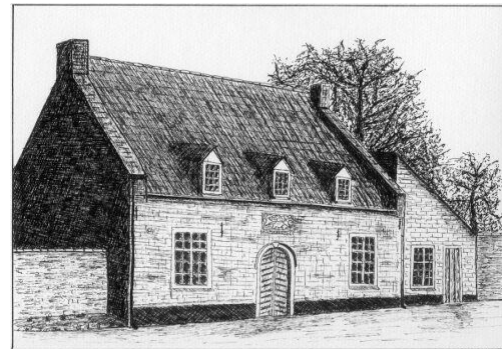


ZITA Even opfrissen...zo was het toen

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 & 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 Wit//Bruin	9,50
Muscat van Patra	9,00
Mavro – Gekoelde Griekse porto	9,00
Sherry 'Fernando De Castilla'	9,00
Campari / Pisang Ambon	8,00
Martini Bianco / Rosso / Rosato	8,50
Aperol Spritz	9,50
Champagne Lamoureux-Brut	12,00
Negroni	14,50
Fles Cava	39,00
Fles Vonkel Zuid-Afrikaanse bubbels rosé	48,00

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	
Sinaasappelsap / Tomatensap	4,10
Appelsap	4,10
Fuze Tea Peach / Fuze Tea mango	4,50
Fuze Tea Sparkling Lemon.	
Royal bliss tonic / Agrum / Pink berry	4,00
Bitter Lemon	
Tönissteiner vruchtenkorf	4,50
FeverTree 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

ZITA ALCOHOLVRIJ

Tonic & Bitter Rose	9,00
Tonic & Pisang Lime	9,00
Glas Fiz Zero	7,00
Fles Fiz Zero	30,00

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

* 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 en 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	
LIMOEN YUZU TAART	10,50
Limoen taart met citroen sorbet	