

**BITES**

**De gerechtjes die jullie bestellen zijn bedoeld om te delen, ze worden geserveerd op het tempo van onze keuken.**

**(Bij groepen zullen dit meerdere bites in één keer zijn.)**

**Hebben jullie nog trek? Geen probleem! Bijbestellen kan de hele avond door, zo vaak als jullie willen. Dit zorgt ervoor dat jullie nooit zonder lekkers aan tafel zitten.**

**Bij groepen vanaf 6 personen raden we aan om één gerecht meerdere keren te nemen zodat iedereen aan tafel de kans krijgt om eens te proeven.**

**Team Rose Red**



**BERGKAASJE 9.00**

**Een zacht gerijpte Tomme grise.**

*A smooth cheese of the mountains .*

Afbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving

**BORDJE MANGALICA**  **( 70 gram)**  **14.**00

**Top Spaanse ham van het Mangalica varken.**

Afbeelding met tekst, patroon, plein, schermopname

Automatisch gegenereerde beschrijving

*Excellent Spanish mangalica*

Scan, choose language on the page, press on the menu u’d like to see.





**BURRATA 14.50**

**Smeuïge burrata, geserveerd met tartaar van tomaat en geroosterde puntpaprika, kruidenolie en parmezaan.**

*Creamy burrata, served with tomato and roasted pointed sweet pepper tartare, herb oil and parmesan.*

Afbeelding met tekst, illustratie

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met illustratie

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

**GYOZA (6st.) \*\*\* Must try \*\*\* 12.00**

**Japanse Dumpling met een vulling van kip en groenten, geserveerd met een Hoisin, Ponzu en Kewpie, afgewerkt met lente-ui.**

*Japanese Dumpling with a filling of chicken and vegetables,, served a Hoisin, Ponzu and Kewpie, finished with spring onion.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met illustratie

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving



**PATATJES** **\*\*\* Topper \*\*\* 13.50**

**Crispy patatjes met aioli , afgewerkt met parmezaan, rode ui en frisse kruiden**

*Crispy fries with a sauce finished with parmesan, red onion and fresh herbs.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijving



**PAN CON SOBRASADA 14.50**

**Krokant kristalbrood met sobrasada; Spaanse delicatesseworst en tomaat, afgewerkt met een crème van burrata.**

*Crispy crystal bread with tomato tapenade and sobrasada; Spanish delicacy sausage, finished with a cream of burrata.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met illustratie

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijving

**RAVIOLI SECRETO 007 14.50**

**Raviolo gevuld met Secreto van De Laet & Van Haver, verse tomatensaus, afgewerkt met Lardo en gefrituurde salie.**

*Ravioli filled with Secreto from De Laet & Van Haver, freshly made tomato sauce, finished with Lardo and fried sage.*

Afbeelding met tekst, illustratie

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

**HOLA TACO (2st.) 9.00**

**Gekruid gehakt met cheddar, zure room en verse chimichurri.**

*Seasoned minced beef with cheddar, sour cream and a fresh herb salad.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijving



**CARPACCIO VAN ENTRECOTE 17.00**

**Licht gemarineerde entrecote van De Laet & Van Haver, geserveerd met een luchtige crème van basilicum, een tartaar van tomaat en gegrilde ciabatta, afgewerkt met spicy gremolata van pijnboomitten en amandelen.**

*Lightly marinated sirloin steak from De Laet & Van Haver, served with a light cream of basil, tomato tartare and grilled ciabatta, finished with pine nuts.*

Afbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijving****Afbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, wapen

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

**PICANHA VAN KALF “VITELLO STYLE” 16.50**

**Traag gegaarde Picanha, afgewerkt met een ‘Vitello-Tonato’ saus, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas.**

*Slow-cooked Picanha, finished with a "Vitello-Tonato" sauce, capers, sun-dried tomatoes and parmesan cheese.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met illustratie

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijving

****

**PLUMA 15.00**

**Een mals stukje varkensvlees met een lak van ketjap manis en sambal, afgewerkt met een verse chimichurri en zwarte look.**

*A tender piece of pork with a coating of ketjap manis and sambal, finished with a fresh chimichurri and black garlic.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

**BROODJE GARNAALKROKET 12.00**

**Brioche bun met een ambachtelijk garnaalkroketje en mosterdsla, afgewerkt met een kimchiedressing.**

*Brioche bun with an artisan shrimp croquette and mustard salad, finished with a kimchi dressing.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met illustratie

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

**WITTE PENS (5st) 14.00**

**Krokant gebakken witte pens, geserveerd met een pickles mayonaise, afgewerkt met gedroogde ui.**

*Crispy fried white tripe served with a pickles mayonnaise, finished with dried onion.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap, moersleutel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving





**TRUFFEL KAASKROKETJES (4st.) 14.50**

**Ambachtelijke Truffelkroketjes, geserveerd met een créme van ricotta en afgewerkt met Coppa en gefruitte peterselie.**

*Artisanal Truffle Croquettes, served with a cream of artichoke and finished with Coppa.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

**BOCADILLO PORCHETTA 14.50**

**Krokant kristalbrood met Porchetta (geroosterd varkensvlees) en een crème van ricotta. Afgewerkt met Grana Padano en een kruidenolie.**

*Crispy Crystal bread with Porchetta (roasted pork) and a cream of ricotta. Finished with Grana Padano and a herb oil.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met handkar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving



**DESSERT**

**BRUGSE TROTS (4 stuks) 5.00**

**De beste Truffels van Brugge By Depla.**

**Een combinatie van fondant en melk chocolade.**

*Bruges' best Truffles By Depla.*

*A combination of fondant and milk chocolate*.

Afbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

**TAARTJE CREME BRULEE 9.00**

**Taartje crème brulée met rode vruchten, coulis en slagroom.**

*Tartlet of crème brulée with red fruits, coulis and whipped cream.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving

**KLASSIEKE SABAYON 10.00**

**Bereidt met een blond biertje, rodevruchten coulis, Gavotte koekje en vanille-ijs.**

*Prepared with a blonde beer, red fruit coulis, Gavotte biscuit and vanilla ice cream.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving

**FRISCO (‘By de Ijshoeve’) 5.50**

**Een artisanale frisco met gezouten karamel.**

*An artisanal frisco with salted caramel.*

* Afbeelding met meter, apparaat

  Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meubels, tafel

  Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst

  Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

  Automatisch gegenereerde beschrijving



**TARTE TATIN 9.50**

**‘La tarte des demoiselles Tatin’ is wellicht het meeste beroemde appeltaartje, geserveerd met een bolletje vanille-ijs en slagroom.**

*‘La tarte des demoiselles Tatin’ is perhaps the most famous apple pie, served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream.*

Afbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving

**TIRAMISU 9.00**

**Huisgemaakte tiramisu met mascarpone en de klassieke boudoirs, afgewerkt met cacaopoeder.**

*Homemade tiramisu with mascarpone and the classic boudoirs, finished with cocoa powder.*

Afbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met meubels, tafel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met schaar, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving****Afbeelding met wapen, boksbeugel, schaar

Automatisch gegenereerde beschrijving

**AFFOGATO 6.50**

**Een Italiaans ijsdessert, waarbij een bolletje vanille-ijs overgoten wordt door een espresso.**

*An Italian ice cream dessert, where a scoop of vanilla ice cream is topped with espresso.*

Afbeelding met meter, apparaat

Automatisch gegenereerde beschrijving Afbeelding met tekst, gereedschap

Automatisch gegenereerde beschrijving



**Allergenen :**

Afbeelding met tafel

Automatisch gegenereerde beschrijving

*In onze keuken is kruisbesmetting mogelijk. Wij doen ons uiterste best om alle gerechten zorgvuldig te bereiden, maar kunnen geen 100% allergenenvrije omgeving garanderen.*