



ANIS & RADIS

VERSMARKT • ELBURG

ANIS EN RADIS STAAT VOOR KWALITEIT EN DAT PROEF JE

Voor onze vers gemaakte lunchbroodjes gebruiken wij de beste focaccia's. Op ambachtelijke wijze gebakken door de stadsbakker uit Zwolle, precies zoals wij het lekker vinden.

Onze Italiaanse vleeswaren zijn van Levoni, een bedrijf dat al meer dan 100 jaar op authentieke wijze vleeswaren maakt. Onze mozzarella komt van buffels uit de buurt en de kazen van de Italiaanse traiteur!

EERLIJKE BROODJES, RUIM BELEGD EN MET VEEL SMAAK!

TAKE AWAY BROODJES, SMOOTHIES, VERS GEPERSTE VRUCHTEN- EN GROENTESAPPEN

De take away broodjes worden in onze prachtige versmarkt van 200m2 aan de Jufferenstraat 18 in Elburg gemaakt. We maken de broodjes klaar terwijl je wacht, maar natuurlijk mag je ook altijd even bellen om je bestelling door te geven: 0525 74 52 31

Maak je lunch compleet met onze vers geperste vruchten- en groentesappen of een lekkere smoothie.

CATERING LUNCH

Wij verzorgen ook voor kleine en grote groepen lunch op locatie. Lekkere broodjes, salades, soepjes. Alles is mogelijk, altijd vers en helemaal zelf gemaakt!

CATERING

Buffetten, bbq (incl. bbq's), walking diner, seated diner alles is bij ons mogelijk!

Vis, vlees, vega, vegan of een combinatie van alles.

Wij kunnen eventueel ook drinken, bediening, tenten, borden, glaswerk etc. regelen.

Mocht je interesse hebben in een catering van Anijs en radijs? Bel dan even naar de winkel, loop langs of stuur een mail naar info@anijsenradijs.nl

WIJ MAKEN ALLES HELEMAAL ZELF EN DAT PROEF EN ZIE JE!



LUNCHKAART



CAESAR € 9,50

Focaccia | gekruide en geroosterde kip | ijsbergsla | tomaat | romige Caesar dressing | Parmezaanse kaas



MORTADELLA € 9,50

Focaccia | stracciatella* | mortadella* | pikante salami | augurk | rucola

* Stracciatella is de zachte, romige binnenkant van een burrata. Gemaakt van mozzarella en room.

* Mortadella is een grote Italiaanse worst met pistachenoten.



TRUFFEL € 9,50

Focaccia | stracciatella* | truffelsalami | provolone piccante* | ingelegde paprika – Taggiasca olijven* | rucola

* Stracciatella is de zachte, romige binnenkant van een burrata. Gemaakt van mozzarella en room.

* Provolone piccante is een half harde Italiaanse kaas van koemelk. Minimaal vier maanden gerijpt en lichtpittig van smaak.

* Taggiasca olijven zijn kleine, zeer smaakvolle olijven uit Italië.



BRESAOLA € 9,50

Focaccia | bresaola* | gegrilde courgette | balsamico crème | rucola | Parmezaanse kaas

* Bresaola is malse, gepekeld en gedroogde ossenhaas, vaak als carpaccio gegeten.



MEATBALL € 9,50

Focaccia | rundergehaktballetjes gegaard in salsa di pomodoro* | provolone piccante* | rucola

* Salsa di pomodoro is een krachtige tomatensaus van verse tomaat, knoflook en basilicum.

* Provolone piccante is een half harde Italiaanse kaas van koemelk. Minimaal vier maanden gerijpt en lichtpittig van smaak.



AVOCADO € 9,50 EXTRA TOEVOEGING GEROOKTE ZALM + € 3,-

Focaccia | stracciatella* | avocado | peperoncino-olie* | gekookt ei | tomaat | basilicum mayonaise | rucola

* Stracciatella is de zachte, romige binnenkant van een burrata. Gemaakt van mozzarella en room.

* Olio peperoncino is een huisgemaakte olijfolie extra vierge met chilipeper.



MELANZANA € 9,50

Focaccia | salsa di pomodoro* | geroosterde aubergine en courgette | mozzarella | pesto alla Genovese* | rucola

* Salsa di pomodoro is een krachtige tomatensaus van verse tomaat, knoflook en basilicum.

* Pesto alla Genovese is de echt originele pesto wat alleen deze naam mag dragen met de juiste ingrediënten.



TONIJN € 9,50

Focaccia | frisse tonijn salade | gekookt ei | tonijnmayonaise | ijsbergsla | kappertjes

