mayo	
LAMSKROON	29,00
Bereid met groene kruiden, zuiderse groentjes, portosausje en puree met tomatenpesto	

ZITA *KLASSIEKERS*

VARKENSWANGETJES IN TRAPPISTENBIER	24,00
Traag gegaarde varkenswangen in Westmalle Dubbel met gebakken spekjes, champignons, zilveruitjes, bospenen en frietjes met mayo	
ZITA'S BOUILLABASSE	28,50
Rode zeebarbeel, zalm, heilbot, gamba, scampi, grijze garnaltjes, toast&rouille	
ZEETONG	31,00
Gebakken tong met botersaus, peterselie, mesclunslaatje met balsamico dressing, frietjes met mayo	

ZITA *VEGETARISCHE HAPJES EN VOORGERECHTEN*

BRUSCHETTA	Met tapenade van Kalamata olijven, kapperappeltje en rucola	7,00
TSATSIKI	Griekse yoghurt met knoflook, dille en vers geraspte komkommer	8,00
PIZZITA	Zita's pizza met gesmolten mozzarella, kerstomaat, rucola en basilicumolie	11,50
WARME FETA	In de oven gegaard met olijfjes, kerstomaat, oregano en extra vierge olijfolie	9,50
TIROPITAKIA	Warme bladerdeegkoekjes gevuld met feta, rozijnen en pijnboompitjes	8,00
KAASKROKETJES	Bereid met Parmesan, emmental en licht gerookte metsovone	13,00
GRIEKS SLAATJE	Feta kaas, komkommer, kerstomaat, Kalamata olijven, rode ajuin,...	12,50

ZITA *VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN*

ZUIDERSE LINGUINI		17,50
	Linguini met een licht pikant tomaat&lookroomsausje, kerstomaatjes, zongedroogde tomaatjes, Kalamata olijven, geroosterde pijnboompitjes, parmesan en rucola	
TORTELLONE GEVULD MET RICOTTA EN SPINAZIE		19,00
	Met een zacht dragonroomsausje, oesterzwammen en bieslook	

ZITA *NAGERECHTEN*

DAME BLANCHE	8,50
Vanille ijs met warme chocoladesaus van callebout en verse slagroom	
CREME BRULEE	8,00
Gebrande vanilleflan met gekarameliseerde fijne suiker	
I LOVE CHOCOLATE	9,50
Chocolademousse met chocoladeglazuur, crumble van cookies en chocolate crisps	
KADAÏFI	9,50
Traditioneel Grieks gebak van engelenhaar, walnoten, pistachenootjes en honing met Grieks yoghurtijs en caramelbonbons	
SABAYON	9,00
Geklopt eigeel met 'Muscat de Samos', witte wijn en vanille ijs	
MIX VAN SORBET	8,00
Groene appel, mango en cassis	
ZITA'S TIRAMISU	9,00
Speculooskoekjes gedrenkt in koffie, advocaatlikeur en mascarpone	
TARTUFO	7,50
Ijsbonbon met chocolade, cacao en crumble van pistache	
