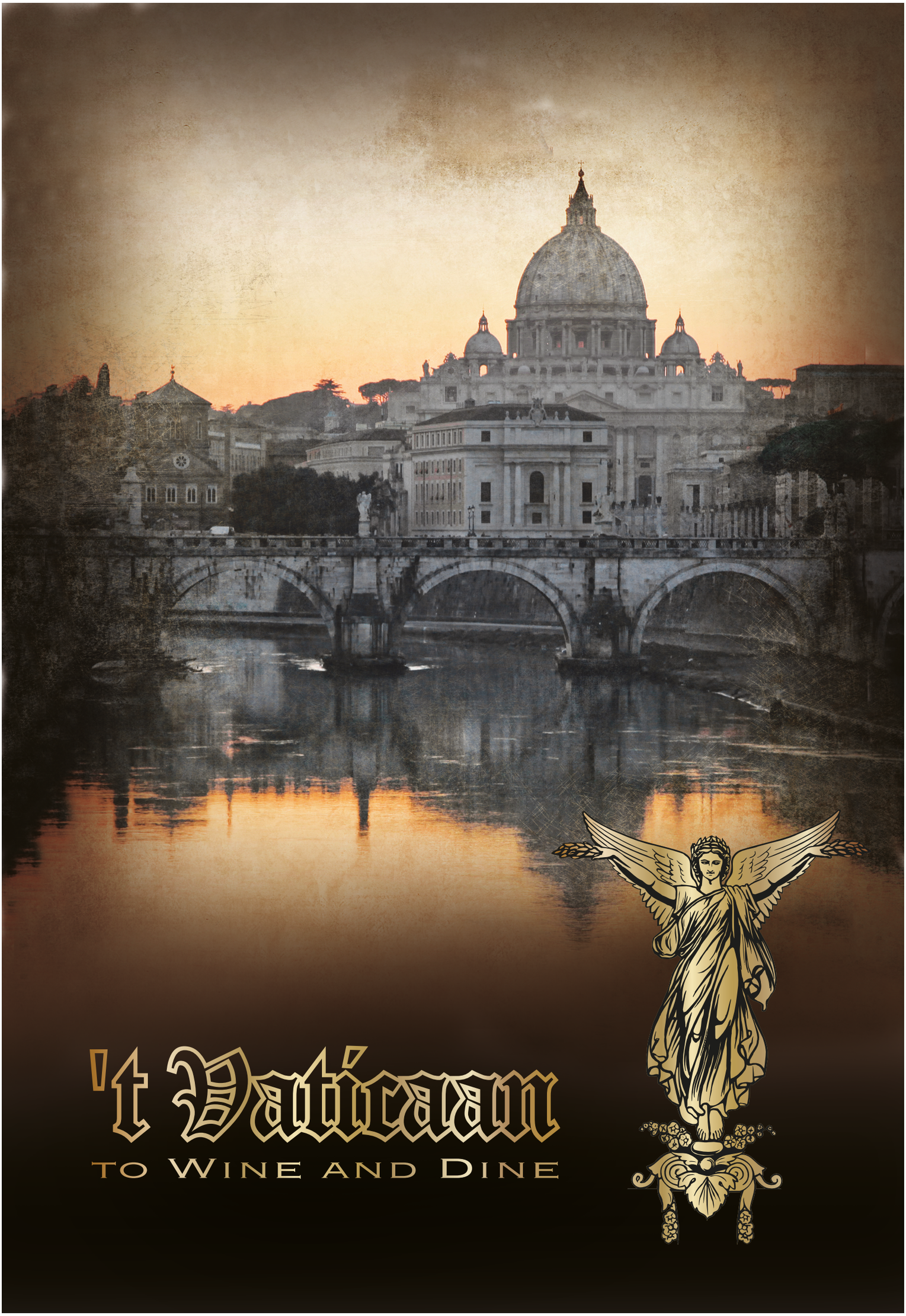

't Vaticaan
TO WINE AND DINE

Broodjes

Alleen tussen 12.00 en 16.00 uur

PARMAHAM	36 maanden gerijpte Parmaham met pesto, pecorino en pijnboompitjes	*€ 13,75*
CARPACCIO	Dun geslagen ossenhaas met pesto, pecorino, pijnboompitjes en rucola	*€ 14,75*
ZALM	Gerookte zalm, tomaatje, rivierkreeftjes, kappertjes en verse kruiden	*€ 14,50*
RIB-EYE	Gerookte rib-eye van Dexter, truffelmayo, kappertjes en rucola	*€ 13,75*
KOREAN SPICY BURGER	Krokante kipburger met kimchi en gochujang saus	*€ 17,50*
BAO BUNS	Krokant buikspek met sriacha saus en kool, 2 stuks	*€ 14,25*
CLUB SANDWICH	Bacon, kip, ei, sla, tomaat en mayo	*€ 15,25*

Salades

Alleen tussen 12.00 en 16.00 uur



ITALIAANSE SALADE *€ 24,50*
Salade met uienringen, olijven, mozzarella, tomaat en verse yellow-finn tonijn

SALADE VATICAAN *€ 24,50*
Salade met 150 gr. getrancheerde tournedos op Japanse wijze

Tapas VOOR 2 PERSONEN

€ 17,50 pp

Zes verse huisgemaakte lekkernijen van zowel vis als vlees. Minimaal 2 personen

Vis schotel VOOR 2 PERSONEN

€ 18,50 pp

Verse krab, huisgerookte zalm, tonijn tartaar en verse rivierkreeftjes.
Het beste uit het water. Minimaal 2 personen

Kaviaar

Vaticaan Sneek werkt samen met House of Caviar & Fine Food uit Amsterdam. Wanneer u kennis wilt maken met kaviaar, dan is Baeri Classic kaviaar daar uiterst geschikt voor.
De kaviaar is afkomstig van de Siberische Steur. De kaviaar heeft een aromatische smaak met tonen van kruiden en amandelen.

30 gram *€ 74,50*
50 gram *€ 98,75*



't Vaticaan
Lunch & Dinner Café

Miriam & Sjoerd Schot
Grootzand 10, 8601 AW Sneek
Tel. 0515 - 432607
www.restaurantvaticaan.nl

Openingstijden:
zondag en maandag: 16.00 - 02.00
dinsdag t/m zaterdag: 12.00 - 02.00

Voorgerechten & kleine hapjes

U kunt er voor kiezen om uw eigen menu samen te stellen uit de volgende hapjes

Europees

Coquilles	3 Coquilles in sabayonsaus en Aziatische dressing	*€ 17,50*
Bisque	Romige bisque met verse krab of verse kreeft	*€ 14,50/€ 17,75*
Noordzeekrab	met limoen koriander mayonaise en toast	*€ 14,25*
Rivierkreeft	Salade met groene appel en toast	*€ 14,50*
Gerookte zalm carpaccio	Rood uitje, honing thijmsaus en rucola	*€ 14,50*
Scampi's	in knoflook	*€ 13,50*
Oesters	Fine de Claire, 6 stuks	*€ 23,50*
Steak Tartaar	De originele zoals bij Bofinger geserveerd	*€ 15,75*
Carpaccio van Ossenhaas	Pesto, pecorino, rucola en pijnboompitjes	*€ 15,25*

Charcuterie
Diverse hammen zoals Belotta, Parmaham, het is maar net wat er deze dag op onze Berkel ligt

Frikandel SRP
Frikandel met verse uitjes, blue ginger, rood pepertje, mayonaise en curry *€ 10,25*

Een Polletteke
Frikandel met 30 gram Baeri Classic kaviaar *€ 68,25*

Gevulde champignons
gevuld met blauwe kaas en kruiden *€ 11,25*



Oosters

Tom Kha Kai	Thaise gekruide kippensoep (kokos)	*€ 12,50*
Tempurako gamba's	Japanse gamba's met limoen-gember saus	*€ 11,50*
Tijgergarnalen	gepelde tijgergarnalen op Thaize wijze met laos, citrus, koriander, knoflook en basilicum	*€ 15,50*
Sashimi	Yellow Finn tonijn & deep skinned zalm	*€ 17,50*
Krokant buikspek	met tja-sieuw saus en verse blue ginger	*€ 13,25*
Japanse Saté	Kipsaté met yakitorisaus	*€ 12,50*
Cobe Horney	Rundvlees Japans topperke met een zoet sausje	*€ 14,50*
Rendang	Maleisisch rundvlees met brood	*€ 13,50*
Indische kipsaté	Kipsaté geserveerd op kamado grill, emping en diverse sausjes	*€ 15,75*



Vis

Tussengerecht

Scroppino

Een aan tafel bereid tussengerecht van limoenijs, prosecco en wodka.
Dit geeft u weer lucht, en dat voor de prijs van 9 euri's

Kreeft — *€ 59,50*

Homarus Americanus. Geserveerd met Hollandse garnaaltjes en een saus van ingedikte bisque



Tonijn steak — *€ 35,25*

Verse Yellow Finn Tonijn, 250 gram.
A plancha gebakken en geserveerd met ingelegde gember wasabi en kikkoman

Bouillabaisse — *€ 27,50*

De originele vissoep uit Marseille, met o.a. kabeljauw, rode poon, mossels en garnalen

Vietnamese viscurry — *€ 25,75*

Een pittige rode curry met knapperige groenten, Thaise kruiden, roodbaars en garnalen, geserveerd met rijst

Tijgergarnalen — *€ 28,75*

6 grote tijgergarnalen op Thaise wijze met citroenblad, knoflook, blue ginger, koriander, basilicum en pepers. Incl. rijst

Jonge Zeetong — *€ 35,25*

Zeetong 400-450 gr. Gebakken in roomboter en geserveerd met garnaaltjes



**Proost! ouwe rammers,
op een gezond leven met veel plezier, liefde en gezondheid.
Fijn dat u er weer bent.**

Sjoerd & Miriam

**Heeft u een allergie?
Meldt het ons.**

Vlees



Sedert de opening van Lunch en Dinner 't Vaticaan Sneek in 2003 werken wij met Frans Kaijser van Lémpereur Boucherie Francaise, gevestigd te Maartensdijk. Frans is een zeer kritische slager als het gaat om herkomst en leefwijze van dieren. Zo is ons graanvarkensvlees afkomstig van het label Porc au Grain vanuit Zuid-West Frankrijk.
Voor wat betreft het rundvlees reist Frans tweewekelijks naar België om daar eigen runderen te kopen o.a. van het West-Vlaams rood of het Charolais ras. Altijd runderen welke los hebben kunnen lopen en welke het betere voer hebben gehad. U zult het terug proeven in de maaltijden welke wij voor u vanavond zullen bereiden. Wij wensen u een goede keuze toe zoals wij reeds in het verleden met onze slager hebben gedaan.

Naast onderstaande keuze zullen wij u vandaag nog één of meerdere vleesgerechten aan tafel tonen

Kapsalon — *€ 68,75*
N.a.v. Nathaniël Gomes, verse friet met lams-shoarma, afgerost met kaas.
Incl. sauzen. Deze topper staat garant voor 2200 KCAL, geen geld dus.

Tournedos (225 gr.) — *€ 35,75*
Een pracht stuk Chateaubriand van Engels Angus rund. Krachtig aangezet in de pan.
Aan de rode kant geserveerd, incl. champignons en afgelakt met Yakitorie saus

Schnitzel (300 gr.) — *€ 27,50*
Schnitzel, van het label Porc au Grain. Geserveerd met een jachtsaus

Spare-ribs Vaticaan — *€ 26,50*
De meest gewaardeerde reserveribben van Noord Nederland.
Uiteraard betreft dit vlees van Porc au Grain uit Frankrijk

Ossenhaaspunten — *€ 29,75*
Prachtige ossenhaaspunten van het
West-Vlaams rood, welke stevig worden
afgeblust met Calvados

Rendang — *€ 26,50*
Fijne Maleisische runderstoofpot.
The Original, na oma Paula en dochter Elly
is het nu onze Patrick die dit geheime recept
beheert en bij ons bereidt, geserveerd met rijst

Thai Chicken Cashew Nuts — *€ 26,75*
Pittige Thaise kip met verse Aziatische
kruiden, paprika, ui en paksoy.
Geserveerd met rijst

Confit de Canard — *€ 35,75*
Geconfijte eendenpoten
met champignons en krieltjes



Vegetarische gerechten

Tofu Sukiyaki *€ 24,75*
Japans gerecht, bestaande uit tofu,
blue ginger, citroenblad, basilicum, knoflook
en verse groente. Geserveerd met rijst

Groente Curry *€ 24,50*
Originele Thaise licht pittige gele curry
met verse groenten. Geserveerd met rijst

Kaas Fondue *€ 25,75*
Een kaasfondue bestaande uit Emmenthaler
en Blue Stilton. Daarbij verse ui, champignons,
brood, paprika en croutons



Kinderjolijt

Patat met frikadel met sla en appelmoes *€ 12,50*
Patat met kroket met sla en appelmoes *€ 12,50*
Patat met kipnuggets met sla en appelmoes *€ 12,50*
Patat met vissticks met sla en appelmoes *€ 12,50*
Patat met spare-ribs met sla en appelmoes *€ 16,50*



Nagerechten

Cheesecake € 9,50
Home made cheesecake
met bol vanille ijs

Koffie & Chocolade € 9,50
Diverse soorten chocolade
met koffie naar keuze. [alcohol vrij]

Hollandse Aardbeien € 9,75
Hollandse aardbeien met
stracciatella ijs en slagroom

Sneeker Bol € 9,75
De toppert van ‘t Vaticaan,
hazelnoot ijs met hazelnootschuim,
vers gebrande hazelnoten en
Frangelico crême

Sorbet € 9,75
Een knetter van een jaren 80 coupe

Chocolade Taartje € 9,75
Chocolade taartje met
frambozen ijs en slagroom

Caramel sea salt € 9,75
Caramel roomijs met olijfolie
en gekarameliseerde popcorn

Kaasplank € 15,25 p.p.
4 verschillende kaassoorten

Koffiekaart

Irish koffie € 8,50
Koffie met Jameson whiskey

French koffie € 8,50
Koffie met cointreau

Italiaanse koffie € 8,50
Koffie met amaretto

Braziliaanse koffie € 8,50
Koffie met kahlua & grand marnier

Indjun Joe € 8,50
Koffie met tequilla & grand marnier

Spaanse koffie € 8,50
Koffie met tia maria

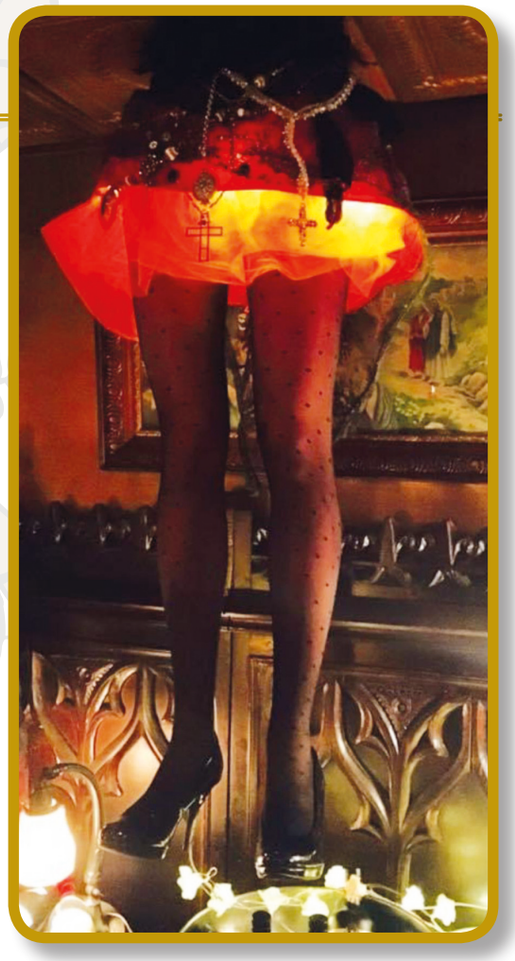
Koffie Santiago € 8,50
Koffie met soberano

Sneeker koffie € 7,75
Koffie met Joustra beerenburg

Koffie Deinum € 10,75
Een dikke beuker, koffie, amaretto,
een vette bol vanille ijs en slagroom

Als u nog wilt nagenieten met koffie en daarbij een mooi hemels distillaat dan bent u op het juiste adres. In Vaticaan Sneek is de keuze in distillaten enorm





Volg Vaticaan op facebook:
Lunch & Dinner 't Vaticaan

@vaticaansneek

Volg @vaticaansneek on Twitter voor het laatste nieuws; altijd strakke scherpe tweets on the edge!

Wilt u uw geliefde, collega, tafelgenoot, moeder, buurman, eigenaar Vaticaan Sneek, vijand, belastinginspecteur, Joop of zelfs uw schoonmoeder verrassen?

Dan kan dit met de :

Vaticaan Dinerbon

Voor meer info kunt u terecht bij onze servicebalie of onze medewerkers. Tevens zijn onze **Dinerbonnen** verkrijgbaar bij Sigarenmagazijn Sipma op het Schaapmarktplein in Sneek.