



welkom

Beste gast,

Wat leuk dat je komt dineren in ons theaterrestaurant!

Heb je een allergie, dieetwens of speciale voorkeur?
Laat het ons weten, dan denken onze medewerkers
graag met je mee.

Tast toe en geniet van een heerlijk diner!

Team ATLAS

ATLAS ALL STARS

Onze bestsellers van afgelopen seizoen,
speciaal voor jou het hele jaar verkrijgbaar.

VOORGERECHT

rundercarpaccio

truffelmayonaise - tomaat - Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHT

kogelbiefstuk

pepersaus op basis van rode wijn

Kogelbiefstuk is gesneden van het kogelgewricht van de rundsbovenbil en staat bekend om zijn malsheid.

zalmfilet

hollandaisesaus - dille - citroen

NAGERECHT

grand dessert

Jubileummenu – 10 jaar ATLAS, met een selectie van gerechten van de menukaart van toen

VOORGERECHTEN

tomatensoep OPTIE VEGAN

crème fraîche — croutons — basilicum

vleesproeverij

gevogelte terrine — Coppa di Parma — rauwe ham

gevogelte terrine: Franse, grof gemalen paté van gevogelte.

HOOFDGERECHTEN

varkensschnitzel

champignons — roomsaus — citroen

kabeljauwfilet

remouladesaus — krieltjes

linzencurry-pie VEGAN

eigen piccalilly — zoete aardappel

alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

NAGERECHTEN

vanille roomijs

verse aardbeien — aardbeiensaus — Chantilly crème

chantilly crème: luchtig opgeklopte, licht gezoete slagroom met een subtiele hint van vanille – een klassieker uit de Franse keuken.

grand dessert OPTIE VEGAN

WITTE WIJNEN

Libbre HUISWIJN

Pinot Grigio – Italië

PER GLAS / FLES

5.25 / 20

Een frisse en toegankelijke droge Italiaanse wijn met tonen van groene appel, peer en citrus. Lichte body met levendige zuren en een frisse afdronk.

Deze wijn past goed bij bijvoorbeeld salades, lichte visgerechten, schaal- en schelpdieren en antipasta.

Noche en Blanco

Tempranillo Blanco – Spanje

7.50 / 28.5

Een frisse en droge Spaanse witte wijn met tonen van rijpe peer, groene appel, perzik en citrus. Medium body, licht aromatisch met bloesem met een verfrissende, fruitige afdronk.

Deze wijn gaat goed samen met bijvoorbeeld salades, gegrilde vis, schaal- en schelpdieren en lichte pasta's.

Chapel Hill

Sauvignon Blanc – Hongarije

32.5

Een frisse en droge wijn met medium body en tonen van citrus, groene appel en grapefruit. Levendig en aromatisch van smaak, met frisse zuren en een strakke, verfrissende afdronk.

Deze wijn past goed bij salades, geitenkaas, vis, schaal- en schelpdieren en lichte gerechten.

PER GLAS / FLES

33.5

Bodega El Mesón Lorch

Verdejo — Spanje

Een droge wijn met medium body. De wijn heeft frisse tonen van citrus, groene appel, peer en perzik. Aromatisch en levendig, met een subtiel kruidig karakter en het kenmerkende lichte bittertje in de afdronk.

Deze wijn laat zich goed combineren met salades, vis, schaal- en schelpdieren en lichte mediterrane gerechten.

Rheinlessen HUISWIJN

5.25 / 20

Riesling — Duitsland

Zoete witte wijn met een licht zoete smaak, die in balans wordt gehouden door de kenmerkende, levendige fruitzuren van de Riesling-druif. De afdronk is soepel, fris, aromatisch en licht verteerbaar.

Deze wijn is ideaal als toegankelijk aperitief of feestelijke starter en lekker bij lichte visgerechten, Aziatische kipgerechten, salades of asperges.

ROSÉ WIJN

Noche en Blanco HUISWIJN

5.25 / 20

Tempranillo – Spanje

Een fruitige rosé met frisse tonen van aardbei, framboos en perzik. Droog en soepel van smaak, met levendige zuren en een verfrissende afdronk.

Deze wijn combineert goed met salades, gegrilde vis, lichte pasta's en mediterrane gerechten.

RODE WIJNEN

Noche en Blanco HUISWIJN

Tempranillo – Spanje

PER GLAS / FLES

5.25 / 20

Een soepele en fruitige rode wijn met tonen van kers, pruim en een vleugje kruiden. Medium van body, met elegante tannines en een aangename, licht kruidige afdronk.

Goed te combineren met gegrild vlees, pasta, charcuterie en milde kazen.

Domaine de la Ferrandière

Pinot Noir – Frankrijk

7.50 / 32.5

Een elegante en soepele, ronde Franse wijn met tonen van framboos en aardbei. Medium van body, met verfijnde tannines, subtiele kruidigheid en een frisse, verfijnde afdronk.

Deze wijn laat zich goed combineren met gevogelte, kalfsvlees, lichte vleesgerechten, paddenstoelen en zachte kazen.

Era

Cabernet Sauvignon – Moldavië

32.5

Vol, toegankelijk en intens fruitig. Een droge wijn met een volle body, met tonen van zwarte bes, braam en donkere kers. Krachtig van smaak, met stevige tannines, een lichte kruidigheid en een volle afdronk.

Zeer geschikt om te drinken bij gegrild rood vlees, steak, stoofgerechten, barbecue en stevige kazen.

RODE WIJNEN

PER GLAS / FLES

Zio Baffa

34

Sangiovese / Syrah – Italië

Biologische, soepele wijn met medium body en tonen van kers, pruim en aardbei, zachte tannines en een volle, zomerse, fruitige afdronk.

Deze wijn laat zich goed combineren met pasta met tomatensaus, gegrild vlees, charcuterie en harde kazen.

FRISDRANK

Cola, Cola Zero	3.4
Fanta <i>Orange / Cassis</i>	3.4
Sprite	3.4
Fuze Tea <i>Green / Sparkling</i>	3.5
Tonic	3.4
Bitterlemon	3.5
Rivella	3.5
Chaud Fontaine <i>blauw / rood</i>	3.4
Chaud Fontaine tafelwater <i>blauw / rood</i>	5.65

WARME DRANKEN

Koffie	3.2
Cappuccino	3.6
Latte Macchiato	3.8
Koffie Verkeerd	3.7
Espresso	3.1
Thee	3.2

BIEREN

Grolsch <i>tap / 0.0</i>	3.4 / 3.7
Radler <i>2.0 / 0.0</i>	4.25 / 3.9
Grimbergen blond	5.5
Grimbergen dubbel	5.6
Grimbergen tripel	5.75

STERKE DRANK

Tia Maria	5.6
Cointreau	5.6
Grand Marnier	5.6
Irish coffee	7.5
<i>Ierse whiskey — room</i>	

wist je dat...

Je jouw theateravond nóg specialer kunt maken met onze horeca-arrangementen?

Geniet van extra gemak en heerlijke hapjes & drankjes aan een gereserveerde tafel. Geen wachtrijen, gewoon ontspannen genieten!

Warm Welkom

Begin je avond met koffie/thee & iets lekkers.

Spotlight

Geniet van extra service met een selectie hapjes & drankjes voor een complete theaterbeleving.

Rode Loper

Laat je in de watten leggen met een volledig verzorgd arrangement, inclusief drankjes en een borrelplank.

Nagenieten

Bitterballen of een dipperplateau met een drankje na afloop.

Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden of boek direct!



culinair
genieten