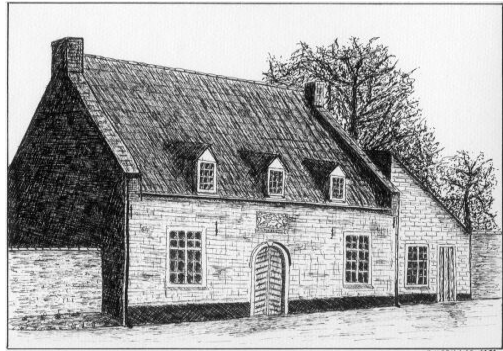


ZITA Even opfrissen...zo was het toen

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. Via onze smaken en verse producten, proberen we u te laten genieten van zowel tradioneel Belgische als zuiderse gerechten.

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

ZITA APERITIEVEN

Zita parels- Zuid-Afrikaanse bubbels rosé	9,50
Cava Naveran "Brut vintage"	8,00
Ouzo "Tyrnavou"	7,00
Hendrick's Gin & Fentimans Tonic	11,50
Pineau des Charentes 'Michel Forgeron'	7,50
Kir	7,50
Kir Royal met Cava Naveran "Brut vintage"	9,50
Porto 'Manuel Pedro Martha' (rood/wit)	7,50
Havana Club Bianco	8,50
Muscat van Patra	7,00
Mavro – gekoelde Griekse porto	7,00
Sherry 'Fernando De Castilla'	7,50
Campari / Pisang	6,50
Martini Bianco / Rosso / Rosato	7,50

ZITA ALCOHOLVRIJ

Fentimans & Bitter Rose	7,00
Fentimans & Pisang Lime	7,00

FRISDRANK

Chaudfontaine plat / bruisend	2,90
Chaudfontaine plat / bruisend ½ l	5,00
Coca cola / light / zero	2,90
Fanta / Sprite	2,90
Sinaasappelsap / Tomatensap	3,00
Perrier / Fuzetea / Nordic Tonic / Agrum	3,00
Tõnissteiner vruchtenkorf	3,50
Fever Tree Mediterranean Tonic	3,50
Vers sinaasappelsap	6,00

BIEREN

Stella Artois	3,00
Hoegaarden	3,00
Kriek Lindemans	3,50
Leffe blond / bruin	4,10
Duvel	4,50
Tripel Karmeliet	4,50
Trappist Chimay tripel	4,80
Trappist Chimay blauw	4,80
Trappist Westmalle dubbel	4,80
Trappist Westmalle tripel	4,80

WIJNEN PER GLAS

Wit - Kretikos

Druif: Vilana Boutari - GR

Rood - Protopapas

Druif: Syrah/cabernet/merlot Protopapas - GR

Rosé - Boutari Sec

Druif: Xinomavro Boutari - GR

Retsina

Druif: Savatiano Cambas - GR

Glas : 5,50 ½ : 16,50 Fles : 24,00

BRUSCHETTA OLIJVENTAPENADE Geroosterde ciabatta met tapenade van Kalamata olijven, kapperappeltje en rucola	8,00
BRUSCHETTA SERRANOHAM Geroosterde ciabatta met Serranoham, tomatenpesto en Parmesan	9,50
TSATSIKI Griekse yoghurt met knoflook, dille en vers geraspte komkommer	9,00
TARAMA Mousse van viskuit, aardappel en citroen	9,00
PIZZITA Zita's pizza met gesmolten mozzarella, kerstomaat, rucola en basilicumolie	11,50
WARME FETAKAAS Ovenbereid met olijfjes, kerstomaat, oregano en extra vierge olijfolie	10,00
GEGRILDE RUNDSBURGERTJES Zuiders gekruid rundsgehakt met tomaat&looksous, rucola en geraspte Parmesan	10,00
TIROPITAKIA Warme bladerdeegkoekjes gevuld met feta, rozijnen en pijnboompitjes	9,00

ZITA VOORGERECHTEN

Nog meer lekkers...

MEZE 1p / 2p / hoofdgerecht	14,50 / 29,00 / 22,00
Griekse hapjesshotel met koude en warme lekkernijen, tsatsiki, tarama, calamar, gamba, keftedaki, bladerdeegje,....	
HUISBEREIDE KAASKROKETJES / hoofdgerecht	14,00
Bereid met Parmesan, emmental en licht gerookte metsovone, gefrituurde peterselie	
HUISBEREIDE GARNAALKROKETJES / hoofdgerecht	16,00
Met gefrituurde peterselie, aioli en verse grijze garnaaltjes	
GRIEKS SLAATJE / hoofdgerecht	13,50
Gemengd slaatje met feta kaas, komkommer, kerstomaat, Kalamata olijven, rode ajuin, extra vierge olijfolie en balsamico dressing	
GEMARINEERDE RAUWE ZALM "GRAVAD LAX" / hoofdgerecht	17,00
Met quinoa, Granny Smith appel, lente-ui en honing-mosterdvinaigrette	
CARPACCIO VAN RUND / hoofdgerecht	17,50
Met Parmesan, rucola, kappertjes en basilicumolie	
CALAMARES / hoofdgerecht	15,00
Gefrituurde inktvisringen met tsatsiki	
SCAMPI "SAGANAKI" / hoofdgerecht	16,00
In een licht pikant tomaat&looksousje, geblust met ouzo en feta	
SCAMPI LOOK / hoofdgerecht	15,00
Gebakken in olijfolie met look en peterselie	

* Een voorgerecht nemen als hoofdgerecht kan enkel in hoofdgerechtportie.

ZITA *OP DE GRILL*

STEAK VAN BELGISCH WITBLAUW 23,00

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 29,00

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 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	3,00
Champignonroom	3,00
Tomaat&Looksaus	3,00
Béarnaise 'à la minute' geklopt	4,00

ZITA ZUIDERSE WIJZE

DORADE 'ROYAL' IN ZIJN GEHEEL	27,50
In zijn geheel geserveerd met rozemarijn, verse tartaarsaus, gebakken tijmaardappeltjes en slaatje (zelf nog te peuzelen, maar oh zo lekker.....)	
LAMSSTOVERIJ 'STIFADO'	25,00
Traag gegaard lamsvlees van de bout in Griekse porto Mavrodaphne, licht pikant, met fetakaas, kerstomaatjes, look, dik gesneden frietjes en mayonaise	
GEGRILDE SCAMPIBROCHETTE	24,00
Met zuiderse groenten, dragonroomsaus geblust met ouzo, gebakken krielaardappeltjes met tijm en rozemarijn	
GAMBAS	27,50
In de oven gegaard met kruidenmarinade en linguini met tomaat&look saus (reeds doormidden gesneden, dus geen gevecht aan tafel...)	

ZITA KLASSIEKERS

VARKENSWANGETJES IN TRAPPISTENBIER	25,50
Traag gegaarde varkenswangen in Westmalle Dubbel met gebakken spekjes, champignons, zilveruitjes, bospenen en dik gesneden frietjes met mayonaise	
KONIJN ZACHT GEGAARD IN MAVRODAPHNE	24,00
Zacht gegaard in Griekse porto 'Mavrodaphne' met ajuin, tomaat, wortel en zilveruitjes geserveerd met ambachtelijke aardappelkroketjes	
ZITA'S VISSOEP 'BOUILLABAISSE STYLE'	29,00
Rode zeebarbeel, heilbot, gamba, scampi, mosseltjes en toast&rouille	
ZEETONG MEUNIÈRE	32,00
Gebakken met boter, peterselie, slaatje, dik gesneden frietjes en mayonaise	

ZITA VEGETARISCHE HAPJES EN VOORGERECHTEN

BRUSCHETTA	Met tapenade van Kalamata olijven, kapperappeltje en rucola	8,00
TSATSIKI	Griekse yoghurt met knoflook, dille en vers geraspte komkommer	9,00
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	10,00
TIROPITAKIA	Warme bladerdeegkoekjes gevuld met feta, rozijnen en pijnboompitjes	9,00
KAASKROKETJES	Bereid met Parmesan, emmental en licht gerookte metsovone	14,00
GRIEKS SLAATJE	Feta kaas, komkommer, kerstomaat, Kalamata olijven, rode ajuin,...	13,50

ZITA VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

ZUIDERSE LINGUINI		19,50
	Linguini met een licht pikant tomaat & lookroomsausje, kerstomaatjes, zongedroogde tomaatjes, Kalamata olijven, geroosterde pijnboompitjes, parmesan en rucola	
ZUIDERSE LINGUINI MET VERSE GROENTEN		22,00
	Linguini met tomatensaus en asperges, wortel, oesterzwammen, courgette en kalamata olijven	
TORTELLONE GEVULD MET RICOTTA EN SPINAZIE		21,00
	Met een zacht dragonroomsausje, oesterzwammen en bieslook	

ZITA DESSERTWIJN

Dulce Moscatel	7,00
Aroma's van muskaat, abrikoos en een weelderig bloemenboeket	

ZITA DIGESTIEVEN

Amaretto / Baileys / Limoncello / Cointreau	6,50
Grand Marnier / Calvados / Sambuca	7,50
Havana Club Anejo Especial	7,50
Courvoisier	7,50
Metaxa 7*- zeven jaar gerijpt-	8,00
Eau de vie Apostagma - Grieks -	8,00
Poire Williams	8,00

ZITA WHISKY

Glenfiddich Single Malt 12 Years	8,50
Zachte eik / peer / sherry	
Connemara Peated Irish Whiskey	9,50
Smoky / fruitig / vanille	
Auchentoshan Lowland Malt 12 Years	10,50
Geroosterde amandelen / citrus / gekarameliseerde suiker	
The Glenlivet Highland Malt 18 Years	11,50
Zachte eik / kruiden / bitterzoet fruit	
Bowmore Islay Malt 15 Years	11,50
Rozijnen / hout / zacht rokerig	

ZITA KOFFIE & THEE

Koffie / Espresso / Decafeine	3,00
Cappucino	3,50
Latte macchiato	4,00
Thee – assortiment van Café Couture Premium Tea-	3,50
Verse munt thee	4,00
Irish coffee / Italian coffee / French coffee	9,00

ZITA NAGERECHTEN

DAME BLANCHE	8,50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus van callebaut 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 karamelbonbons	
SABAYON	9,50
Geklopt eigeel met 'Muscat 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	

SUGGESTIE

KOKOSTAART	10,50
Mousse van "blanc manger cocos" melk met vanille-ijs	