



## **GOES AROUND THE WORLD**

### **Afhaalgerechten**

#### **Spanje**

Tapasschotel vanaf 2 pers € 12,5 pp

Assortiment warme & koude tapas

Biertip : Heer van Biesen € 3 / Wijntip: Cava divina brut € 19

Rijkgevulde paella vanaf 2 pers € 22,5 pp

Zeebaars \* zeeduivel\* hoevekip \* chorizo \* greenshell mosselen \* vongole \* gamba  
\* scampi

Biertip: Omer € 3 / wijntip Spier signature Stellenbosch € 18

#### **Israël**

Kroketje van aubergine & geitenkaas met dipsausje € 7 per stuk

Biertip: Achel blond € 3 / wijntip pinot Grigio Franchetto € 20

#### **Amerika**

Homemade pastrami NY Style op wijze van de Chef € 15

Biertip Victoria € 2,5 / Wijntip: Riesling Leon Bauer € 20

Pompoensoep € 6,5 liter

Spaghetti meatballs € 16

Biertip: Tripel Kanunnik € 3/ wijntip: Vacqueyras Arasbesque € 29

# [b] EAT IT BY PADAM

## Zweden

Gravad lax van zalm met groene kruiden \* sjallot \* tomaat \*  
mierikswortel \* avocadoboter € 14

Biertip Fagnes blond € 3 / Wijntip Testarossa rosato € 22

## Italië

Op steen gebakken pizza 'Seafood' € 16

Passata \* buffelmozzarella \* basilicum \* zoete ui \* look \* kerstomaatjes \* chili \*  
gamba \* scampi \* olijven

Biertip: Duvel € 3,5 / wijntip Langhe Da Bertu € 26

Op steen gebakken pizza 'Carmens Favourite' € 13

Passata \* buffelmozzarella \* basilicum \* ui \* kerstomaatjes \* champignons

Biertip: Karmeliet € 3 / Wijntip: primitivo di Manduria € 25

Pizza voor de kids € 10

Passata \* buffelmozzarella \* basilicum

\* Groentenlasagne \* passata \* mozzarella € 15

Biertip: Westmalle dubbel € 2,5 / Wijntip: Rioja Crianza € 23

## Schotland

\* Steak Black Angus op de BBQ \* ovengroentjes \* saus naar keuze  
(peperroom \* Padam \* truffel \* kruidenboter) €19

Biertip: Chimay tripel € 3 / Wijntip: Hoenshof Hoepertingen € 29

# [b] EAT IT BY PADAM

## **Chili**

Chili con carne € 14

Biertip: Fagnes blond € 3 / Wijntip: Régis Boucabeille € 22

## **Thailand**

Wok van sobanoedels \* aubergines \* sesamzaad \* rode ui € 14

Wok van sobanoedels \* aubergines \* sesamzaad \* rode ui \*  
runderreepjes € 18

Biertip Boon oude geuze € 4,5 / wijntip Paranga € 15

## **Frankrijk**

Zuid - Franse bouillabaisse € 20

Biertip : Rodenbach grand cru € 3 / wijntip Macon Fuissé € 28

Normandisch visserspotje uit de oven € 21

Zeebaars \* zeeduivel \* scampi \* roodbaars

Biertip Heer van Biesen Hoogstam € 3/ wijntip Pietershof pinot blanc Teuven € 25

Tarte tatin met appel € 5

Moelleux au chocolat € 5

3D Peer & chocolade € 6,5

Assortiment macarons € 4



## **België**

Bouletten in Luikse saus € 14

Biertip: Rochefort 8 € 3,5 / wijntip Paranga € 15

Videe van oma met hoevekip \* gehaktballetjes \* champignons € 14

Biertip orval € 3 / Wijntip Pouilly Fumé € 29

\* Stoverij van varkenswangetjes met een sausje van Heer van Biesen € 18

\* Biertip St Bernardus abt 12 € 3,5 / wijntip Spier pinotage Stellenbosch € 18

\* Filet van hertenkalf met sausje van Nebbiolo \* wildgarnituur € 21

\* Biertip: Fagnes donker € 3 / wijntip Langhe Nebbiolo Mauro Veglio € 32

\* Chocoladebol gevuld met crème brulee & chocolademousse € 6

## **Bijgerechten naar keuze € 3**

Knolselderpuree / Gratin dauphinois / Ovenfrietjes van zoete aardappel  
/ Kroketter / Zuiderse aardappeltjes / huisgebakken kruidenbroodje /  
Gepofte gnocchi met look



\* **Zuiderse verwennerij € 26 pp (vanaf 2 pers)**

Anti pasti om te delen

Pasta gevuld met truffel & ricotta in een sausje van zwarte truffel & parmesan

&

Linguini met gamba & scampi met kreeftensaus

Flesje zuid Frans witte wijn La Grangette of een flesje Zuid Afrikaanse rode wijn Paranga of een flesje bubbels

**Wij vragen iedereen om **tijdig** te bestellen via 089256646 of via [info@padam.be](mailto:info@padam.be) (enkel geldig na bevestiging)**

**Wij werken met dagverse producten & beperkte mankracht**

**Afhalen kan op donderdag, vrijdag, zaterdag van 17-19 uur.**

**Op zondag kan dit van 11.30 - 13.30 uur**

**Al onze gerechten worden dagvers bereid en kunnen makkelijk door u zelf opgewarmd worden in de oven**



## **It's Cocktail O'clock**

Geniet van onze gekende Padam cocktails bij jullie thuis! U krijgt van ons de cocktails en de garnituur mee, u zorgt voor de ijsblokjes en de bubbels

Mojito € 4,5

Rietsuiker \* munt \* limoen \* rum

Aperitief Padam € 3,5

Tonic \* triple sec \* vlierbloesem

Haspengouwse mocktail € 3,5

Appel \* peer \* gember \* munt \* limoen

Americano € 5

Campari \* vermouth \* appelsien

Huisgemaakte limoncello € 11 halve liter / € 22 liter

Homemade green ice tea € 5 halve liter / € 9,5 liter

Hierbas de Ibiza € 15 ( 2 porties)

Ijskoud digestief gemaakt van de kruiden die op Ibiza groeien

Alle wijnen en bieren zijn ook gekoeld en klaar om mee te nemen



## **VERSWINKEL voor de HOBBYKOKS**

Ga zelf thuis aan de slag met onze topproducten

- \* Filet van hert 220 gram € 9,5
- \* Steak Black Angus 220 gram € 6
- \* Pastrami € 3 per 100 gram
- \* Vongole € 12,5 per 500 gram
- \* Vol au vent grand mère € 19 / kilo
- \* Stoverij van varkenswangen met sausje van heer van Biesen € 24/  
kilo
- \* Peppersaus € 7 (halve liter)
- \* Truffelsaus € 9 (halve liter)
- \* Padamsaus met champignons \* spekjes \* tomaat € 8 (halve liter)
- \* Kruidenolie met aromaten van basilicum \* look \* tijm € 4,5 halve  
liter / € 8,5 liter
- \* Pikante olie met Spaanse peper € 4,5 halve liter / € 8,5 liter
- \* Curry olie € 4,5 halve liter / € 8,5 liter