

**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 .*



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

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



*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.*



**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.*





**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.*





**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.*



**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.*



**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.*





**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.*

****

**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.*



****

**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.*



**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.*



**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.*







**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.*



**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.*





**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*.



**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.*



**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.*



**FRISCO (‘By de Ijshoeve’) 5.50**

**Een artisanale frisco met gezouten karamel.**

*An artisanal frisco with salted caramel.*

* 



**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.*



**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.*

****

**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.*

 



**Allergenen :**



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