



RED

TOURNEDOS & KREEFT



DEUTSCH



ESPAÑOL



FRANÇAIS

DINER

VEGETARISCH
VEGAN

NEDERLANDS

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

APERITIEF

PROSECCO €8,95

HENDRICK'S GIN & TONIC €13,50
komkommer

APEROL SPRITZ €10,95
Aperol, prosecco, bruisend water & sinaasappel

DARK AND STORMY €12,50
bruine rum, limoen, gingerbeer & gembersiroop

KIEV MULE 12,50
wodka, limoen, gingerbeer & munt

SGROPPINO €10,25
wodka, prosecco & citroen sorbetijs

OESTERS & KAVIAAR

OESTER €3,95 ps.
Fine de Claire oester

OESTER UIT DE JOSPER €4,25 ps.
spinazie & bearnaise

OESTER PLATEAU €23,95
3 Fine de Claire oesters & 3 oesters uit de josper

KAVIAAR €25,50
10 gram - blini & crème fraîche

BROOD €5,50
kruidenboter & kruidenolie

SUPPLEMENTEN

SAUZEN €3,75
bearnaise | beurre de Paris | pepersaus | rode wijn saus

GEGRILDE GROENTEN €6,50
seizoensgroente

GROENE SPRUITJES €6,50
balsamicoazijn, granaatappel & parmezaan

SIDE SALADE €4,95

ZOETE AARDAPPEL FRITES €6,50
parmezaan & truffelmayonaise

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG €9,50
met brood

TONIJN TARTAAR €15,95
sojasaus, sesamzaadjes, honing, avocado & wasabimayonaise

STEAK TARTAAR - 80 gram €15,95
toast & kwarteleitje

CARPACCIO €14,95
parmezaankrullen, rucola, pijnboompitten & truffelmayonaise

CAMEMBERT UIT DE OVEN €14,95
warme camembert & zuurdesembrood

FOIE ROYAL €21,50
eendenlever met abrikoos, vanille & hazelnoot

GEGRILDE GAMBA'S €14,95
gepofte knoflook, chili & groene kruiden

HALVE KREEFT €23,95
kruidenolie & limoenmayonaise

GEGRILDE COQUILLES €17,95
sperziebonen, bacon & beurre blanc

BURRATA €14,95
tomaat, basilicum, capers, ui & balsamicostroop

ESCARGOTS - 6 STUKS €13,50
kruidenboter, knoflook & brood

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS €26,95 | €34,95
160 gram | 250 gram

RIB-EYE ANGUS - 600 GRAM €69,95
voor twee

STEAK TARTAAR - 180 GRAM €27,95
toast & kwarteleitje

SURF & TURF €48,95 | €54,50
Canadese kreeft & tournedos 160 gram | 250 gram

PLAT DU CHEF € dagprijs
wisseld gerecht van de dag

Alle
hoofdgerechten
worden
geserveerd met
verse frieten

HELE KREEFT - 500 GRAM €45,95
kies uw bereidingswijze voor elk halve kreeft:
1. **KLASSIEK** puur
2. **GEGRATINEERD** cognac & parmezaan
3. **BEURRE DE PARIS**

MOSSELEN €28,50
witte wijn, prei, ui, bleekselderij,
venkel met knoflook & whiskysaus

TONGSCHAR - 500 GRAM €38,50
citraen roomsaus

BONNE FEMME GARNITUUR €26,95
wortel, gekookte aardappel, doperwtjes, uitjes & spekjes

SPÄTZLE €23,50
geroosterde paddenstoelen & truffelroom

CAESAR SALADE €23,50
romaine salade, croutons, krokante spek,
parmezaanse kaas & Caesar dressing

100% BLACK ANGUS BURGER €19,95
brioche, cheddar, BBQ salsa, relish van tomaat, rucola, ui & augurk

VEGAN BURGER 100% PLANTAARDIG €19,95
vegan brioche, vegan kaas, BBQ salsa, rucola
relish van tomaat, ui & augurk

100% BLACK ANGUS BURGER - ROQUEFORT €20,95
brioche, roquefort, rucola, BBQ salsa, relish van tomaat & ui

LET'S SURF IT
combineer uw
gerecht met een
halve kreeft
+€23,95

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE €11,95
vanille ijs

SGROPPINO €10,25
wodka, citroensorbet & prosecco

WARMER CHOCOLADE TAARTJE €12,95
sinaasappel ijs

KAAS PLANKJE €16,50
selectie van 3 kazen, vijgenbrood & appel-perenstroop

TARTE TATIN €12,95
geglazuurde appel, citroen zest & kaneel roomijs

WAT IS EEN JOSPER GRILLOVEN?

Al 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 400°C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor een unieke smaak, geur en textuur. Elk stuk vlees, vis, gevogelte & groenten tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rookmaak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht. En dat proeft u!

RED

Keizersgracht 594,
1017 EN Amsterdam
020 320 1814
info@restaurantred.nl



Restaurant Red Amsterdam



@restaurantred_amsterdam



@restaurantred