DINER

Please show me the bites

KORENBLOEM

borrel, bites & food

DINER

voor een wijn suggestie, vraag naar onze wijnkaart

lekker pitsen

Desembol 7.5
Vers afgebakken brood met aïoli en een dip van truffel.

Bruschetta 9.5
Kristalbrood met tomatenmengsel, ingesmeerd met verse knoflook, aceto, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper.
Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5

Toast Paling 15.5
Twee getoaste brioche met gerookte paling, crème fraiche, haringkaviaar en bieslook.

Pata Negra 11.5
Vers gesneden Spaanse Iberico ham.

Stracciatella 11.5
Drie crostini's met het romige binnenste van burrata, citroenzest en ansjovis.

Oesters 3.7
Seizoen oesters per stuk met citroen en sjalottenvinaigrette.

Chicken Karaage 10.5
Krokante stukjes kip met een dip van Sriracha mayo, citroen en sesamzaadjes.

Dim Sum 9.8
Krokant gefrituurde gyoza van kip met teriyaki, bosui, kewpie, rode peper en gebrande sesamzaadjes.
Voor de liefhebber ook vegetarisch mogelijk

Tempura Garnalen 10.5
Vijf tempura garnalen met een dip van kewpie, chilisaus en limoenzest.

Cauliflower Bites 10.5
Crispy bloemkool met mangosaus, barbecuesaus, lente-ui en sesamzaadjes.

Pimientos de Padrons 7.5
Groene gebakken Spaanse pepertjes met Fleur de Sel.

voorgerechten

Pomodori 7.5
Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van Pomodori tomaten met bosui en taugé.

Tom Ka Kai 8.5
Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.

Garnalencocktail 13.5
Ouderwets lekker. Hollandse garnalen met gamba, cocktail, appel en avocado.

Carpaccio 13.5
Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan.

Tartaar van Meloen 12.5
Tartaar van honingmeloen, komkommer, tomaat, pistache, aceto en een crumble van feta.
Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5

Black Tiger Pil Pil 13.5
Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.

Tonijn Tataki 13.5
Verse tonijn met een jasje van furikake, licht geschroeid met wasabimayonaise, soja, radijs en ingelegde komkommer.

Steak Tartaar 14.5
Tartaar met truffelmayonaise, cornichons, Amsterdams uitje, kappertjes en een krokant van Parmezaan.

Escargots 12.5
Slakken in Beurre de Paris.
Voor de liefhebber gegratineerd met oude kaas 1.0

Burrata 13.5
Geroosterde tomaatjes met knoflook, burrata, hennepzaadjes, verse basilicum en balsamicostroop.
Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5

A CITY PLACE FOR YOU & ME

KORENBLOEM
borrel, bites & food

hoofdgerechten

Pasta Gamba 25.5
Linguine met gemarineerde Black Tiger Gamba's, in romige pestosaus, diverse groenten en rode peper.

Sticky Fried Bloemkool 21.5
Koreaans gelakte bloemkool met sesamzaadjes, bosui en noodles.

Saté Ajam 22.5
Gemarineerde kippendijen op stok met huisgemaakte satésaus, komkommer, gebakken uitjes, gefrituurde mihoen, atjar en seroendeng.
Keuze uit verse frietjes of rijst.
Voor de liefhebber uit te breiden naar 6 stokjes saté 6.0

Tournedos 34.5
Malse ossenhaas met een keuze uit peper- of roquefortsaus. Geserveerd met seizoensgroenten en frietjes.

Tong 25.5
Noordzeetong au beurre van ca 200 gram geserveerd met groene groenten en frietjes.
Voor de liefhebber uit te breiden naar 2 stuks 11.5

Burger 'LeJeune' 19.5
Briochebol sesam met de welbekende hamburger van LeJeune, crispy bacon, gekarameliseerde rode ui, knapperige little gem, verse tomaat, augurk en verse frietjes. Keuze uit homemade appel-piccalilly of truffelmayonaise.
Voor de liefhebber met smeuïge cheddar 1.5

Specialiteit van de Chef dagprijs
Een wisselend gerecht uitgekozen door de chef.

Bowl of Spare Ribs 22.5
Vleesrijke spare ribs die van het bot afvallen met chili- en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met verse frietjes en een frisse salade.

Salade Bief 19.5
Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.

Salade Geit 19.5
Lauwwarme geitenkaas, gekarameliseerde pecannoten, tomaatjes, aardbeien, avocado, croutons, verse basilicum en friszoete vinaigrette met honing en aceto.
Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5

Ceasar Kip 19.5
Little gem met crispy kip, croutons in knoflook, tomaatjes, bacon, gekookt eitje, Parmezaan, gepofte kappertjes en een dressing van aïoli en ansjovis.

Chicken Piri Piri 24.5
Pittige halve kip, gemarineerd volgens Portugees recept met gefrituurde uitjes, bosui, pepertje en een frisse salsa. Geserveerd met verse frietjes.

Bavette Truffel 28.5
Getrancheerd rund met Parmezaanse kaas, truffelolie, rucola en aceto. Geserveerd met frietjes.

voor de kleintjes

voor

Tomatensoepje 4.5
Klein tomatensoepje gemaakt van pomodori tomaten met gehaktballetjes.

hoofd

Pasta Bolognese 8.5
Pasta met huisgemaakte zoete tomatensaus en gehakt.

Crispy Chicken 8.5
Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.

Vetjes 8.5
Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes.
Keuze uit bitterballen of frikadelletjes of kipnuggets.

Kinder Spare Ribs 12.5
Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.

Pancakes 8.5
American Pancakes met choco en poedersuiker.

bijgerechten

Puntzak verse friet 4.5
Met mayonaise.

Italiaanse Friet 7.5
Met truffel en Parmezaan.

Easy Salad 6.5
Gemengde salade met tomaat, rode ui, gekookt eitje, bacon en een honing mosterd vinaigrette.
Voor de liefhebber ook zonder bacon

Garlic Bread 6.5
Ingesmeerd met olijfolie, knoflook, peper en fleur de sel. Geserveerd met aïoli.

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

NAGERECHTEN

na

Strawberry Delight 9.5
Room van Aardbeien, gemarineerde lange vingers en ijs van Limoncello.

Puur Passie 9.5
Bavarois van passievrucht met sorbetijs mango.

Guilty Pleasure 9.5
Parfait van kaneel en vanille met siroop van Werthers Original.

Dame Blanche 8.5
Blijft stiekem heel lekker, toch?

Affogato 5.5
Vanille ijs overgoten met hete espresso.
Voor de liefhebber met Amaretto DiMombaruzzo 5.0

Appelcrumble 7.5
Appeltaartje exclusief voor ons gemaakt door Patisserie Walter van Erven met een bolletje vanille-ijs en slagroom.

Frozen Progres 6.5
Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie Patisserie Walter van Erven.

Kersentaartje 7.5
Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door Walter van Erven.

Espresso Cannoli 6.2
Een ultieme verwennerij; koffie met Siciliaans gerold wafeltje gevuld met karamel zeezout- of pistache crème.
Cannoli los 3.0

Praline 5.8
Drie heerlijke handgemaakte chocolaatjes van Patisserie Walter van Erven. Extra lekker voor bij de koffie toch?

Scroppino 8.5
Cava, Vodka en citroensorbet.

Sweet Frozen Latte 6.5
Voor de liefhebber met Baileys, Kahlua, likeur 43 of Tia Maria 5.0

voor de kleintjes

Kinderfeestje 7.5
Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering.

Kleintje Dame Blanche 6.5
Een bolletje vanille-ijs, koude chocoladesaus en slagroom.

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