

FLORIAN

HASSELT

DRANKEN & WIJNEN | FOOD | DRINKS | MOMENTS

FRISDRANKEN

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Ice Tea	€ 3,00
Tönissteiner Citroen / Appelsien / Vruchtenkorf / Naranja	€ 3,50

WATER

Aqua Panna - 25 cl	€ 3,00
Aqua Panna - 1 l	€ 6,50
San Pellegrino - 25 cl	€ 3,00
San Pellegrino - 50 cl	€ 5,00
San Pellegrino - 1 l	€ 7,00

BIEREN

Jupiler	€ 3,50
Fourchette - 33 cl	€ 4,50
Duvel - 33 cl	€ 4,50
Liefmans Kriek	€ 4,00
Leffe Blond	€ 4,50
Chouffe	€ 4,50
Westmalle Dubbel / Tripel	€ 4,50

ALCOHOLVRIJ

Liefmans Kriek 0.0	€ 4,00
Chouffe 0.0	€ 4,50
Cherry Chouffe 0.0	€ 4,50

APERITIEVEN & SPRITZ

MARTINI Bianco	€ 7,00
MARTINI Bellini	€ 9,00
Aperol Spritz	€ 9,50
Sarti Spritz	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 9,50

COCKTAILS

Mojito	€ 14,00
Strawberry Mojito	€ 14,00
Lazy Red Cheeks	€ 14,00
Limonjito	€ 14,00
Black Mojito	€ 14,00
Pornstar Martini	€ 14,00
Negroni	€ 14,00

MOCKTAILS 0.0

Mojito	€ 10,00
Strawberry Mojito	€ 10,00
Lazy Red Cheeks	€ 10,00
Limonjito	€ 10,00
Black Mojito	€ 10,00
Pornstar Martini	€ 10,00

GINS & DIGESTIEVEN

Bombay Sapphire	€ 13,00
Amuerte Gin Black Edition	€ 14,00
Amaretto	€ 7,00
Sambuca	€ 7,00
Grappa Julia	€ 7,00

BUBBELS - GLAS / FLES

Prosecco Terre Nardin - Glera	€ 8,00 / € 39,00
Groene appel, peer en witte bloemen.	
Franciacorta - Chardonnay	€ 15,00 / € 85,00
Zachte pareling, citrus, rijp fruit en mineraliteit.	

HUISWIJNEN - GLAS / FLES

Antica Masseria Colleone - Chardonnay	€ 6,00 / € 30,00
Citrus, rijpe appel en tropisch fruit.	
Antica Masseria Colleone - Rosato	€ 6,00 / € 30,00
Aardbei en kers; fruitig en verfrissend.	
Antica Masseria Colleone - Primitivo	€ 6,00 / € 30,00
Aardbei, framboos en zachte kruiden.	

KOFFIE BY NESPRESSO

Ristretto / Espresso / Lungo	€ 3,00
Cappuccino / Latte macchiato	€ 3,60
Cappuccino met slagroom	€ 4,00
Speculoos Cookie Crumble Cappuccino	€ 5,50
Icefogato	€ 5,00
Caffè Nocciola / Caramelle	+ € 0,50
Monin - caramel / amaretto / tiramisù	+ € 0,50
Supplement slagroom	+ € 1,00

Alle koffies ook verkrijgbaar in deca.

THEE

Munt / Kamille / Rozenbottel / Groen	€ 4,00
--------------------------------------	--------

WIJNSELECTIE WIT

Guerrieri Rizzardi Pinot Grigio	€ 7,50 / € 35,00
Peer, appel, perzik en citrus.	
Podere Don Cataldo Bianco - Negroamaro	€ 8,00 / € 40,00
Bloemen, citrus en wit fruit.	
Dezzani Roero Arneis - Arneis	Fles € 40,00
Nectarine, citrus, bloemen en amandel.	
Podere Don Cataldo Chianca Para - Chardonnay	Fles € 59,00
Appel, peer, vanille en acaciabloesem.	

WIJNSELECTIE ROOD

Dezzani Albarossa - Albarossa	€ 7,50 / € 36,00
Kersen, pruimen, bosvruchten en kruiden.	
Podere Don Cataldo Susumaniello	€ 8,00 / € 40,00
Pruimen, donker fruit en verfijnd eikenhout.	
Guerrieri Rizzardi 3 Cru Amarone	Fles € 70,00
Gedroogde kersen, vijgen, chocolade en specerijen.	
Podere della Collinetta Barolo - Nebbiolo	Fles € 98,00
Kersen, rozen, vanille, tabak en kruiden.	

ONS VERHAAL | SINDS 1992

In 1992 begonnen Frank Seurs en Kathleen Bijns met een eenvoudig maar bijzonder idee: een kleine zaak openen met een groot geheim - hun onovertroffen familierecept voor pasta bolognaise. Het interieur was al even eigenzinnig als het concept. Een oude klasbank deed dienst als toonbank, treinbanken werden stoelen en op een verveerd schoolbord werd het menu met krijt geschreven. Zo ontstond De Florian, een zaak die al snel uitgroeide tot een begrip in Hasselt. Jarenlang verwelkomden Frank en Kathleen hun gasten met heerlijke pasta's, pure smaken en oprechte gastvrijheid. Later zetten ze diezelfde liefde voor lekker eten en een warme sfeer voort in Maison Blanche, eveneens in Hasselt. Vandaag, meer dan dertig jaar later, begint Florian aan een nieuw hoofdstuk. Met respect voor zijn rijke verleden, maar met een frisse blik op de toekomst. Je kunt bij ons terecht voor een snelle hap, een gezellige lunch of een verfijnd diner, steeds begeleid door zorgvuldig gekozen wijnen. Onze kaart beweegt mee met de seizoenen. Wisselende suggesties, verse streekproducten en de inspiratie van onze chef zorgen ervoor dat er altijd iets nieuws te ontdekken valt. Sommige namen verdwijnen nooit echt. Ze wachten gewoon op het juiste moment om opnieuw tot leven te komen.

FLORIAN LEEFT WEER — SCHUIF GEZELLIG AAN EN VOEL JE THUIS.

FLORIAN

HASSELT

LUNCH VAN 11.00 TOT 17.00 UUR | CROQUES | TOASTS | PASTA

LUNCH

Kaaskroketten - 2 stuks	€ 19,00
Met een fris slaatje.	
Garnaalkroketten - 2 stuks	€ 22,00
Met een fris slaatje.	
Huisbereide videe van de chef	€ 25,90
Geserveerd met frietjes of kroketten.	

PASTA

Pasta Arrabbiata Surf & Turf	€ 27,90
Met scampi en spek in een licht pikante tomatensaus.	
Spaghetti van het Huis	€ 17,90
Spaghetti Veggie	€ 19,50
Met basilicum, kerstomaatjes en burrata.	
Pasta Scampi	€ 29,50
Met courgettecrème, scampi en krokante coppa.	

EXTRA PORTIE

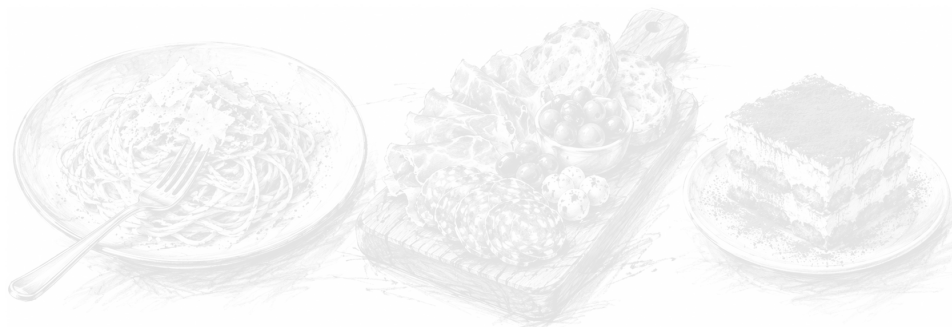
Frietten	€ 5,00
Pasta aglio e olio	€ 5,00
Kroketten	€ 5,00

CROQUES

Croque Kip	€ 23,50
Met kip, chorizo, Manchego en paprikatopenade.	
Croque Crema Boschampignons	€ 22,90
Met brie, hoeveham, boschampignons en spiegelei.	
Croque Geitenkaas	€ 22,90
Met gerookte zalm en een salade van rode biet en appel.	

TOASTS

Toast Vitello	€ 21,50
Met tonijnremoulade, ui, kappertjes en vitello tonnato.	
Toast Parma	€ 19,50
Met ricotta, gegrilde groenten en parmaham.	
Toast Carpaccio	€ 20,90
Met burratacrème, zongedroogde tomaten, rucola en Parmezaanse kaas.	
Toast Gerookte Zalm	€ 22,90
Met zure room, kerstomaatjes, lente-ui, rucola, gerookte zalm en roerei.	



Heb je een allergie of intolerantie? Vraag ons team naar de allergeneninformatie.

FLORIAN

HASSELT

AVOND VAN 17.00 TOT 21.00 UUR | VOORGERECHTEN | PASTA

VOORGERECHTEN

Versgesneden Carpaccio € 23,50

Met rucola, 24 maanden gerijpte Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, zongedroogde tomaten en balsamico.

Vitello Tonnato € 23,50

Vers gesneden kalfsvlees met huisbereide tonijnmousse.

Steak Tartaar à la Minute € 26,00

Met kappertjes, sjalot, kwarteleitjes en truffelkaviaar.

PASTA

Raviolo Ricotta e Spinaci € 23,00

Met boter-saliesaus en gegrilde groenten.

Calamarata Frutti di Mare € 33,00

Met mosselen, vongole, scampi, sint-jakobsvruchten en gamba.

Meat Lovers € 32,00

Pasta op een bedje van carpaccio, met krokante guanciale, boschampignons en truffel.

Puttanesca van de Chef € 25,00

Met kappertjes, olijven, kerstomaatjes en citroen.

Medaglioni alle Capesante € 34,00

Met sint-jakobsvrucht gevulde pasta in kreeftensaus, met vongole, scampi en mascarpone-espuma.



FLORIAN

HASSELT

AVOND VAN 17.00 TOT 21.00 UUR | VLEES | VIS | DESSERTS

VLEES

Tagliata van Filet Pur € 40,00

Met rucola, kerstomaatjes en 24 maanden gerijpte Parmezaanse kaas.

Filet Pur € 40,00

Met pepersaus, champignonsaus of à-la-minutebereide béarnaise.

Surf & Turf € 42,00

Filet pur met reuzengamba en kruidenboter.

VIS

Saltimbocca van Kabeljauwhaasje € 36,00

Kabeljauwhaasje in een jasje van parmaham, met vongole en beurre blanc.

Italiaanse Visschotel € 40,00

Met zeebaars, kabeljauw, scampi en gamba.

BIJGERECHTEN

Pasta aglio e olio € 5,00

Frietjes € 5,00

Kroketten € 5,00

DESSERTS

Sabayon van Moscato € 14,00

Met bosvruchten, amaretti en vanille-ijs.

Chocoladefondant € 13,00

Met fior di latte-ijs.

Tiramisu van de Chef € 14,00

Met mascarponecrème, amarettikoekjes en chocoladecrunch.

