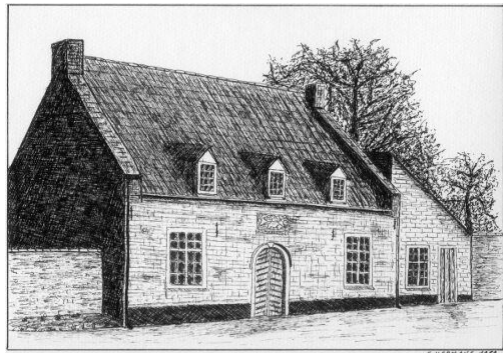


ZITA Even opfrissen...zo was het toen

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"	9,00
Ouzo "Tyrnavou"	8,00
Hendrick's Gin & Fentimans Tonic	13,00
Pineau des Charentes 'Michel Forgeron'	8,50
Kir	8,50
Kir Royal met Cava Naveran "Brut vintage"	10,50
Porto 'Manuel Pedro Martha' (rood/wit)	8,50
Havana Club Bianco	9,50
Muscat van Patra	9,00
Mavro – gekoelde Griekse porto	9,00
Sherry 'Fernando De Castilla'	9,00
Campar / Pisang	8,00
Martini Bianco / Rosso / Rosato	8,50
Aperol Spritz	9,50
Negroni	14,50

ZITA ALCOHOLVRIJ

Fentimans & Bitter Rose	9,00
Fentimans & Pisang Lime	9,00

FRISDRANK

Chaudfontaine plat / bruisend	3,90
Chaudfontaine plat / bruisend ½L	6,00
Chaudfontaine plat / bruisend 1L	9,00
Coca cola / light / zero	3,90
Fanta / Sprite	3,90
Sinaasappelsap / Tomatensap	4,10
Appelsap	4,10
Perrier / Fuzetea / Nordic Tonic / Agrum	4,00
Tônisteiner vruchtenkorf	4,50
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,50
Vers sinaasappelsap	7,50

BIEREN

Stella Artois	4,00
Hoegaarden	4,00
Kriek Lindemans	4,50
Leffe blond / bruin	5,10
Duvel	5,50
Tripel Karmeliet	5,50
Trappist Chimay tripel	5,80
Trappist Chimay blauw	5,80
Trappist Westmalle dubbel	5,80
Trappist Westmalle tripel	5,80
Jupiler 00%	4,00

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 : **6,00** ¼ : **10,00** ½ : **18,00** **Fles : 26,00**

ZITA SUGGESTIES

GIN & TONIC

ARCTIC WOLF GIN 14,00

Arctic Wolf Gin bevat een aangename citrus-toets met een aantal specifieke en tot nu toe nog onbekende kruiden in de gin wereld, dit alles samen maakt het tot een originele en frisse gin

NORDES GALICIAN GIN 14,00

Gin uit Spanje op basis van Albariño wijn distillaat en vijftien botanische kruiden. De combinatie van het wijndistillaat en de kruiden geven deze Gin een ongelooflijk parfum. Geserveerd met vers laurierblad.

BUSS N°509 PINK GRAPEFRUIT 14,00

Buss N°509 Pink Grapefruit is één van de gins uit het gamma van Serge Buss. De fruitige variant van roze pompelmoes is een "small batch" en worden gemaakt op basis van neutrale graanalcohol en zonder toevoeging van smaak- of kleurstoffen.

BUSS N°509 PINK GRAPEFRUIT 0,0% ALCOHOL 12.00

Serge Buss heeft dit product gemaakt voor mensen die graag uitgaan, maar toch met het juiste drankje en gevoel op het feestje passen.

al onze gin worden geserveerd met fentimans tonic

CHAMPAGNE

MICHEL GENET 'GRAND CRU' BRUT ESPRIT 12,50

100% Chardonnay. Delicaat, fijn en luchtig in de mond met aroma's van witte bloemen. De druiven komen uit geselecteerde gebieden in Epernay.

ZITA HAPJES GEZELLIG OM TE DELEN

it takes two to tapas or to meze

BRUSCHETTA OLIJVENTAPENADE	9,00
Geroosterde ciabatta met tapenade van Kalamata olijven, kapperappeltje en rucola	
BRUSCHETTA SERRANOHAM	10,50
Geroosterde ciabatta met Serranoham, tomatenpesto en Parmesan	
TSATSIKI	10,00
Griekse yoghurt met knoflook, dille en vers geraspte komkommer	
TARAMA	10,00
Mousse van viskuit, aardappel en citroen	
PIZZITA	12,50
Zita's pizza met gesmolten mozzarella, kerstomaat, rucola en basilicumolie	
WARME FETAKAAS	11,00
Ovenbereid met olijfjes, kerstomaat, oregano en extra vierge olijfolie	
GEGRILDE RUNDSBURGERTJES	11,50
Zuiders gekruid rundsgehakt met tomaat & looksaus, rucola en geraspte Parmesan	
TIROPITAKIA	10,00
Warme bladerdeegkoekjes gevuld met feta, rozijnen en pijnboompitjes	

ZITA VOORGERECHTEN

Nog meer lekkers...

MEZE 1p / 2p / hoofdgerecht Griekse hapjesshotel met koude en warme lekkernijen, tsatsiki, tarama, calamar, gamba, keftedaki, bladerdeegje,....	15,50 / 30,50 / 23,50
HUISBEREIDE KAASKROKETJES / hoofdgerecht Bereid met Parmesan, emmental en licht gerookte metsovone, gefrituurde peterselie	15,00 / 20,50
HUISBEREIDE GARNAALKROKETJES / hoofdgerecht Met gefrituurde peterselie, aïoli en verse grijze garnaaltjes	17,00 / 22,50
GRIEKS SLAATJE / hoofdgerecht Gemengd slaatje met feta kaas, komkommer, kerstomaat, Kalamata olijven, rode ajuin, extra vierge olijfolie en balsamico dressing	14,50 / 19,50
GEMARINEERDE RAUWE ZALM "GRAVAD LAX" / hoofdgerecht Met quinoa, Granny Smith appel, lente-ui en honing-mosterdvinaigrette	18,00 / 23,50
CARPACCIO VAN RUND / hoofdgerecht Met Parmezaan, rucola, kappertjes en basilicumolie	18,50 / 24,50
CALAMARES / hoofdgerecht Gefrituurde inktvisringen met tsatsiki	16,00 / 22,00
SCAMPI "SAGANAKI" / hoofdgerecht In een licht pikant tomaat & looksausje, geblust met ouzo en feta	17,00 / 25,00
SCAMPI LOOK / hoofdgerecht Gebakken in olijfolie met look en peterselie	16,00 / 23,50

* Een voorgerecht nemen als hoofdgerecht kan enkel in hoofdgerecht portie.

ZITA OP DE GRILL

STEAK VAN BELGISCH WITBLAUW

25,50

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

31,50

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

32,50

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

34,50

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	3,50
Champignonroom	3,50
Tomaat & Looksaus	3,50
Béarnaise 'à la minute' geklopt	4,90

ZITA ZUIDERSE WIJZE

DORADE 'ROYAL' IN ZIJN GEHEEL	29,00
In zijn geheel geserveerd met rozemarijn, verse tartaarsaus, gebakken tijmaardappeltjes en slaatje (zelf nog te peuzelen, maar oh zo lekker.....)	
LAMSSTOVERIJ 'STIFADO'	27,00
Traag gegaard lamsvlees van de bout in Griekse porto Mavrodaphne, licht pikant, met fetakaas, kerstomaatjes, look, dik gesneden frietjes en mayonaise	
GEGRILDE SCAMPIBROCHETTE	26,00
Met zuiderse groenten, dragonroomsaus geblust met ouzo, gebakken krielaardappeltjes met tijm en rozemarijn	
GAMBAS	29,00
In de oven gegaard met kruidenmarinade en linguini met tomaat & look saus (reeds doormidden gesneden, dus geen gevecht aan tafel...)	
LINGUINE GAMBERETTI	30,50
Linguine met gamba's, scampi, mosselen in tomaten looksaus	
COCKTAIL SALADE	24,00
Gemengde salade met scampi, spek, honing, balsamico, komkommer, kerstomaten, rode uien, olijven en cocktailsaus	

ZITA KLASSIEKERS

VARKENSWANGETJES IN TRAPPISTENBIER	27,00
Traag gegaarde varkenswangen in Westmalle Dubbel met gebakken spekjes, champignons, zilveruitjes, bospenen en dik gesneden frietjes met mayonaise	
KONIJN ZACHT GEGAARD IN MAVRODAPHNE	25,50
Zacht gegaard in Griekse porto 'Mavrodaphne' met ajuin, tomaat, wortel en zilveruitjes geserveerd met ambachtelijke aardappelkroketjes	
ZITA'S VISSOEP 'BOUILLABAISSE STYLE'	31,00
Rode zeebarbeel, heilbot, gamba, scampi, mosseltjes en toast & rouille	
ZEETONG MEUNIÈRE	34,00
Gebakken met boter, peterselie, slaatje, dik gesneden frietjes en mayonaise	

ZITA *VEGETARISCHE HAPJES EN VOORGERECHTEN*

BRUSCHETTA OLIJVENTAPENADE	9,00
Met tapenade van Kalamata olijven, kapperappeltje en rucola	
TSATSIKI	10,00
Griekse yoghurt met knoflook, dille en vers geraspte komkommer	
PIZZITA	12,50
Zita's pizza met gesmolten mozzarella, kerstomaat, rucola en basilicumolie	
WARME FETA	11,00
In de oven gegaard met olijfjes, kerstomaat, oregano en extra vierge olijfolie	
TIROPITAKIA	10,00
Warme bladerdeeg koekjes gevuld met feta, rozijnen en pijnboompitjes	
KAASKROKETJES	15,00
Bereid met Parmezaan, emmental en licht gerookte metsovo	
GRIEKS SLAATJE	14,50
Feta kaas, komkommer, kerstomaat, Kalamata olijven, rode ajuin,...	

ZITA *VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN*

ZUIDERSE LINGUINE MET VERSE GROENTEN	23,50
Linguine met tomatensaus en asperges, wortel, oesterzwammen, courgette en kalamata olijven	
TORTELLONI GEVULD MET RICOTTA EN SPINAZIE	23,50
Met een zacht dragonroomsausje, oesterzwammen en bieslook	

ZITA DESSERTWIJN

Dulce Moscatel Aroma's van muskaat, abrikoos en een weelderig bloemen boeket	9,00
---	------

ZITA DIGESTIEVEN

Amaretto / Baileys / Limoncello / Cointreau	8,00
Grand Marnier / Calvados / Sambuca	9,50
Havana Club Anejo Especial	9,50
Courvoisier	9,50
Metaxa 7*- zeven jaar gerijpt-	9,50
Eau de vie Apostagma - Grieks -	10,00
Poire Williams	10,00

ZITA WHISKY

Glenfiddich Single Malt 12 Years Zachte eik / peer / sherry	10,00
Connemara Peated Irish Whiskey Smoky / fruitig / vanille	11,00
Auchentoshan Lowland Malt 12 Years Geroosterde amandelen / citrus / gekarameliseerde suiker	12,00
The Glenlivet Highland Malt 18 Years Zachte eik / kruiden / bitterzoet fruit	13,00
Bowmore Islay Malt 15 Years Rozijnen / hout / zacht rokerig	13,00

ZITA KOFFIE & THEE

Koffie / Espresso / Decafeine	3,60
Chococino	5,50
Cappuccino	4,20
Latte macchiato	4,80
Thee – assortiment van Café Couture Premium Tea-	4,00
Verse munt thee	4,80
Irish coffee / Italian coffee / French coffee	10,00

ZITA NAGERECHTEN

DAME BLANCHE	9,50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus van callebaut en verse slagroom	
CREME BRULEE	9,00
Gebrande vanillevla met gekarameliseerde fijne suiker	
I LOVE CHOCOLATE	10,50
Chocolademousse met chocoladeglazuur, crumble van cookies en chocolate crisps	
KADAÏFI	10,50
Traditioneel Grieks gebak van engelenhaar, walnoten, pistache nootjes en honing met Grieks yoghurtijs en karamelbonbons	
SABAYON	10,50
Geklopt eigeel met 'Muscat Samos', witte wijn en vanille-ijs	
MIX VAN SORBET	9,50
Groene appel, mango en cassis	
ZITA'S TIRAMISU	10,00
Speculooskoekjes gedrenkt in koffie, advocaat likeur en mascarpone	
TARTUFO	9,00
Ijsbonbon met chocolade, cacao en crumble van pistache	
LIMOEEN YUZU TAART	10,50
Limoen taart met citroen sorbet	