



VICINI

LET'S MEET

LET'S MEET @VICINI!

WELKOM BIJ VICINI, FIJN DAT JE ER BENT!

JE KUNT HIER RELAXEN... OF BIJKOMEN VAN EEN DOORLEEFDE DAG.

OF KOM VOOR EEN ONTSPANNEN APERITIEF, OM TE SCHUILEN VOOR DE REGEN OF TE GENIETEN VAN DE ZON. BRENG EEN PAAR GEZELLIGE UURTJES DOOR MET JE VRIENDEN EN GENIET VAN ONZE UITSTEKENDE WIJNEN, DRANKJES EN HEERLIJKE BITES.

BEHALVE ONZE VEELGEPREZEN HUISWIJNEN VOEREN WE EEN INTERNATIONALE WIJNKAART MET EEN BREED ASSORTIMENT VAN UITSTEKENDE WIJNEN UIT ZOWEL DE OUDE ALS DE NIEUWE WERELD. STUK VOOR STUK VAN HOGE KWALITEIT EN VOOR EEN EERLIJKE PRIJS. ONZE WIJNEN WORDEN GELEVERD DOOR WIJNHANDEL VINOVERSA UIT GELEEN. DE BITES WORDEN VERZORGD DOOR CHEF ANGELIQUE BIERMANS VAN RESTAURANT BATTICE, AL 25 JAAR EEN BEGRIP IN GELEEN EN SINDS 2020 ONZE OVERBUUR. PROBEER BESLIST HAAR SIGNATUREBITE FLAMMKUCHE MET BLAUWE KAAS EN PEER! NATUURLIJK SERVEREN WE OOK EEN HEERLIJK LIMBURGS BRAND BIER, DIVERSE SPECIAALBIEREN EN GIN-TONICS.

BIJ WIJNBAR VICINI ORGANISEREN WE MET REGELMAAT WIJN & SPIJS PROEVERIJEN, THEMAMIDDAGEN EN -AVONDEN, NETWERKEVENTS, WORKSHOPS EN NOG VEEL MEER.

CHECK ONZE AGENDA OP WWW.WIJNBARVICINI/EVENTS OF VOLG ONS OP FACEBOOK EN INSTAGRAM ZODAT JE NIETS HOEFT TE MISSEN!

 WIJNBARVICINI



 VICINI_WIJNBAR



BITES

DE PAREL VAN DE GODEN

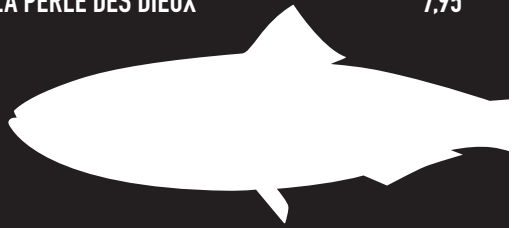
Op de vijfde dag schiep God de vissen en de vogels en op de zevende dag rustte hij. Maar op de achtste dag bleek dat hij iets was vergeten: de sardien. Hij plengde een traan die neerkwam in zijn net gecreëerde oceaan: La Perle des Dieux was geboren, de Parel van de Goden. Er zijn ook andere versies van de ontstaansgeschiedenis, maar wat rechtvereind blijft is dat de sardines van La Perle des Dieux goddelijk zijn.

En wat doe je met goddelijke sardientjes? Niet lukraak door de pasta of door de ovenschotel natuurlijk. Zo min mogelijk mee doen. Gewoon serveren in hun eigen kunstzinnig blik met wat ovenvers brood en een mooie slok wijn en je geniet als een god(in) in Frankrijk!

De visjes worden gevangen en met de hand verwerkt, zoals vroeger, niets gaat machinaal. Ze worden in de zonnebloemolie gebakken, besprenkeld met zeezout en in extra vergine olijfolie in het blikje ingelegd. Net als goede wijn worden sardines met de tijd steeds beter van kwaliteit. De smaak is namelijk het best wanneer de olie goed is doorgedrongen in de vis. Daarom wordt op de verpakking het jaar van de vangst vermeld. Hoe ouder hoe beter.

DE KUNST VAN KWALITEIT 'SARDINES LA PERLE DES DIEUX'

7,95



BRANDENDE TAART

Het verhaal achter Flammkuchen, letterlijk 'brandende taart', gaat terug naar de dagen van belangrijke Alsace bakkers, die overgebleven deeg als proefdeeg gebruikten om de temperatuur van de door hout gestookte broodoven te meten om het brood voor de volgende dag te bakken. Dun uitgerold deeg werd in het midden van de oven geplaatst en als de oven de juiste warmte had bereikt werd het deeg binnen twee minuten gaar. Als de temperatuur te hoog was vatte het vlam, waardoor het dunne deeg Flammkuchen werd genoemd. Eenmaal afgebakken als een knapperige cracker en belegd met wat crème fraîche, uien en spek ontstond uit dit 'toeval' de bekende 'Elzasser Flammkuchen'.

De twist met blauwschimmelkaas, zoete ui, peer en rucolo maakt dit de signature-bite van Chef Angélique Biermans van Restaurant Battice.



FLAMMKUCHEN | BLAUWE SCHIMMELKAAS | ZOETE UI | PEER | RUCOLA

6,50



VICINI BITES

VICINI BITES WITH FRIENDS LARGE

Een royaal gemengde plank met 3 soorten charcuterie, 3 soorten kaas, aioli, druiven en ciabatta brood

18,95

VICINI BITES WITH FRIENDS SMALL

Een royaal gemengde plank met 2 soorten charcuterie, 2 soorten kaas, aioli, druiven en ciabatta brood

13,95



VICINI... LET'S SAY CHEESE

Een royale kaasplank met 4 soorten kaas, biologische stroop, druiven en notenbrood

14,95

VICINI'S KNABBELPLANKJE

Brokkelkaas, een half fuet worstje en balsamico uitjes

9,95

BITES



ZOETE AARDAPPEL FRIET

Met truffelmayonaise, parmezaanse kaas en bieslook

6,50



PATATAS BRAVA

Met pittige knoflookmayonaise

4,50

4 EMPANADAS

Gevuld met pittige kip en choriso

6,50

SARDINES LA PERLE DES DIEUX

Misschien wel de beste conserven sardines ter wereld

7,95

8 AMBACHTELIJKE BITTERBALLEN

5,95



LUXE NOTENMIX

3,50



NACHO'S MET GEGRATINEERDE KAAS

6,50

NACHO'S MET PITTIG GEHAKT, GEGRATINEERD MET KAAS

8,95

HOME MADE BITES



6 RISOTTO BITTERBALLEN

Met bospaddestoelen en truffelmayonaise

6,95

6 SCAMPI IN KNOFLOOKBOTER

Chili, peterselie en ciabatta brood

8,95

10 GEFRITUURDE DADELS MET SPEK

4,50



FLAMMKUCHEN

Met crème fraîche, blauwe schimmelkaas, zoete ui en peer

6,50

4 RISOTTO KROKETJES

Met Thaise curry, kokos, scampi en koriander

7,95



FLATBREAD

Met zeezout, oregano en aioli

5,50



Vegetarisch

