

TO START...

Some cheese

Toast chèvre chaud (4 stuks)	14
'Chabichou de Poitou' – Tabasco van Jalapeño	
Bruschetta's (4 stuks) - 2 soorten naar keuze	14
*Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele	
*Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola	
*Rundspastrami – kapperappeltje – geroosterde paprika – rucola – Barilotto di bufala	
*Taleggio al latte crudo & smokey roasted chicken – geroosterde paprika	
Griekse Feta uit de oven	14
Carpaccio tomaat – paprika	
Camembert de Normandie AOP in de oven met artisanaal brood	23
*Provençaalse kruidenmix met honing OF	
*Chorizo met geroosterde paprika met huisbereide tabasco	
Ambachtelijke pankokroketjes (6/12 stuks) met	
*Kaas	10/15
*Garnaal	14/19
*Geitenkaas met spek	10/15
*Assortiment (10 stuks)	19

Some cheese & meat

Tapasplankje Korboo (kaas & charcuterie)	24
---	----

Some meat

Anti-pasti bordje (charcuterie)	21
Culatello di Zibello 30 maanden gedroogd (80gr)	19
Jamon Iberico Bellota 36 maanden gedroogd (80gr)	22

Some fish

Sardinnas op fijne olijfolie (16-20 stuks)	18
Ansjovis van Cantabrië (10 stuks)	24

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

Al onze gerechten zijn bedoeld om te delen. Graag serveren wij u een laatste om 21u30.

HOOFDGERECHTEN...

Klassiekers

Kaasplank 7 kazen <i>afgerijpt door onze kaasmeesters met artisaanaal brood en confijt</i> met 3 aangepaste wijnproevertjes (wit – rood – zoete wijn)	22 19p.p.
Raclette (in pannetjes)** (min 2 personen) 4 soorten naar keuze geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, krielaardappelen, augurkjes en zilveruitjes	34p.p.
Fondue Korboo** (min 2 personen) Huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, brood of krielaardappelen, augurkjes en zilveruitjes. *Optie natuur *Optie met verse kruiden (supplement 2 euro) *Optie met carpaccio van truffel (supplement 5 euro)	34p.p.

****Wijntip: 'Roussette de Savoie': droge minerale witte wijn uit de Savoie! (glas/fles) 8 / 39**

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

Al onze gerechten zijn bedoeld om te delen. Graag serveren wij u een laatste om 21u30.



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

HOOFDGERECHTEN...

Croques

Deze croques kunnen enkel tijdens de lunch besteld worden.

Croque Korboo	19
<i>Artisanaal brood, gekookte Serranoham en Tomme de Larzac</i>	
Croque Italiano	19
<i>Artisanaal brood, mozzarella di bufala – parmaham – groene pesto</i>	
Croque Grecque	19
<i>Artisanaal brood, zoete paprika – feta – Capocollo</i>	
Croque alla griglia	19
<i>Artisanaal brood, scamorza (gerookte mozzarella) – Sgambato Pepe Rosa (Toscaanse ham) – gegrilde courgette</i>	

Salades

Salade met warme geitenkaasjes met spek (2 stuks)	22
<i>Fijnproeverssalade – geitenkaasjes met spek (boerderij Polle, Kempen) met artisanaal brood</i>	
Luikse salade	22
<i>Fijnproeverssalade – boontjes – gekookte eieren – krielaardappelen – traag gegaard spek met artisanaal brood</i>	
Salade Niçoise	27
<i>Fijnproeverssalade – ansjovis – tonijn – boontjes – tomaten – Rucola – krielaardappelen – gekookte eieren – Provençaalse groene olijven met artisanaal brood</i>	
<i>Toptonijn van Peppe's en kwaliteitsvolle ansjovis uit Baskenland</i>	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

Al onze gerechten zijn bedoeld om te delen. Graag serveren wij u een laatste om 21u30.



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

HOOFDGERECHTEN...

Salades

- Salade bleu** 22
Fijnproeverssalade met rucola – traag gegaard buikspek – sinaasappel – Roquefort AOP Le Vieux Berger, Maison Combes – walnoten met artisaanaal brood
- Griekse salade** 22
Frisse sla – kerstomaat – komkommer – rode ui – olijven – Fèta-kaas – oregano met artisaanaal brood
- Salade Smokey Roasted Chicken** 22
Ijsbergsla – gerookte kipfilet van De Laet & Vanhaver kerstomaat – rode ui & dressing met artisaanaal brood

Kroketten

- Kaaskroketten** geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks) 20/24
- Kaaskroketten met Breydelham en witloof** 21/24
geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)
- Garnaalkroketten** 24/27
geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)
- Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal)** 22
geserveerd met fijnproeverslaatje
- Artisaanaal brood** 3,5

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

Al onze gerechten zijn bedoeld om te delen. Graag serveren wij u een laatste om 21u30.



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

HOOFDGERECHTEN...

Pasta's

Penne Korboo	24
<i>Met Italiaanse kaassaus, knapperige courgette en zwarte olijffjes (met of zonder pancetta) (supplement 3 euro)</i>	
Korboonara	26
<i>Verse tagliolini met guanciale, ei, Pecorino bucaro poivre, Barilotto di Bufala</i>	
Lasagne van het huis (bereidingstijd van 30 minuten)	23
*bolognaise	
*vegetarisch	
<i>met artisaanaal brood</i>	
Zuiderse pasta	24
<i>Tomatensaus, zwarte olijven, zoete paprika, courgette en met verkruimelde feta & barriloto di bufala</i>	
<i>optie: guanciale / pancetta (supplement 3 euro)</i>	
Artisaanaal brood	3,5

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

Al onze gerechten zijn bedoeld om te delen. Graag serveren wij u een laatste om 21u30.



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

TO END...

lets hartig

Kaasplank 4 kazen <i>afgerijpt door onze kaasmeesters met artisaanaal brood en confijt</i>	14
*met Maderista XX Madeira (8cl)	8
*met Madeira 10Y Boal (8cl)	11

lets zoets

Kaastaart 'Beatrice' <i>Huisgemaakte kaastaart volgens recept van de mama</i>	8
Kolonel <i>Citroensorbet met wodka of limoncello en verse munt</i>	10
Dame Blanche <i>Huisbereid vanille-ijs met warme chocolade</i>	10
Coupe verse aardbeien <i>Huisbereid vanille-ijs met verse aardbeien en munt</i>	10
Nocciola <i>Artisaanaal hazelnootijs (hazelnoten uit Piëmonte) – brésilienne</i>	10

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

Al onze gerechten zijn bedoeld om te delen. Graag serveren wij u een laatste om 21u30.



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten