

Starters

APPETIZERS

Gerechten <i>Dishes</i>	Prijs <i>Price</i>
Brood met kruidenboter en truffelmayonaise <i>Bread with garlic butter and truffie mayonaise</i>	4,25
Gemarineerde groene en zwarte olijven <i>Marinated green and black olives</i>	4,25
Bruschetta; pomodori, basilicum en ui <i>Bruschetta; tomatoes, basil and onion</i>	7,95
Iberico ham/pata negra 50 gram 9,95 100 gram 18,95	

COLD

Runder carpaccio met pestodressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitten <i>Beef carpaccio with pesto dressing, Parmesan and pine nut</i>	13,95
Klassieke steak tartare met truffelmayonaise <i>Classic style steak tartare with truffel mayonnaise</i>	15,95
Caprese; burrata, tomaat en basilicum <i>Caprese salad; burrata, tomatoes and basil</i>	13,95

SOUPS

Tomatensoep met room en basilicum <i>Tomato soup with cream and basil</i>	7,95
Franse uiensoep <i>French onion soup</i>	7,95
Vissoep <i>Fish soup</i>	8,95

SALADS

Gerechten	Prijs
<i>Dishes</i>	<i>Price</i>
Salade met gegrilde tonijn, sesam en ketjap <i>Salad with grilled tuna, sesame and ketjap</i>	14,95
Da Paolo salade met gegrilde kip met citroenmayonaise en rauwe appel <i>Da Paolo salad with grilled chicken with lemon mayonaise and raw apple</i>	13,95
Griekse salade met feta, olijven en rauwe, rode ui <i>Greek salad with feta, olives and raw, red onion</i>	12,95
Pill pill salade met in knoflook gebakken gamba's <i>Pill pill salad with in garlic panfried prawns</i>	14,95
Solomillo salade met in ketjap gebakken ossenhaaspuntjes en sesam <i>Solomillo salad with in ketjap panfried pieces of tenderloin and sesame</i>	15,95

**Alle salades kunnen besteld worden als maaltijdsalade,
met friet of brood, voor een 7,50€ meerprijs**

*You can go large with all salads for 7,50€ extra,
then served with fries or bread as an extra*

WARM

Gerechten <i>Dishes</i>	Prijs <i>Price</i>
Sopranos tapas (min. 2p) <i>Mixed selection of appetizers</i>	14,95 pp
Gamba's pill pill; gamba's in knoflookolie <i>Spanish rawns in garlic and chili oil</i>	15,95
Gamba's in een jasje; gefrituurde, gepaneerde gamba's <i>Coated prawns; deep fried, coated prawns</i>	13,95
Mozzarella cheese fingers met chilisaus <i>Mozzarella cheese fingers with chili sauce</i>	10,50
In knoflook gebakken champignons <i>In garlic pan fried mushrooms</i>	10,50
Solomillo; ossenhaaspuntjes met pepersaus <i>Pieces of tenderloin with pepper sauce</i>	14,95
Gekruide, gefrituurde kippenvleugels <i>Spiced, fried chicken wings</i>	10,95
Gefrituurde inktvisringen met knoflooksaus <i>Fried calamari with garlic sauce</i>	11,95
Piadina; gegrilde tortillas gevuld met kaas, guacamole, salsa saus en zure room <i>Piadina; grilled tortillas stuffed with cheese, guacamole, salsa sauce and sour cream</i>	10,95

SOPRANOS SPECIALTIES

Al onze steaks zijn grain fed. De runderen zijn 200 dagen graangevoerd. Hierdoor ontwikkelt het vlees meer vet in de spieren waardoor het vlees een mooie marmering krijgt.

Met vrijwel geen vet of pees en een verfijnde smaak wordt de **ossenhaas** over het algemeen beschouwd als het beste stuk van het rund. Doorgaans wordt dit vlees medium-rare of medium besteld. We halen onze ossenhaas uit Uruguay, op de grens van Argentinië.

Rib-eye de naam geeft het al weg; een oog van vet en een mooie marmering. Wanneer het medium gegrild wordt komt de rib-eye het best tot zijn recht. Het geeft veel smaak aan het vlees. Onze rib-eye komt uit Australië.

De **tomahawk** is een rib-eye aan bot. Het bot zorgt ervoor dat er nog meer smaak in het vlees zit! De tomahawk komt het beste tot zijn recht wanneer het medium gegrild is. Onze tomahawk komt uit Australië.

Bavette heeft een dunne, subtiele marmering. Dit vlees komt het best tot zijn recht als het medium-rare of medium wordt gegrild. Wij halen de bavette uit Australië.

De **mixed grill special** is een samenvoeging van een aantal gerechten van Sopranos. In de vlamdend hete pan zit kogelbiefstuk, bavette, een lamskotelet, spare rib, kipfilet en een spies van ossenhaas.

All of our steaks are grain fed; meaning that the cows have been fed a special grain diet for a number of days. This way the meat gets a chance to get a nice marbling.

With hardly any fat or tendon the tenderloin is considered as the best steak; it's the most tender part. Usually the tenderloin shines when it's grilled medium-rare or medium. Our tenderloin comes from Uruguay close to the border with Argentina.

Rib-eye, the name says it all; an eye of fat and a nice marbling. Usually this steak is ordered medium, this way the fat has it's way of melting the flavours into the meat. Our rib-eye comes from Australia.

The tomahawk is a rib-eye with the bone still attached. The bone even adds more flavour to the meat! The tomahawk excels when it's grilled medium. Our tomahawk comes from Australia.

Flank steak has a thin, subtle marbling. It's enjoyed best when it's grilled medium-rare or medium. Our flank steak comes from Australia.

The mixed grill special is a combination of a number of dishes at Sopranos. The searing hot pan contains flank steak, a lamp chop, rump steak, spare rib, chicken fillet and a skewer of tenderloin.

Main courses

MEAT

Gerechten

Dishes

Gewicht

Weight

Prijs

Price

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise

Main courses are served with fries and mayonaise

Mocht u een sausje naast het vlees of de vis willen, kunt u deze op de laatste pagina vinden

If you'd like a sauce on the side of your meat or fish, you can find these on the last page.

Gegrilde ossenhaas	180 gram	28,95
Grain fed (200 dgn)	250 gram	34,95
<i>Grilled tenderloin</i>	325 gram	40,95
<i>Grain fed (200 days)</i>	400 gram	46,95
	500 gram	52,95

Gegrilde rib-eye	250 gram	32,95
Grain fed (200 dgn)	350 gram	39,95
<i>Grilled rib-eye</i>	450 gram	46,95
<i>Grain fed (200 days)</i>	600 gram	53,95

Gegrilde tomahawk	+/- 1000 gram	per 100 gram 10,00
Grain fed (150 dgn)	Vraag naar welke gewichten we in huis hebben	
<i>Grilled tomahawk</i>	hebben	
<i>Grain fed (150 days)</i>	<i>Ask for the weights we have available</i>	

Gegrilde bavette	180 gram	23,95
Grain fed (200 dgn)	250 gram	28,95
<i>Grilled flank steak</i>	350 gram	34,95
<i>Grain fed (200 days)</i>	450 gram	39,95

Gerechten <i>Dishes</i>	Gewicht <i>Weight</i>	Prijs <i>Price</i>
Gegrilde kogelbiefstuk	180 gram	19,95
Grain fed (200 dgn)	250 gram	22,95
<i>Grilled rump steak</i>	350 gram	27,95
<i>Grain fed (200 days)</i>	450 gram	32,95
Gegrilde lamskoteletjes	250 gram	29,95
<i>Grilled lamb chops</i>	400 gram	35,95
Gegrilde hertenhaas	200 gram	32,95
<i>Grilled deer tenderloin</i>		
Mixed grill special; combinatie van Sopranos' specialiteiten		34,95
<i>Combination of Sopranos' specialties</i>		
Griekse mixed grill; combinatie van Griekse specialiteiten		28,95
<i>Greek mixed grill; combination of Greek specialties</i>		
Gegrilde sparerib +- 500 gr		22,95
Extra sparerib		13,95
Gegrilde, gekruide kipfilet		19,95
<i>Grilled, seasoned chicken fillet</i>		
FISH		
Gegrilde tonijn met warme groenten		24,95
<i>Grilled tuna with warm vegetables</i>		
Gamba's a la plancha		24,95
<i>Gamba's a la plancha</i>		
Gegrilde zalmfilet met warme groenten		23,95
<i>Grilled salmon fillet with warm vegetable</i>		
Zeebaars filet met warme groenten		23,95
<i>Sea bass fillet with warm vegetables</i>		
Kabeljauw filet met warme groenten		23,95
<i>Cod with warm vegetables</i>		

SOPRANOS COMBINATIONS

Gerechten <i>Dishes</i>	Prijs <i>Price</i>
Gegrilde ossenhaas & lamskoteletjes (3 stks) 300 gr <i>Grilled tenderloin & lamb chops (3 pcs)</i>	34,95
Gegrilde ossenhaas & bavette 300 gr <i>Grilled tenderloin & flank steak</i>	34,95
Gegrilde ossenhaas & bavette & lamskoteletjes (2 stks) 350 gr <i>Grilled tenderloin & flank steak & lamb chops (2 pcs)</i>	36,95
Gegrilde ossenhaas & gamba's a la plancha 300 gr <i>Grilled tenderloin & gamba's a la plancha</i>	34,95
Gegrilde ossenhaas & tonijnfilet 300 gr <i>Grilled tenderloin & tuna fillet</i>	34,95
Gegrilde ossenhaas & tonijnfilet & gamba's a la plancha 350 gr <i>Grilled tenderloin & tuna fillet & gamba's a la plancha</i>	36,95

Voor een goede wijn-spijs combinatie raden wij de volgende wijnen aan:

De Grendel shiraz; met 13 maanden houtrijping is deze 100% shiraz een stevige, Zuid-Afrikaanse wijn, met hints van peper en kruidnagel. 7,95€ per glas of 36,00€ per fles.

La mascota unanime malbec; deze 100% malbec is een stevige wijn uit Argentinië. Met hints van koffie, zwart fruit en chocolade en een verfijnde, lange afdronk is het een mooie begeleider van onze steaks. 7,95€ per glas of 36,00€ per fles.

For a perfect pairing of food and wine, try one of the following:

De Grendel shiraz; matured in oak casks for 13 months makes this 100% shiraz from South Africa a good guide for every steak! Hints of pepper and clove. 7,95€ per glass or 36,00€ for a bottle.

La mascota unanime malbec; a 100% malbec from Argentine, matured for 6 months in oak casks. Hints of coffee, black fruit and chocolate. With a long finish a perfect choice to drink with your steak. 7,95€ per glass or 36,00€ for a bottle.

FAJITAS

Gerechten

Dishes

Prijs

Price

Fajitas worden geserveerd met bloemtortillas en wilde, witte rijst

Fajitas are served with flower tortillas and wild, white rice

Fajita ossenhaas met zure room, salsasaus en guacamole

Fajita tenderloin with sour cream, salsa sauce and guacamole

26,95

Fajita scampi met zure room, salsasaus en guacamole

Fajita scampi with sour cream, salsa sauce and guacamole

24,95

Fajita kip met zure room, salsasaus en guacamole

Fajita chicken with sour cream, salsa sauce and guacamole

22,95

Oosterse fajita ossenhaas met chilisaus

Asian style fajita with tenderloin and chili sauce

26,95

Oosterse fajita scampi met chilisaus

Asian style fajita with scampi and chili sauce

24,95

Oosterse fajita kip met chilisaus

Asian style fajita with chicken and chili sauce

22,95

PASTA

Tortelloni gevuld met champignons en truffel, met spekjes en roomsaus

Tortelloni stuffed with mushrooms and truffle, with cream sauce and bacon

19,95

Pasta aglio olio met scampi

Pasta aglio olio with scampi

22,95

Pasta aglio olio met ossenhaaspuntjes

Pasta aglio olio with pieces of tenderloin

24,95

VEGETARIAN

Gerechten	Prijs
<i>Dishes</i>	<i>Price</i>
Tortelloni gevuld met champignon en truffel, met een roomsaus	19,95
<i>Tortelloni stuffed with mushrooms and truffle, with cream sauce</i>	
Fajita met verse groenten met zure room, salsasaus en guacamole	19,95
<i>Fajita with fresh vegetables with sour cream, salsa sauce and guacamole</i>	
Verse pasta met champignons, tomaat en pesto	19,95
<i>Fresh pasta with mushrooms, tomato and pesto</i>	
Piadina verse groenten; gevulde tortilla met kaas, guacamole, zure room, salsa	19,95
<i>Piadina fresh vegetables; stuffed tortilla with cheese, guacamole, zure room en salsa</i>	

SIDEDISHES

Gegrilde maïskolf	5,95
<i>Grilled corn on the cob</i>	
In ketjap gebakken champignons	5,95
<i>In ketjap pan fried mushrooms</i>	
Gepofte aardappel met zure room en spekjes	5,95
<i>Jacket potato with sour cream and bacon</i>	
In olijfolie gebakken gemengde, verse groenten	5,95
<i>In olive oil pan fried mixed, fresh vegetables</i>	
Bladspinazie in room met pijnboompitten	5,95
<i>Spinach with cream and pine nuts</i>	
Kleine of grote verse, groene salade	3,95 / 5,95
<i>Small or large fresh, green salad</i>	
Frieten met mayonaise	4,50
<i>Fries with mayonaise</i>	
Pasta aglio olio; verse pasta met knoflook- en chili olie	7,95
<i>Pasta aglio olio; fresh pasta with garlic - and chili oil</i>	
Wilde, witte rijst	4,95
<i>Wild, white rice</i>	

KIDS

Gerechten

Dishes

Prijs

Price

**Frietjes met biefstukje, visfilet, sparerib of kipfilet
geserveerd met appelmoes en een ijsje na**

*French fries with beef, fish fillet, sparerib or chicken fillet
served with apple sauce and ice cream after*

10,95

Frietjes met viandel, frikandel, kroket

geserveerd met appelmoes en een ijsje na

Fries with a Dutch snack with apple sauce and ice cream after

8,50

SAUCES

**Peppersaus, rode wijnsaus, champignonsaus, béarnaisesaus,
chilisaus, BBQ-saus, knofloksaus, tartaarsaus, kruidenboter,
guacemole, zure room, salsasaus, chimichurri saus**

*Pepper sauce, red wine sauce, mushroom sauce, bearnaise sauce,
chili sauce, BBQ sauce, garlic sauce, tartar sauce, garlic butter,
guacemole, sour cream, salsa sauce, chimichurri sauce*

2,20