

VAN DE BBQ

Entrecôte 15
paddenstoel - kruidenboter
Spitskool 9 🌿
gerookte paprika - parmezaan
Prei 8 🌿
gepekelde eidooier - geitenyoghurt - spaanse peper

VAN DE PLANCHA

Gamba Mojo (4 st) 13
gerookte paprika - bieslook - gezouten citroen
Buikspek 9
macadamia - ingelegde kersen - pedro ximénez
Schol 11
venkel - palmkool - saus bouillabaise
Artisjok 9 🌿
scamorza - tomaat - lavas
Courgette 8 🌿
feta crème - dragon - aleppo peper

UIT DE PAN

Risotto 8,5 🌿
citrus - basilicum beurre blanc
Ravioli 9 🌿
utregse oude gracht kaas - salie - kappertjes
Heilbot 11
knolselderij - sobrasada - verjus beurre blanc
Eendenborst à L'Orange 9,5
sinaasappel - jus - taggische olijf
Dorade 11
linzen - salsa verde - pecorino beurre blanc

ZOET

Tiramisu 'Classico' 8,5
Perzikcompote 8
crème fraîche ijs - sabayon
'Crema Catalana' 8
kersen - basilicum ijs
Sgroppino 8
Espresso Martini 9
Zoet voor bij de Koffie 7

*Heb je allergieën of dieetwensen?
Geef het aan bij de bediening.*



SIR
RUBY ROSE

EETBAR

© rubyrose utrecht

OESTERS

- Oester 'Zeeuwse Creuse' (per stuk) 4
Oester 'Pearls of Ireland' (per stuk) 4.5

Garnering:

- sjalot - citroen
appel granité - haringkaviaar + 1.5

CONSERVAS

- Gordal Olijven 'Spanish Finest' 4.5 🍴
tomaat - olijfolie
El Faro Olijven 4
gevuld met ansjovis
Ansjovis 7
knoflook - olijfolie - peterselie
Bietjes 7 🍴
rode biet - granaatappel - gezouten citroen

DELICATESSEN

- Pimientos de Padrón 7 🍴
Marcona Amandelen 7 🍴
rozemarijn - zeezout
Jamon 'Duroc' (50 gram) 8
pane carasau - cebollitas
Jamon 'Iberico' (50 gram) 16
pane carasau - cebollitas
Diverse Kazen 9.5 🍴
kweepeer - vijgenbrood
Vijgen 8 🍴
bleu d'auvergne - walnoot - honing
Garnalencocktail 9
groene appel - gerookte paprika
Brioche Makreel 7
gerookte makreel - augurk - ingelegde ui
Escargots (6 st) 11
kruidenboter - stokbrood

KOUD 'FREDO'

- Burrata 10.5 🍴
cherry tomaat - doperwt - munt
Tomaten Escabeche 8 🍴
coeur de boeuf - cantaloupe - basilicum
Hamachi 15
passievrucht - daslook - haringkaviaar
Steak Tartar 'Truffel' 9.5
brioche - truffel - pecorino
Tonijn 'Carpaccio' 8.5
antiboise - olijfolie - dragon

UIT DE PIZZA OVEN

Pizzetta

- Pizzetta Del Giorno 9
Pizzetta Margherita 8.5 🍴
serranoham +2.5
Pizzetta Pêche 9 🍴
perzik - burrata crème - citroen

Plaatpizza

- Pizza Al Taglio 'Pesce' 9
tonijn - antiboise
Pizza Al Taglio 'Carne' 9
mortadella - buffelmozzarella

Pita 6.5 🍴
romesco - bosui
Focaccia 6.5 🍴
labneh - za'atar - gerookte amandel
Spanakopita 7 🍴
walnoot - feta - honing - spinazie

HAUTE FRITURE

- Calamares a la Romana 9
aioli - citroen - chimichurri
Patates Frites à la Truffe 7 🍴
parmezaan - truffel
Patates Frites Boeuf Bourguignon 8
stoofvlees - mosterd - tuinkers
Champignon Dordogne 7 🍴
kruidenmayonaise
Spiering 7
yoghurt - dragon - komkommer
Ravioli De Panceta Iberica (5 st) 6.5
tomatensaus - parmezaan - kaantjes
Croquetas
Iberico Ham (5 st) 5.5
aioli - krokante peterselie
Funghi (3 st) 5.5 🍴
bieslookcrème
Cecina De Leon 'Runderham' (5 st) 7
olijfolie - truffel crème

UIT DE OVEN

- Maiskip 12
tuinboon - kippenjus - bearnaise saus
Aubergine 8.5 🍴
olijf - rozijn - basilicum
'Kalf Saltimbocca' 12
parmaham - salie - marsala

FROM THE BBQ

Entrecôte 15
mushrooms - herb butter
Cabbage 9 🍃
smoked paprika - parmesan
Leek 8 🍃
pickled egg yolk - goat yoghurt - chili pepper

PLANCHA

Gamba Mojo (4 pcs) 13
smoked pepper - chives - salted lemon
Pork Belly 9
macadamia - pickled cherries - pedro ximénez
Plaice 11
fennel - kale - bouillabaise sauce
Artichoke 9 🍃
scamorza - tomato - lovage
Zucchini 8 🍃
feta cream - tarragon - aleppo pepper

FROM THE STOVE

Risotto 8.5 🍃
citrus - basil beurre blanc
Ravioli 9 🍃
Utrecht aged cheese - sage - capers
Halibut 11
celeriac - sobrasada - verjus beurre blanc
Duck Breast à L'Orange 9.5
orange - gravy - taggic olive
Dorade 11
lentils - salsa verde - pecorino beurre blanc

DESSERTS

Tiramisu 'Classico' 8.5
Peach Compote 8
crème fraîche ice cream - sabayon
'Crema Catalana' 8
cherry - basil ice cream
Sgroppino 8
Espresso Martini 9
Sweets 7

*Do you have any allergies or dietary restrictions?
Please let the service know.*



ENGLISH MENU

© [rubyrose utrecht](https://www.instagram.com/rubyrose utrecht)

OYSTERS

- Oyster 'Zeeuwse Creuse' (a piece) 4
Oyster 'Pearls of Ireland' (a piece) 4.5
Garnish:
shallot - lemon
apple granite - herring caviar +1.5

CONSERVAS

- Gordal Olives 'Spanish Finest' 5 🌿
tomato - olive oil
El Faro Olives 4
filled with anchovies
Anchovies 7
garlic - olive oil - parsley
Beetroot 7 🌿
pomegranate - salted lemon

DELICACIES

- Pimientos de Padrón 7 🌿
Marcona Almonds 7 🌿
rosemary - sea salt
Jamon 'Duroc' (50 gram) 8
pane carasau - cebollitas
Jamon 'Iberico' (50 gram) 16
pane carasau - cebollitas
Various Cheeses 9.5 🌿
quince - fig bread
Figs 8 🌿
bleu d'auvergne - walnut - honey
Shrimp Cocktail 9
green apple - smoked pepper
Brioche Mackerel 7
smoked mackerel - pickle - pickled onion
Escargots (6 pcs) 11
garlic - green herbs

COLD 'FREDO'

- Burrata 10.5 🌿
cherry tomato - pea - mint
Tomato Escabeche 8 🌿
coeur de boeuf - cantaloupe - basil
Hamachi 15
passion fruit - wild garlic - herring caviar
Steak Tartare 'Truffle' 9.5
brioche - truffle - pecorino
Tuna 'Carpaccio' 8.5
antiboise - olive oil - tarragon

🌿 vegetarian

OUT OF THE PIZZA OVEN

Pizzetta

- Pizzetta Del Giorno 9
Pizzetta Margherita 8.5 🌿
serrano ham +2.5
Pizzetta Pêche 9 🌿
peach - burrata cream - lemon

Tray Pizza

- Pizza Al Taglio 'Pesce' 9
tuna - antiboise
Pizza Al Taglio 'Carne' 9
mortadella - buffalo mozzarella
Pita 6.5 🌿
romesco - spring onion
Focaccia 6.5 🌿
labneh - za'atar - smoked almond
Spanakopita 7 🌿
walnut - feta - honey - spinach

HAUTE FRITURE

- Calamares a la Romana 9
aioli - lemon - chimichurri
Patates Frites à la Truffe 7 🌿
parmesan - truffle
Patates Frites Boeuf Bourguignon 8
stew - mustard - cress
Mushroom Dordogne 7 🌿
herb mayonnaise
Smelt 7
yogurt - tarragon - cucumber
Ravioli De Panceta Iberica (5 pcs) 6.5
tomato sauce - parmesan - crackling
Croquetas
Iberico Ham (5 pcs) 5.5
aioli - crispy parsley
Funghi (3 pcs) 5.5 🌿
chives creme
Cecina De Leon 'Beef Ham' (5 pcs) 7
olive oil - truffle creme

OUT OF THE OVEN

- Corn Chicken 12
broad bean - chicken gravy - béarnaise sauce
Eggplant 8.5 🌿
olive - raisin - basil
'Veal Saltimbocca' 12
parma ham - sage - marsala