



## BITES

### Concept Bites:

De gerechtjes die jullie bestellen zijn bedoeld om te delen, ze worden één voor één geserveerd.  
(bij groepen zullen dit meerdere bites in één keer zijn.)  
Bijbestellen kan naar hartenlust heel de avond door.

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

#### BORDJE MANCHEGO (70 gram) 10.00

Manchego Pasamonte -ORO- ; 12 maanden gerijpt.

Manchego Pasamonte -ORO- ; aged for 12 months



#### BORDJE IBERICO (50 gram) 13.00

Fijn gesneden TOP Iberico van Monte Nevado, heeft 27 maanden gerijpt.

Thinly sliced TOP Iberico from Monte Nevado, matured for 27 months.



#### ROSE RED ROLL 5.00

Vers afgebakken broodje met gezouten boter en soja.

Freshly baked bread roll with salty butter and soy.



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, pesto en gegrilde ciabatta.

*Creamy burrata served with tomato tartare, pesto and grilled ciabatta.*



## GYOZA (8st.)

\*\*\* Must try \*\*\*

14.00

Japanse Dumpling met een vulling van varken & rund, geserveerd met bijpassende sausjes en lente-ui.

*Japanese Dumpling with a filling of pork & beef, served with matching sauces and spring onion.*



## PATATJES

\*\*\* Topper \*\*\*

13.50

Crispy patatjes met een sausje, 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 tomatentapenade en sobrasada, afgewerkt met een crème van burrata.**

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



## PIADINA

14.00

**Italiaans plat brood met venkelgehakt, afgewerkt met mozzarella, parmezaanse kaas en ricotta.**

*Italian flatbread with minced fennel, finished with mozzarella, parmesan cheese and ricotta.*



## AMBACHTELIJKE GARNAAL BALLETTJES (8st.) 14.00

**Geserveerd met verse tartaar.**

*Served with fresh tartare.*





### ARTISANALE WITTE PENS (5 st.)

13.50

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

*Crispy fried white tripe served with a pickles mayonnaise.*



### 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 pijnboompitten.**

*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”** 16.00

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.*



**HOLA TACO** (2st.) 8.50

Gekruid gehakt met cheddar, zure room en een fris kruidenslaatje.

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



**BRIOCHE BURGER « REUBEN STYLE »** (2st.) 12.50

Kort gegrilde brioche bun met fijngesneden pastrami, zuurkool en smeùige Chimay kaas. Afgewerkt met Russian Dressing.

*Short-grilled brioche bun with chopped Pastrami, sauerkraut and creamy Chimay cheese. Finished with Russian Dressing.*





**PIZZETTI** (ook vegetarisch verkrijgbaar 13,50) 14,00

Afgewerkt met Coppa, parmezaanse kaas en pesto.

*Finished with Coppa, parmesan cheese and pesto.*



**TRUFFEL KAASKROKETJES** (4st.) 14,50

Ambachtelijke Truffelkroketjes, geserveerd met een crème van artisjok en afgewerkt met Coppa.

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



**BOCADILLO PORCHETTA** 14.00

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 (6 stuks)

7.50

De beste Truffels van Brugge By Depla.

Een combinatie van fondant, melk en een vanille 'Manontje'.



### TAARTJE CREME BRULÉE

9.00

Taartje Crème Brulée met rode vruchten, coulis en slagroom.



### KLASSIEKE SABAYON

10.00

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



### TARTE TATIN

9.50

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



### TIRAMISU

9.00

Huisgemaakte tiramisu met mascarpone en de klassieke boudoirs, afgewerkt met cacao-poeder.



### AFFOGATO (ook mogelijk met Amaretto)

6.50 / 8.50

Een Italiaans ijsdessert, waarbij een bolletje vanille-ijs overgoten wordt door een espresso. Dit kan voor de liefhebbers afgewerkt worden met een likeur.





## Allergenen :

	Gluten
	Schaaldieren
	Eieren
	Vis
	Aardnoten
	Soja
	Melk
	Noten
	Selderij
	Mosterd
	Sesamzaad
	Sulfieten
	Lupine
	Weekdieren