



DEUTSCH  
ESPAÑOL  
FRANÇAIS



# RED

TOURNEDOS & KREEFT

## DINER

VEGETARISCH  
VEGAN

NEDERLANDS  
12:00-22:30

HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN!

### APERITIEF

PROSECCO €8,95

HENDRICK'S GIN & TONIC €14,95  
komkommer

APEROL SPRITZ €12,95  
Aperol, prosecco, bruisend water & sinaasappel

DARK AND STORMY €13,95  
bruine rum, limoen, gingerbeer & gembersiroop

KIEV MULE €13,95  
wodka, limoen, gingerbeer & munt

SGROPPINO €10,95  
wodka, prosecco & citroen sorbetijs

### OESTERS & CAVIAAR

OESTER €4,25 p.s.  
Fine de Claire oester

OESTER UIT DE JOSPER €4,75 p.s.  
spinazie & bearnaise

OYSTER PLATEAU €24,95  
3 Fine de Claire oesters & 3 oesters uit de josper

CAVIAAR €28,95  
10 gram - blini & crème fraîche

BROOD €5,95  
kruidenboter & kruidenolie

### SUPPLEMENTEN

SAUZEN €3,95  
bearnaise | beurre de Paris | pepersaus | rodewijnsaus

GEGRILDE GROENTEN €7,95  
seizoensgroenten

GEGLAZURDE WORTEL €7,95  
boter, cognac & sinaasappelsap

SIDE SALADE €4,95

ZOETE AARDAPPEL FRITES €7,95  
parmesan & truffle mayonnaise

### STARTERS

SOEP VAN DE DAG €10,95  
met brood

TONIJN TARTAAR €16,95  
sojasaus, sesamzaadjes, honing, avocado & wasabimayonaise

CHEF'S PATÉ €16,95  
wisselende seizoens paté

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

CAMEMBERT UIT DE OVEN €15,95  
warme camembert & zuurdesembrood

FOIE ROYAL €22,95  
eendenlever met abrikoos, vanille & hazelnoot

GEGRILDE GAMBA'S €15,95  
gepofte knoflook, chili & groene kruiden

HALVE KREEFT €26,00  
kruidenolie & limoenmayonaise

GEGRILDE COQUILLES €18,95  
sperziebonen, citroensaus & guanciale

BURRATA €15,95  
tomaat, basilicum, capers, ui & balsamicostroop

ESCARGOTS - 6 STUKS €15,95  
kruidenboter, knoflook & brood

### HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS €29,95 | €39,95  
160 gram | 250 gram

RIB-EYE - 600 GRAMS €72,95  
voor twee

LAMSSCHENKEL €29,95  
aardappelpuree, wortel & jus de veau

SURF & TURF €55,95 | €65,95  
halve Canadese kreeft & tournedos 160 gram | 250 gram

PLAT DU CHEF € dagprijs  
wisselend gerecht van de dag

Alle  
hoofdgerechten  
worden  
geserveerd met  
verse frieten

HELE KREEFT - 500 GRAM €51,00  
kies uw bereidingswijze voor elke halve kreeft:  
1. KLASSIEK puur  
2. GEGRATINEERD cognac & parmezaan  
3. BEURRE DE PARIS

MOSSELEN €31,95  
witte wijn, prei, ui, bleekselderij,  
venkel, knoflook & whiskysaus

TONGSCHAR - 500 GRAM €38,95  
citroen roomsaus

GEKONFIJTE EENDENBOUT €28,95  
savooiekool, sultana rozijnen, rode ui  
weinbrand, appel & kalfsjus

SPÄTZLE €24,95  
geroosterde paddenstoelen & truffelroom

RED'S SALADE €24,95  
croutons, gegrilde groenten, geitenkaas & parmezaan

CAESAR SALADE €24,95  
kip, romaine salade, croutons, krokante spek,  
parmezaanse kaas & Caesar dressing

100% BLACK ANGUS BURGER €21,95  
brioche, cheddar, BBQ salsa, relish van tomaat, rucola, ui & augurk

VEGAN BURGER 100% PLANTAARDIG €22,95  
vegan brioche, vegan kaas, BBQ salsa, rucola  
relish van tomaat, ui & augurk

100% BLACK ANGUS BURGER - ROQUEFORT €22,95  
brioche, roquefort, rucola, BBQ salsa, relish van tomaat & ui

LET'S SURF IT  
combineer uw  
gerecht met een  
halve kreeft  
+€26,00

### DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE €12,95  
vanille-ijs

SGROPPINO €10,95  
wodka, citroensorbet & prosecco

WARM CHOCOLADE TAARTJE €12,95  
sinaasappel ijs

KAAS PLANKJE €16,95  
selectie van 3 kazen, vijgenbrood & appel-perenstroop

TARTE TATIN €12,95  
geglazuurde appel, rasp van citroen & 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 rooksmak. 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