



APERITIF

PROSECCO	€ 8,50
HENDRICKS GIN & TONIC basilicum & zwarte peperkorrels	€ 12,95
SCROPPINO wodka, prosecco & citroensorbetijs	€ 9,50
APEROL SPRITZ prosecco, bruisend water, Aperol & sinaasappel	€ 9,50
DARK AND STORMY bruine rum, gingerbeer, limoen & gembersiroop	€ 11,95
MOSCOW MULE wodka, gingerbeer, limoen & munt	€ 11,95

OESTERS & KAVIAAR

ZEEUWSE OESTER klassieke vinaigrette	€ 3,50
ZEEUWSE OESTER UIT DE JOSPER spinazie & bearnaise	€ 3,80
ZEEUWSE OESTER PLATEAU 3 oesters klassieke vinaigrette & 3 oester uit de Josper	€ 21,00
KAVIAAR - PICCOLO BAERI CLASSIC 10 gram - blini & crème fraiche	€ 23,50

BROOD

BAGUETTE huisgemaakte kruidenboter	€ 4,95
--	--------

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR 80 GRAM toast & kwartelei	€ 15,50
PATÉ DE CAMPAGNE sjalottencompote	€ 14,95
COQUILLES prei, spek & vandouvan	€ 17,50
GEROOKTE FOREL citroen, tomaat & dille	€ 13,95
CAMEMBERT UIT DE OVEN rode ui, chutney & walnoot	€ 12,50
GEGRILDE GROENTE GEITENKAAS alfalfa & salsa verde	€ 13,95
SOEP VAN DE DAG brood	€ 8,95
BISQUE brood	€ 12,95

DINER MENU

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet

RIB EYE voor twee - 600 gram	€ 69,00
STEAK TARTARE 180 GRAM toast & gepocheerd ei	€ 26,50
PLAT DU CHEF wisselend Frans gerecht van de dag	Dagprijs
PIEPKUIKEN rozemarijn, knoflook & citroen	€ 23,50
KNOLSELDERIJ UIT DE JOSPER OVEN portobello, asperges, geroosterde ui & bearnaise saus	€ 21,95
SCHOLFILET tartaarsaus	€ 26,50
RED SALADE gemengde salade, gekookt ei, tomaat, rode biet, komkommer, rode ui, parmezaan, croutons, Topping naar keuze: STEAK GEITENKAAS FOREL GROENTE	€ 21,50
LET'S SURF IT combineer je gerecht met een ½ kreeft	€ 21,50
SAUS pepersaus Bearnaise saus Beurre de Paris rode wijn saus	€ 3,50

RED CLASSICS

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS 160 gram 250 gram	€ 25,50 33,50
HELE KREEFT Kies uw bereidingswijze voor elke ½ kreeft; 1. KLASSIEK puur 2. GEGRATINEERD Cognac & Parmezaan 3. BEURRE DE PARIS 4. BELLEVUE little gem, tomaat, mayonaise & cocktail saus	€ 44,50
SURF & TURF 160 gram 250 gram ½ Canadian kreeft & tournedos	€ 46,50 54,50

SUPPLEMENTS

SEIZOENSGROENTEN	€ 6,50
GROENE ASPERGES Parmezaanse kaas	
SALADE vinaigrette	

DESSERTS

CREME BRULÉE vanille ijs	€ 11,50
WARM CHOCOLADE TAARTJE sinaasappelijs	€ 11,95
SCROPPINO Vodka, lemonsorbet & prosecco	€ 9,50
KAAS selectie van 3 kazen, vijgenbrood & appel-perenstroop	€ 15,50

DINER MENU



RED

TOURNEDOS & KREEFT

WAT IS EEN JOSPER GRILLOVEN?

Veel van onze hoofdgerechten worden bereid in een robuuste houtskoolgrill "DE JOSPER": een gesloten barbecue, gestookt op houtskool. Volledig gesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor unieke smaak, geur en textuur.

Elk stuk vlees, vis, gevogelte maar ook groenten en deegwaren worden tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rookmaak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht.

En dat proeft u!

Iedere dag geopend van 9:30 tot 23:00
Keizersgracht 594
1017 EN Amsterdam

www.restaurantred.nl
www.facebook.com/restaurantred.nl
info@restaurantred.nl

Wifi: REDGUEST
Wachtwoord: amsterdam2019

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

DINER MENU



RED

TOURNEDOS & KREEFT

DINER MENU