

D I N E R

Please
show me
the bites



D I N E R

voor een wijn suggestie,
vraag naar onze wijnkaart



lekker pitsen

Desembol Brood met aioli, fleur de sel en extra virgin olijfolie.	6.5
Bruschetta  Kristalbrood met tomatenmengsel, ingesmeerd met verse knoflook, aceto, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper. <i>Supplement Pata Negra 5.5</i>	8.5
Oesters Seizoensoesters per stuk, met citroen en sjalottenvinaigrette.	3.7
Pata Negra Vers gesneden Spaanse Iberico ham.	9.8
Pimientos de Padron Groene Spaanse pepers met fleur de sel.	6.5
Hummus  Kristalbrood met pittige hummus en munt.	8.5
Chicken Karaage Krokante stukjes kip met een dip van Sriracha mayo, citroen en sesamzaadjes.	9.8
Dim Sum Krokant gefrituurde gyoza van kip met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.	7.5
Vegan Dim Sum  Krokant gefrituurde gyoza met vijf verschillende groentes met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.	7.5
Tempura Garnalen Vijf tempura garnalen met kewpie, chili saus en limoenzest.	10.5
Lumpia Ajam Krokante loempia's met gefrituurde mihoen, peper en kruidige ketjap.	8.5

voorgerechten

Soep van de chef Seizoengebonden soep, vraag aan ons team wat de chef vandaag heeft bereidt!	7.5
Bisque Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen.	10.5
Tom Ka Kai Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.	7.5
Vitello Tonato Licht geschroeide tataki van kalfslende met huisgemaakte tonijnmayonaise, krokante kappertjes, rode ui, zongedroogde tomaatjes en Parmezaan.	12.5
Carpaccio Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan.	12.5
Tarte Flambée Flinterdunne knapperige bodem met crème fraîche, rode ui, spek en rucola.	10.5
Gamba's in look Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.	12.5
Tonijn Tataki Verse tonijn met een jasje van furikake, licht geschroeid met wasabimayonaise, sojaboon, radijs, sesam en ingelegde komkommer.	13.5
Burrata  Geroosterde tomaatjes met knoflook, burrata, basilicum, hennepzaadjes en balsamicostroop. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5</i>	12.5
Escargots Slakken in lookboter. <i>Voor de liefhebber gegratineerd met oude kaas</i>	9.5

A CITY PLACE
FOR YOU & ME

KORENBLOEM
borrel. bites & food



hoofdgerechten

Zeebaars	29.5	Burger 'LeJeune'	17.5
In zijn geheel gebakken zeebaars met kruiden aioli, geroosterde tomaatjes, citroen en zeekraal. Geserveerd met verse frietjes.		Briochebol sesam met de welbekende hamburger van 'Slagerij LeJeune', gekarameliseerde rode ui, little gem, vleestomaat, augurk en zoete aardappel-frietjes. Keuze uit appel-piccalilly saus of truffelmayonaise. <i>Voor de liefhebber met cheddar en/of bacon per item 1.5</i>	
Pasta Tartufo 	19.5	Specialiteit van de Chef	dagprijs
Rigatoni met kastanjechampignons en truffel in een heerlijke roomsaus met rucola. <i>Voor de liefhebber met Parmezaan 1.5</i>		Een wisselend gerecht uitgekozen door de chef.	
Gele Curry 	21.5	Bowl of Spare Ribs	20.5
Gele pittige curry met Black Tiger gamba's, komkommer en witte rijst. <i>Voor de liefhebber vegetarisch ook mogelijk</i> 		Vleesrijke spare ribs die van het bot afvallen met chili- en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met verse frietjes en een frisse salade.	
Saté Ajam	19.5	Salade Bief	18.0
Gemarineerde kippendijen op stok met huisgemaakte satésaus, komkommer, gebakken uitjes, gefrituurde mihoen, atjar en seroendeng. Keuze uit verse frietjes of rijst.		Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.	
Bavette Truffel	25.5	Salade Geit	17.0
Getrancheerd rund met Parmezaanse kaas, truffelolie, rucola en aceto. Geserveerd met verse frietjes.		Lauwarme geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, druiven, croutons, warme appel, cornichons, Amsterdams uitje, rode ui en friszoete vinaigrette met honing. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5</i>	
Tournedos	32.5	Ceasar Kip	17.5
Malse ossenhaas met een keuze uit rode port- of pepersaus en gewokte groene groenten. Geserveerd met verse frietjes.		Little gem met crispy kip, croutons in knoflook, tomaatjes, bacon, gekookt eitje, Parmezaan en een dressing van aioli en ansjovis. <i>Voor de liefhebber vegetarisch ook mogelijk</i> 	
Chicken Piri Piri 	22.5	Tong	21.5
Pittige halve kip, gemarineerd volgens Portugees recept met gefrituurde uitjes, bosui, pepertje en een frisse salsa. Geserveerd met verse frietjes.		Kleine zeetong au beurre van circa 200 gram, geserveerd met groene groenten en verse frietjes. <i>Voor de liefhebber uit te breiden naar 2 stuks 11.5</i>	

voor de kleintjes

voor

Soep van de chef 3.5
Seizoensgebonden soepje, vraag aan ons team wat de chef vandaag heeft bereidt!

hoofd

Pasta Bolognese 7.5
Pasta met huisgemaakte zoete tomatensaus en gehakt.

Crispy Chicken met frietjes 7.5
Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.

Vetjes 7.5
Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes. Keuze uit bitterballen of frikadelletjes of kipnuggets.

Kinder Spare Ribs 11.5
Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.

Poffertjes 7.5
Met poedersuiker en roomboter.
Ook lekker met kaneel!

bijgerechten

Puntzak verse friet 4.0
Met mayonaise.

Italiaanse Friet 6.5
Met truffel en Parmezaan.

Easy Salad 5.5
Gemengde salade met tomaat, rode ui, gekookt eitje, spekjes en een honing mosterd vinaigrette.
Voor de liefhebber ook zonder spekjes 

Kristalbrood 5.5
Ingesmeerd met olijfolie, knoflook, peper en fleur de sel.

Heb je een allergie? Meld het ons!
Vraag naar onze allergenenkaart!

NAGERECHTEN

na

Crème Brûlée

Huisgemaakte custard, gekarameliseerd met geflambeerde suiker.

7.5

Pastei de Aardbei

Bladerdeeg gevuld met room van aardbeien, verse aardbeien en ijs van pistache en limoen.

7.5

Candybar

Wisselend dessert met chocolade.

7.5

Fromages

Selectie van drie soorten kaasjes van 'Lekkernij Kaas & Delicatessen' met geroosterd suikerbrood.

10.5

Dame Blanche

Blijft stiekem heel lekker toch!

7.5

Affogato

Vanille ijs overgoten met hete espresso.

5.5

Appelcrumble

Appeltaartje exclusief voor ons gemaakt door 'Walter van Erven' met een bolletje vanille-ijs en slagroom.

6.5

Kersentaartje

Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door 'Walter van Erven'.

6.5

Frozen Progres

Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie 'Walter van Erven'.

6.5

Espresso Cannoli

Een ultieme verwennerij; koffie met Siciliaans gerold wafeltje gevuld met karamel zeezout- of pistache crème.

5.8

voor de kleintjes

Kinderfeestje

Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering.

6.5

Ijs op een stokje

Magnum Classic, Almond of White.

3.5

Kleintje Dame Blanche

Een bolletje vanille-ijs, koude chocoladesaus en slagroom.

5.5

Happy to see you again



Onze borrel, bites en food kadobon

Geef eens een smakelijk kado aan iemand die een lekker etentje en/of borreltje verdient!

volg ons op Facebook of Insta

  013 463 3980 | info@korenbloemtilburg.nl

korenbloemtilburg.nl

