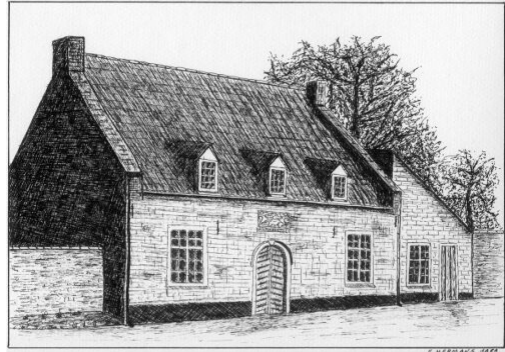


# De Familie Vogiatoglou – Schoolmeesters heet U welkom

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

Langs 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

---

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

---

---

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

\* Een voorgerecht nemen als hoofdgerecht kan enkel in hoofdgerechtportie.

---

## ZITA *OP DE GRILL*

---

### STEAK VAN BELGISCH WITBLAUW 22,00

Belgisch ras dat zijn naam dankt aan zijn egaal witte vacht met een blauwige schijn. Het vlees van de 'Belgisch dikbil' heeft een mooie rode kleur, is relatief mager met weinig vetgehalte en bijna geen marmering.

### ENTRECÔTE VAN HOLSTEIN 28,50

Holstein runderen zijn slank en mager gebouwd en worden zowel voor hun melk als voor hun vlees gekweekt. Toch zorgt de rijke voeding van gras, gerst, en maïs voor gemarmerd vlees. De entrecôte of tussenribstuk heeft een vetrand en is heel subtiel gemarmerd.

### RIB-EYE VAN SCHOTSE ANGUS 30,00

Deze Schotse runderen zijn pure graseters, groeien traag en hebben een volle rijke smaak. De Rib-eye wordt gekenmerkt door het vet dat doorheen het vlees loopt. Hierdoor is het fel gemarmerd vlees smaakvol en sappig.

### FILET PUR VAN ARGENTIJS PAARD 28,50

Kwaliteitsvol paardenvlees dat voortkomt uit een duurzame manier van grazen in de uitgestrekte Argentijnse pampa's. Het vlees is mals, smaakt iets zoeter dan rundvlees en heeft een heel lichte wildsmaak.

### FILET PUR VAN IERSE ANGUS 32,00

De Ierse Angus houdt van grazen op weiden. Het grasdieet aangevuld met kruiden zorgen ook hier voor zacht en smaakvol rundvlees. De filet pur ligt onder het lendenstuk, tegen de wervelkolom waardoor het een mals en mager stuk vlees is.

Al deze gerechten worden geserveerd met een slaatje, dik gesneden frieten en mayonaise

### Sauzen:

Peperroom	2,50
Champignonroom	2,50
Tomaat&Looksaus	2,50
Béarnaise `à la minute` geklopt	3,00

---

## ZITA *ZUIDERSE WIJZE*

---

<b>DORADE 'ROYAL' IN ZIJN GEHEEL</b>	26,50
In zijn geheel geserveerd met rozemarijn, verse tartaarsaus, gebakken tijmaardappeltjes en slaatje (zelf nog te peuzelen, maar oh zo lekker.....)	
<b>LAMSSTOVERIJ 'STIFADO'</b>	24,50
Traag gegaard lamsvlees van de bout in Griekse porto Mavrodaphne, licht pikant, met fetakaas, kerstomaatjes, look, dik gesneden frietjes en mayonaise	
<b>OP VEL GEGRILDE ZEEBAARS</b>	28,00
Met een basilicumroomsaus, puree met tomatade, ratatouille van gemarineerde aubergine en zongedroogde tomaat	
<b>GAMBAS</b>	26,50
In de oven gegaard met kruidenmarinade en linguini met tomaat&look saus ( reeds doormidden gesneden, dus geen gevecht aan tafel...)	

## ZITA *KLASSIEKERS*

---

<b>VARKENSWANGETJES IN TRAPPISTENBIER</b>	24,50
Traag gegaarde varkenswangen in Westmalle Dubbel met gebakken spekjes, champignons, zilveruitjes, bospenen en dik gesneden frietjes met mayonaise	
<b>LAMSKROON</b>	29,50
Met warme groentjes, saus met verse dragon en ambachtelijke aardappelkroketjes	
<b>ZITA'S VISSOEP 'BOUILLABAISSE STYLE'</b>	28,50
Rode zeebaarbeel, heilbot, gamba, scampi, mosseltjes en toast&rouille	
<b>ZEETONG MEUNIÈRE</b>	32,00
Gebakken met boter, peterselie, slaatje, dik gesneden frietjes en mayonaise	

---

## **ZITA**      *VEGETARISCHE HAPJES EN VOORGERECHTEN*

---

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

## **ZITA**      *VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN*

---

<b>ZUIDERSE LINGUINI</b>	Linguini met een licht pikant tomaat&lookroomsausje, kerstomaatjes, zongedroogde tomaatjes, Kalamata olijven, geroosterde pijnboompitjes, parmesan en rucola	18,50
<b>TORTELLONE GEVULD MET RICOTTA EN SPINAZIE</b>	Met een zacht dragonroomsausje, oesterzwammen en bieslook	20,00

---

## ZITA *NAGERECHTEN*

---

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

---