

Diner

VOORGERECHTEN

Breekbrood met diverse dips	€ 6,50
Bruchetta	€ 7,50
Knapperig gegrild brood, belegd met sappige tomaten, verse basilicum, en een vleugje knoflook. Een smakelijke Italiaanse klassieker! 2 stuks.	
Italiaanse tomatensoep	€ 7,00
Een warme omhelzing van rijpe tomaten, geurige kruiden en een vleugje liefde uit Italië.	
Burrata	€ 11,50
Romige burrata met frisse tomatentartaar en basilicum.	
Carpaccio	€ 13,00
Heerlijk overgoten met romige truffelmayonaise, een wolkje parmezaanse kaas. Een feestje op je bord!	
Tonijn tataki	€ 14,00
Tonijn met een krokant korstje, misosaus en zeewiersalade.	
Rivierkreeft cocktail	€ 11,00
Verse rivierkreeftjes in een heerlijke cocktailsaus, een verfijnde en verfrissende klassieker.	
Tempura garnalen	€ 11,00
Gyoza kip	€ 12,00
Met sappige kip en teriyakisaus, een smaakvolle bite 4 stuks	
Gerookte zalm van Brioche	€ 14,00
Zijdezachte gerookte zalm op een luchtige brioche. Een luxe en smaakvolle verwennerij!	
Gamba's al ajillo, 5 stuks	€ 12,50
Garnalen in knoflookolie.	
Gamba's al ajillo, 10 stuks	€ 22,00
Garnalen in knoflookolie.	

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw mediterrans	€ 26,00
Zachte kabeljauwfilet op mediteriaanse wijze.	
Schnitzel	€ 19,00
Krokante schnitzel pepersaus en citroen gebakken ui, spek en pepersaus champignonroomsaus satésaus, atjar en kroepoek	
Kipsaté	€ 19,00
Sappige stukjes kip aan een stokje afgetopt met een heerlijke saté saus.	
Spareribs	€ 21,00
Malse spareribs met twee koude sausjes, een ware traktatie op je bord	
Tournedos 250 gr.	€ 35,00
Met pepersaus of champignonroomsaus	

Bovenstaande gerechten zijn incl. frites & salade.

MAALTIJDSALADE

Salade Kip	€ 17,50
Verse salade met malse kipfilet, overgoten met een romige honing-mosterd dressing. Een frisse en smaakvolle maaltijd in elke hap!	
Salade Carpaccio	€ 19,00
Dun gesneden carpaccio, verrijkt met truffeldressing en Parmezaanse kaas. Een verfijnde smaakbeleving die je zintuigen verwent!	
Salade Burrata	€ 17,50
Een romige burrata salade met rijpe tomaten, basilicum en een drizzle van balsamico. Een heerlijke combinatie van smaken en texturen die elke hap tot een feestje maakt! + €5,- met parmaham.	
Salade Vis	€ 22,50
Een luxe combinatie van gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, krokante tempura garnalen en delicate rivierkreeftjes.	

Salades zijn incl. friet.



Wist u dat Absoluut samenwerkt met "DAJE", een Italiaanse bistro in Vught? Zij bereiden dagelijks onze panini en Pinsa Romana. Daarnaast hebben we onze vertrouwde gerechten op de kaart, evenals heerlijke spaghetti en lasagnes. We werken uitsluitend met dagverse producten, dus het kan af en toe voorkomen dat een gerecht niet beschikbaar is.

PASTA

Lasagne Bolognese	€ 19,50
Heerlijke lagen pasta met een rijke bolognesesaus en romige bechamel. Een klassieke smaakmaker!	
Lasagne Vegetariana	€ 19,50
Lagen van vers gemaakte pasta met een rijke mix van groenten en bechamelsaus. Een heerlijke, vleesloze klassieker!	
Spaghetti Bolognese	€ 17,00
Heerlijke spaghetti met een rijke, hartige bolognesesaus. Altijd een succes!	
Spaghetti Vegetariana	€ 17,00
Spaghetti met een frisse, smaakvolle saus van seizoensgebonden groenten en kruiden. Een heerlijke en lichte vegetarische optie!	
Spaghetti Carbonara	€ 17,00
!Klassieke spaghetti met een romige saus van eieren, kaas, en krokante spekjes. Een onweerstaanbare combinatie van smaak en luxe!	

BIJGERECHTEN

Truffelfrites	€ 8,00
Frieten met truffelmayonaise en parmezaanse kaas. 2 personen	
Salade	€ 5,00



PINSA ROMANA

Margherita	€ 14,00
Tomatensaus en mozzarella	
Extra toppings voor op je Margherita.	
+ € 2,00 per topping	
• Proscuito	
• Salami	
• 'Nduja	
• Gorgonzola	
• Rucola	
• Artichoke	
• Aubergine	
• Zucchini	
• Ansjovis	
Napoletana	€ 14,00
Tomatensaus, ansjovis, kappertjes, oregano en knoflook. Een klassieke pinsa met een mediterrane twist!	
Caprese	€ 15,00
Verse tomaat, romige mozzarella en een verfijnde truffelmayonaise. Een frisse en luxueuze pins.	
Friarielle e 'nduja	€ 17,50
Mozzarella, pittige 'nduja, friarielli en Parmezaan. Een pinsa met een krachtige smaakexplosie!	

Maak kennis met onze pinsa's. Het lijkt op een pizza maar is net even anders. Een pinsa is licht verteerbaar omdat het deeg langer rust dan pizzadeeg. Ook zorgt de samenstelling van het deeg voor minder calorieën en vet. De pinsa bak je op 250 graden in de oven. Dit maakt de bodem lekker knapperig

DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu	€ 9,00
cake	€ 8,00
Tartufo Italiaanse chocolade ijsbonbon	€ 8,00
Tartufo Limoncello ijsbonbon	€ 8,00
Dame blanche	
Nougatine ijstaart	€ 9,50
van Patisserie de Rouw	
Scroppino glas	€ 9,00
Scroppino 1 liter (8 glazen)	€ 32,00



ABSOLUUT

BISTRO & BAR



www.bijabsoluut.nl

Sint Michielsstraat 1, 5271 AL Sint-Michielsgestel