

---

FOODY

---

"H"EERLIJK"FOOD & DRINKS

**Bij Foody worden al onze gerechten vers klaargemaakt en voor u aan tafel geserveerd.  
We gebruiken kwalitatieve producten voor een geweldige smaakbeleving!**

# DRANKEN

Warme dranken		Bieren		Digestieven	
Latte macchiato	€ 4.50	Cristal	€ 3.00	Amaretto Disaronno	€ 7.50
Cappuccino	€ 4.50	Bruur	€ 4.50	Rum :	
Koffie	€ 3.50	Gouden Carolus:		- Bacardi Carta oro	€ 7.00
Deca	€ 3.50	- Maneblusser	€ 4.50	- Zacapa centenario	€ 15.00
Espresso	€ 3.50	- Classic	€ 5.00	- Zacapa	€ 20.00
Thee assortiment	€ 4.50	- Hopsinjoor	€ 5.00	Rode Porto	€ 6.00
Simon levelt		- Trippel	€ 5.00	Witte Porto	€ 6.00
Verse munt thee	€ 5.50	Duvel	€ 5.00	Droge Sherry	€ 6.00
Chocolademelk	€ 5.50	Orval	€ 5.00	Baileys	€ 7.50
-Melk Chocolate		Corona	€ 5.00	Grappa	€ 7.50
-Pure Chocolate		Desperados	€ 5.00	Calvados	€ 9.00
Irish coffee	€ 14.00	Cristal 0.0	€ 3.00	Cognac	€ 9.00
		Affligem 0.0	€ 4.50	Limoncello	€ 14.00
		Desperados 0.0	€ 5.00	- Luxardo	€ 7.00
				- Unterthurner	€ 10.00
Koude dranken		Huiswijnen		Wiskey	
Coca cola	€ 3.00	Huiswijn Spaans glas		Blended wiskey	
Coca cola zero	€ 3.00	wit / rood / rosé	€ 5.50	- The Famous Grouse	€ 8.00
Fuze tea	€ 3.00	Huiswijn Spaans		- Jameson	€ 8.00
Fuze tea green	€ 3.00	wit / rood / rosé	€ 25.00	- Black Label	€ 10.00
Fuze tea peach hibiscus	€ 3.00	Suggestie wijn Frans glas		- Chivas Regal 12y	€ 10.00
Sprite	€ 3.00	wit / rood / rosé		Single Malt:	
Fanta	€ 3.00	glas € 7.50 / fles € 38.00		- Connemara Peated	€ 10.00
Schweppes agrum	€ 3.10			- Cardhu Amber Rock	€ 10.00
Schweppes tonic	€ 3.10			- Aberfeldy 12y	€ 12.00
Appelsap d'upigny	€ 3.50			- Glenfarclas 105	€ 14.00
Appel-kerssap d'upigny	€ 3.50			Bourbon:	
Nalu	€ 3.50			- Jack Daniel's	€ 8.00
Chaudfontaine 25 cl bruis	€ 3.00			- Four Roses	€ 9.50
Chaudfontaine 25cl plat	€ 3.00				
Chaudfontaine 50cl bruis	€ 5.50				
Chaudfontaine 50cl plat	€ 5.50				

---

<b>Cocktails</b>			
<b>Gin &amp; tonic</b>	€ 12,00	<b>Pina colada</b>	€ 12,00
- Bombay gin	+ €0.00	- Witte rum - geroosterde kokosnoot	
- Roku gin	+ € 3.00	- huacatay - ananassap	
<b>Schweppes tonic</b>	+ €0.00	<b>Cosmopolitan</b>	€ 12.00
- Schweppes tonic	+ €0.00	- Vodka - quantro - sinaasappellikeur	
- tonic touch of lime	+ €2.00	- cranberrysap - limoensap	
- tonic pink pepper	+ €2.00	<b>Lazy Red Cheeks</b>	€ 12.00
<b>Aperol spritz</b>	€ 10,00	- Vodka - frambozensap - limoensap	
- Cava - Italiaanse aperol - soda		- violet - hibiscus infusie	
<b>Negroni</b>	€ 10,00	<b>Paloma</b>	€ 12.00
- London dry gin - rode vermouthe		- Mexicaanse tiquilla - grapefruitsoda	
- campari - wilde aardbei		- limoensap - citra hop	
<b>Cuba libre</b>	€ 10,00	<b>Lazy sweet Flugel</b>	€ 14.00
- Bacardi doro - coca cola - limoen		- Mexicaanse tiquilla - grapefruitsoda	
<b>Moscow mule</b>	€ 10,00	- limoensap - citra hop - flugel	
- Vodka - gemberbier - limoensap			
- rietsuiker - angostura bitters			
<b>Classic mojito</b>	€ 10,00		
- Caribische witte rum - verse munt			
- limoensap - rietsuiker			
<b>Amaretto sour</b>	€ 12,00		
- Amaretto likeur - citroensap - cacao bitters			
<b>Mezcal margarita</b>	€ 12,00		
- Mexicaanse mezcal - limoensap			
- sinaasappel - sichuan peper			
<b>Whiskey sour</b>	€ 12,00		
- Bourbon whiskey - citroensap			
- sinaasappel bitters			
<b>Pornstar martini</b>	€ 12,00		
- Vodka - vanille bourbon - passievruchtensap			
- limoensap			
<b>Espresso martini</b>	€ 12,00		
- Vodka - Arabica espresso - gezouten boter			
		<b>Mocktails</b>	
		<b>Virgin mule</b>	€ 8,00
		- 0.0% spices rum - gemberbier - limoensap	
		<b>Virgin mojito</b>	€ 8,00
		- Verse munt - limoen - rietsuiker - soda	
		<b>Virgin spritz</b>	€ 8,00
		- Sinaasappelsap - rozemarijn - salie	
		- kruidnagel - nootmuskaat	
		<b>Virgin Gin &amp; tonic</b>	€ 8,00
		<b>Virgin lazy red cheeks</b>	€ 10,00
		- 0.0% vodka - frambozensap - limoensap	
		- violet - hibiscus infusie	
		<b>Virgin pornstar martini</b>	€ 12,00
		- 0.0% Vodka - vanille bourbon - limoensap	
		- passievruchtensap	

---

# 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.*

## **CAMEMBERT OP DE GRILL MET ROZEMARIJN (VEGETARISCH) €15**

*Niet te missen op hapjeskaart en helemaal vegetarisch. **Extra vers afgebakken broodje 2 euro supplement***

## **DADELS IN SPEK (5 st) €7**

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

## **TRIO VAN BRUSCHETTA MET PRODUCTEN VAN FRANTOIANI €12**

*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) €10**

*Krokant, lekker en gezond!*

## **ALBONDIGAS MET DESEMBROOD VAN DE BROODBROEDERS €12**

*Een Spaanse delicatessie onder de tapas, maar ook in België de onmisbare balletjes in tomatensaus. **Extra vers afgebakken broodje 2 euro supplement***

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

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

---

\* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

\* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten te kiezen.

## 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**

**€20**

*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 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 safranocrème 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)**

**€18**

*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!*

---

\* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

\* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten te kiezen.

# HOOFDGERECHTEN

---

## **TAGLIATELLE ALLA CARBONARA**

**€20**

*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*

## **OSSOBUCCO ALLA MILANESE MET PAPARDELLE**

**€30**

*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.*

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

**€28**

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

## **HUISGEMAAKT KONINGINNENHAPJE VAN MEHELSE 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 steppegroenafrietjes in de saus om nog eens te genieten van dit lekkere gerecht!*

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

**€36,50**

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

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

**€28**

*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!*

---

\* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

\* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten te kiezen.

---

**ZEEBAARS MET ZEEKRAALPUREE, GEGRILDE PREI EN HOLLANDAISE SAUS**

**€32**

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.

**MI CUIT ZALM MET EEN KORST VAN SESAM MET FREGOLA, GROENE ASPERGES EN EEN JAPANSE MAYONAISE** €34

*Boterzachte zalm in een korstje van sesamzaad, op een bedje van fregola en groene asperges.*

**CANNELLONI MET GEGRILDE GROENTEN EN RICOTTA EN LICHT PIKANTE ARRABBIATASAUS (VEGETARISCH)** €24

*Smakelijke mix van gegrilde groenten in romige ricotta, overgoten met een licht pikante arrabbiata saus.*

**TAGLIATELLE AL TARTUFO MET SEIZOENS TRUFFEL, WILDE BOSPADDENSTOELEN, PARMIGIANO (VEGETARISCH)** €34

*Een prachtig huisgemaakte pasta met inkt van octopus en een geweldig smakende saus op basis van truffel en wilde bospaddenstoelen. Een echte culinaire smuller!*

---




# MENU

---

## VOORGERECHT

RUNDSCARPACCIO MET TRUFFELCRÈME	€ 18,00
ROSA VAN GEMARINEERDE ZALM, SAFFRAAN, AVOCADO, WASABI	€ 18,00
RAVIOLI VAN KREEFT, BISQUE, TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES	€ 20,00
VERSE GARNAALKROKETJES, PETERSELIE, SECRET DIPPING SAUCE	€ 18,00
RAVIOLI VAN TRUFFEL, WILDE BOSPADDENSTOELEN 	€ 18,00

## HOOFDGERECHT

TAGLIATELLI ALLA CARBONARA	€ 20,00
OSSOBUCO ALLA MILANESE	€ 30,00
LAMS FILET, VLEESSAUS, GRATIN DAUPHINOIS MET TRUFFEL	€ 28,00
HUISGEMAAKTE KONINGINNEHAPJE, MECHELSE KOEKOEK, STEPPENGRAS	€ 28,00
IRISH RIBEYE STEAK MET STEPPEGRAS, GEGRILDE GROENTEN, BEARNAISE	€ 36,50
RAVIOLI VAN KREEFT, BISQUE, TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES	€ 28,00
ZEEBAARS MET ZEEKRAALPUREE, GEGRILDE PREI, HOLLANDAISESAUS	€ 32,00
MI CUIT ZALM, KORST VAN SESAM, FREGOLA, GROENE ASPERGES, JAPANSE MAYONAISE	€ 34,00
CANNELONI MET GEGRILDE GROENTEN, RICOTTA, LICHT PIKANTE ARRABBIATASOUS 	€ 24,00
TAGLIATELLE AL TARTUFO MET SEIZOENS TRUFFEL, WILDE BOSPADDENSTOELEN 	€ 34,00

---

\* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

\* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten te kiezen.