

---

FOODY

---

"H"EERLIJK"FOOD & DRINKS

Bij Foody worden al onze gerechten vers klaargemaakt en voor u aan tafel geserveerd.  
Meeneemgerechten verpakken wij zelf op een professionele manier met ecologisch materiaal.

Medium porties zijn bestemd voor kleine hongertjes of als hapje vooraf.

Large porties zijn meer dan voldoende voor volwassenen of mensen met grote honger.



## BITES

### **IBERICO KROKETJES MEDIUM (5 st) €8 , LARGE (10 st) €15**

*Een bestseller van Foody, past geweldig bij een lekkere cocktail of een glaasje wijn.*

### **KROKETJES VAN BOSPADDENSTOELEN (VEGETARISCH) MEDIUM (5 st) €8, LARGE (10 st) €15**

*Lekker krokant korstje met een volle smaak van bospaddenstoelen. Aan te raden bij een glaasje witte wijn.*

### **SAPPIGE KIPPENDRUMSTICKS PILI PILI MEDIUM (5 st) €8, LARGE (10 st) €15**

*Lekker sappige kippendrumsticks met een pikant toetsje. Lekker bij al onze dranken.*

### **ONIONRINGS (VEGAN) (8 st) €8**

*Krokant en sappig tegelijkertijd, gemaakt zonder ei waardoor deze ook vegan zijn.*

*Te combineren met ons assortiment van cocktails.*

### **CAMEMBERT OP DE GRILL MET ROZEMARIJN (VEGETARISCH) €12**

*Niet te missen op hapjeskaart en helemaal vegetarisch.*

### **DADELS IN SPEK (5 st) €6**

*Lekker voor de echte zoetebek, perfect met een witte wijn.*

### **TRIO VAN BRUSCHETTA MET PRODUCTEN VAN FRANTOIANI €9**

*Een geweldige trio van truffel, tomaat en artisjok afgewerkt met mozzarella en Italiaanse kruiden, een smaak voor bij ieder drankje.*

### **ZOETE AARDAPPEL FRIETJES MET TRUFFELMAYONAISE (VEGETARISCH) €7**

*Krokant, lekker en gezond!*

### **ALABONDIGAS MET DESEMBROOD VAN DE BROODBROEDERS €9**

*Een Spaanse delicatessie onder de tapas, maar ook in België de onmisbare balletjes in tomatensaus.*

### **BLINI'S MET ZALM MOUSSE EN LOMPVISEITJES (5 ST) €9**

*Een amuse die ook beschikbaar is als bite, een geweldig hapje.*

## SUGGESTIES VOORAF

### **RUNDCARPACCIO MET TRUFFELCRÈME, OLIJFOLIE EN ACETO BALSAMICO VAN FRANTOIANI**

**€18**

*Onze rundscarpaccio wordt gesneden van kwaliteitsvol vlees en daarna afgewerkt met een heerlijke truffelcrème. De olijfolie en aceto balsamico die we gebruiken komen van onze buur Frantoiani die deze rechtstreeks vanuit Italië importeert.*

### **RAVIOLI VAN KREEFT, ROOMBISQUE EN TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES**

**€18**

*De kreeftravioli was een gerecht dat zo succesvol was dat we het op de kaart hebben gehouden. Met de volle en "h"eerlijke smaak van de kreeftravioli en de bisque roomsaus is dit een klasse gerecht!*

### **ROSA VAN GEMARINEERDE ZALM MET EEN CREME VAN SAFRAAN, ADVOCADO EN WASABI**

**€18**

*Een smaaksensatie als voorgerecht? Twijfel dan niet, de rosa/carpaccio van zalm is een perfecte keuze met zijn zachte safran crème en de pittige wasabi toetsjes. Bij dit gerecht hoort heerlijk DEENS RUGBRØD van de Broodbroeders, enjoy!*

### **VERSE GARNAALKROKETJES MET PETERSELIE EN SECRET DIPPING SAUCE**

**€18**

*Voor onze garnalkroketten worden er ganse garnalen gebruikt en gemalen broodkruim. Met onze secret dipping sauce is dit gerechtje een echte Foody aanrader, die u nergens anders vindt.*

### **RAVIOLI VAN WILDE BOSPADDENSTOELEN EN TRUFFEL (VEGETARISCH)**

**€16**

*Een geweldige ravioli gemaakt van verse bospaddenstoelen en truffel, met een pasta op basis van eigeel. Dit is een vegetarisch gerecht waarvoor al veel klanten gesmolten zijn!*

# HOOFDGERECHTEN

## OSSOBUCO ALLA MILANESE MET PAPARDELLE

€28

*De ossobuco van Foody wordt gemaakt zoals in Italië, en neemt daarom ook heel wat tijd in beslag om af te werken. De kalfsschenkels worden minstens 5 uur pruttelend op het vuur gehouden, waardoor het vlees de sappen van de tomaatjes en groenten goed kan opnemen. Het eindresultaat is een geweldig gerecht van onze zuiderburen.*

## TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

€18

*De naam Carbonara wordt voor het eerst beschreven in 1950, in de Italiaanse krant La Stampa. Een gerecht dat voor de Amerikaanse officieren werd geserveerd na de geallieerde bevrijding van Rome in 1944. Het werd beschreven als een "Romeins gerecht". Al onze pasta's worden bereid met eitjes, wat de smaak en textuur des te beter maakt.*

## IRISH RIBEYE STEAK MET STEPPEGRAS, GEGRILDE GROENTJES EN BÉARNAISE

€32,50

*Ribeye steaks worden gesneden uit de vette spieren rond de ribben van de koe, die de steak lekker marmeren en een diepe smaak geven. Het steppegroen is knapperig en fijn van smaak, samen met de béarnaise en gegrilde groentjes.*

## ZEEBAARS MET ZEEKRAALPUREE, GEGRILDE PREI EN HOLLANDAISE SAUS

€29,50

Dit is een top visgerechtje en een vaste waarde op de Foody menukaart. De smaakcombinatie van de zeebaars en de ziltige zeekraalpuree gaan hand in hand met de typische hollandaise saus die dit gerecht wat extra sterkte geeft.

## RAVIOLI VAN KREEFT, ROOMBISQUE EN TARTAR VAN RIVIERKREEFTJES

€24

*De kreeftravioli was een gerecht dat zo succesvol was dat we het op de kaart hebben gehouden. Met de volle en "h"eerlijke smaak van de kreeftravioli en de bisque roomsaus is dit een klasse gerecht!*

## JAPANESE RAMEN SOEP MET TRAAGGEGAARD BUIKSPEK GEBAKKEN IN SOJASOUS EN MIRIN

€24

*Bij Foody willen we variatie brengen in de hedendaagse saai keuken. Onze Japanse ramen is een geweldig gerecht dat nieuw op de kaart staat maar niet moet onderdoen voor onze vaste gerechten, met de lekkere soep en het heerlijk aangebakken buikspek in sojasaus en mirin.*

### **LAMS BRISKET, VLEESSAUS EN GRATIN DAUPHINOIS VAN TRUFFEL**

**€26**

*Lam is een typisch gerecht dat terugkomt wanneer het kouder wordt, met lekker volle en unieke smaak. Wij hebben gekozen voor een brisket die zeker niet moet onderdoen voor zijn grote broer de lamskroon, de brisket heeft alle smaak en meer in zijn arsenaal.*

### **HUISGEMAAKT KONINGINNENHAPJE VAN MECHELSE KOEKOEK EN STEPPEGRAS**

**€28**

*De vol-au-vent is een toppertje van onze chef die deze helemaal huisgemaakt heeft, van het volledig koken van een hele Mechelse koekoek tot het met de hand rollen van de balletjes. Van de kip trekken we onze eigen bouillon die je dan ook terugvindt in onze "h"eerlijke saus. Dop de fijne steppegroasfrietjes in de saus om nog eens te genieten van dit lekkere gerecht!*

### **CARAMEL VAN OSSOBUCO MET SHIITAKE SAUS**

**€24**

*De caramel van ossobuco dankt zijn naam aan de vorm hoe de pasta verwerkt is, als een dichtgedraaid snoepje.*

# MENU

## VOORGERECHT

RUNDSCARPACCIO MET TRUFFELCRÈME	€ 18,00
ROSA VAN GEMARINEERDE ZALM, SAFFRAAN, AVOCADO, WASABI	€ 18,00
RAVIOLI VAN KREEFT, BISQUE, TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES	€ 18,00
VERSE GARNAALKROKETJES, PETERSELIE, SECRET DIPPING SAUCE	€ 18,00
RAVIOLI VAN TRUFFEL, WILDE BOSPADDENSTOELEN 	€ 16,00

## HOOFDGERECHT

OSSOBUCO ALLA MILANESE	€ 28,00
TAGLIATELLI ALLA CARBONARA	€ 18,00
IRISH RIBEYE STEAK MET STEPPEGRAS, GEGRILDE GROENTEN, BEARNAISE	€ 32,50
ZEEBAARS MET ZEEKRAALPUREE, GEGRILDE PREI, HOLLANDAISESAUS	€ 29,50
RAVIOLI VAN KREEFT, BISQUE, TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES	€ 24,00
JAPANSE RAMEN SOEP, TRAAGGEGAARD BUIKSPEK, SOJASAU, MIRIN	€ 24,00
LAMS BRISKET, VLEESSAU, GRATIN DAUPHINOIS MET TRUFFEL	€ 26,00
HUISGEMAAKTE KONINGINNEHAPJE, MECHELSE KOEKOEK, STEPPENGRAS	€ 28,00
CAMEL VAN OSSOBUCO MET SHIITAKE SAUS	€ 24,00

---