


Al onze gerechten van de kaart worden geserveerd als 'tussengerecht' portiegrootte. Vier verschillende gerechtjes komen daarmee overeen met de voedingwaarde van een klassiek driegangenmenu. Elk gerecht kost € 12,50 tenzij anders vermeld (excl. de bijpassende wijnsuggestie).

1 Flatbread | Thai curry | boon | paddenstoel

Flat bread | Thai curry | black bean | mushroom

 *Pasión de Moscatel | Moscatel | Utiel-Requena | Spanje | 5 & 30*

 *Aroma's van groene appel, lychee en bloesem fijne zuren en een volle afdronk. Past goed bij de curry*



Tarte tatin van ui | geitenkaas | rode biet

Onion tarte-tatin | goat cheese | beet root


Perdeberg de Vineyard Collection | Sauvignon Blanc | Paarl | Zuid-Afrika | 5,5 & 32,5

Fijne wijn met zowel zuren als rijpe fruitige smaken. Past goed bij het frisse van de geitenkaas en het zoete van de ui. 

3 Gerookte paling | aardpeer | ei | kaviaar | +4,5

Smoked Dutch eel | Jerusalem artichoke | egg | caviar | +4,5

 *Ernst Bretz | Weissburgunder reserve | Rheinhessen | Duitsland | 6 & 35*


 *Wijn met frisse zuren en tonen van amandel. Kleine houttoets en iets ziltig, erg lekker bij de kaviaar en paling*



Kabeljauw | stoof | bloemkool | beurre noisette

Fresh cod | stew | cauliflower | beurre noisette

Marc Mir Blanc Barrica | Xarel-lo & Garnacha Blanca | Catalunya | Spanje | 6,5 & 40

Volle wijn met aroma's van karamel, rijp fruit en amandel, fijne zuren. Lekker bij de vis en stoof 

5 Anjou duif | eendenlever | wentelteefje | zuurkool | + 6,5

Breast of pigeon | duck liver | French toast | sauerkraut | + 6,5

 *Pla de la Creu | Cabernet Sauvignon | Catalunya | Spanje | 5 & 30*

 *Rijp fruit, soepele tannines en frisheid. Past goed bij de volle smaken van de eendenlever en duif*



Chef de cuisine Kees Visser en zijn brigade presenteren u 'De Tien van Kees', wat staat voor tien specialiteiten van de hand van de meester. Chef Kees kookt al ruim vijftien jaar in Zierikzee en heeft inmiddels naam en faam verworven in de regio. Dat heeft hem vele prijzen bezorgd met als klapper dat Cristó als nieuwkomer is opgenomen in de Lekker 2021 Gids. Hierin staan de 500 allerbeste restaurants van Nederland vermeld.

Mocht u besluiten om **alle tien** zijn favorieten te willen proeven - en dit mag ook over twee dagen verspreid zijn - dan bieden wij u graag het tiende gerecht aan. Zoals de chef dan zelf beaamt: "Kees Draait Door!", samen met u.



eristo



Gekonfijte kalfssucade | ui-noedels | pastinaak | crème van ui

Preserved fillet of veal | egg noodles | parsnip | onion sauce

 *Habla la Tierra | Tempranillo, Syrah, Malbec | Ribera del Guadiana | Spanje | 5,5 & 32,5*
Complexe wijn met rood fruit aroma's. Zachte tannines gaan goed samen met de romige smaken.



Spare rib Iberico (zonder bot) | wonton | bosui | sambal

Spare rib (boneless) | wonton | spring onion | sambal

Radacini | Syrah & Feteasca Neagra | Moldavië | 6 & 35 
Soepele rode wijn met zachte tannines. Rood en zwart fruit met een klein pepertje; lekker bij de spare ribs

8

Buikspek | knolselderij | aardappel | koolrabi

Pork belly | celeriac | potato | kohlrabi

 *Pepe Yllera | Tempranillo | Ribera del Duero | Spanje | 6,5 & 40*
Rijp zwart fruit en specerijen zijn aanwezig. Krachtig glas wat goed samen gaat met het vet van het spek

Runderlende | gefrituurde aardappel | groene kruiden | + 5,5

Loin of beef | boiled and deep fried potato | green herbs | + 5,5

Altos de Luzon Finca la Solana | Monastrell | Jumilla | Spanje | 6,5 & 40 
Jonge monastrell waarbij het rode fruit overheerst. Vier maanden houtrijping waardoor hij goed bij het rund past

6

Steak tartare | gepekeld eidooier | picalilly | miso

chopped beef | pickled egg yolk | piccalilli sauce | miso

Roccafiore | Grechetto | Umbrië | Italië | 7 & 42 
Frisse witte wijn met romige aspecten. Goed passend bij de picallily en de eidooier

Verras een vriend(in) of familielid met een 'Cristó Cadeaubon', een zeer origineel en exclusief geschenk. Wij hebben bonnen van vijftig, honderd en honderdvijftig euro op voorraad. En anders maken wij voor u graag een maatwerk cadeaubon. Met een avondje uit bij Cristó doet u elke jubilaris bij het geven én verzilveren een groot plezier!



All dishes from the menu are served, portion-wise, as an 'in between' dish being slightly larger than a starter but smaller than a main dish. We would like to recommend to order four dishes, which equal a three course menu. Each dish is priced at **€ 12,50** unless otherwise stated, excluding the wine.

Kaasplateau samengesteld door "Het Kaasatelier"

An assortment of cheeses composed by "Het Kaasatelier"

HET
KAAS
ATELIER

Sinols | Gamacha | Catalunya | Spanje | 6,5

Zoete appel, karamel en geroosterd fruit, je proeft het allemaal 



Passievrucht | basilicum | witte chocolade

Passion fruit | basil | white chocolate

 Ernst Bretz | Beerenauslese Ortega | Rheinhessen | Duitsland | 7

Volle zoete dessertwijn met een klein zuurtje dat goed past bij de passievrucht



Chocolade | hazelnoot | dulce lecce

Chocolate | hazelnut | dulce lecce


Abuelo Rafael Pedro Ximenez | Spanje | 5,5

Zoete sherry die heel goed past bij de chocolade 



Citroentaartje | ananas | bloedsinaasappel

Lemon cake | pineapple | bloodorange

 Javier Sanz | Late Harvest Verdejo | Rueda | Spanje | 6,5

Zoete witte wijn met een klein zuurtje afkomstig van de verdejo druif

Met eventuele diëten en allergieën houden wij rekening mits bij binnenkomst aangegeven.
We shall be pleased to adhere to your diet or allergies if they are made known upon arrival.