

menu de chef

3 GANGEN MENU | Speciaal geselecteerd door
onze chef-kok Wesley Leder
42.50

VOORGERECHTEN

PANDAN BROOD 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 VAN REMMERSWAAL Aioli olijventapenade tahoon cress boter Glutenvrij brood	7.50 +2.50
SEIZOENSGROENTESOEP 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Toast	10.50
BOUILLABAISSÉ 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Zalm witvis garnaal rouille garnalentoast	14.75
CRISPY SUSHI 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Wakame salade wasabimayonaise teriyakisaus	14.50
AUBERGINE STEAK 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Honing miso feta hazelnoot bosui sesam	15.50
KROKANTE BURRATA 🍷🍷 Panko tomaat mango gel dragonolie	15.50
DRY AGED TONIJN TATAKI 🍷🍷🍷🍷🍷 Tomatensalsa limoen wasabimayonaise vene cress	16.75
SHORT RIBS 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Hoisin sinaasappel sesam bosui rode peper limoen	16.50
CARPACCIO 🍷🍷🍷 Rotterdamsche oude kaas pijnboompitten kappertjes truffelmayonaise rucola cress	16.50
STEAK TARTAAR 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Sjalot kappertjes augurk worcestersaus tabasco bieslook zorri cress	16.50

SIDES

GROENE ASPERGES 🍷	6.50
AZIATISCHE BROCCOLI MET HONING MISO 🍷	6.50
SALADE MET GEGRILDE LITTLE GEM 🍷	6.50
VERSE FRITES MET SCHIL 🍷	5.50
VERSE FRITES MET SCHIL PARMEZAAN & TRUFFELMAYONAISE 🍷🍷🍷	7.50

DINER

VAN DE JOSPER GRILL

FLAT IRON STEAK* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 180 gram	26.50
ENTRECÔTE* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 300 gram	42.50
DRY AGED TOMAHAWK* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 1000 gram	87.50

Keuze uit: bearnaisesaus | chimichurri | pepersaus |
soja & zwarte knoflooksaus

*Deze gerechten worden geserveerd met salade en verse frites.

HAMBURGER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Brioche bacon cheddar little gem tomaat augurk frites chipotlemayonaise	23.50
---	-------

KIP CURRY 🍷🍷🍷 Bosui rode peper naanbrood yaki meshi	26.50
---	-------

VIS

HEILBOTFILET 🍷🍷 Aardappelmousseline bimi cherrytomaat chorizo olijven citroen kappertjessaus	28.50
---	-------

GEGRILDE TONIJNFILET 🍷🍷 Spaghetti aglio e olio Grana Padano rucola	26.50
---	-------

VEGETARISCH

REDEFINE MEAT BURGER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Brioche cheddar tomaat augurk little gem frites chipotlemayonaise	24.50
--	-------

RAVIOLI 🍷🍷🍷🍷🍷 Ricotta spinazie tomaat-pestosaus Grana Padano rucola	23.50
--	-------

DESSERTS

LAVA CAKE 🍷🍷🍷 Chocolade cake vanille ijs	10.50
--	-------

CHEESECAKE 🍷🍷 Passievrucht mango sorbetijs	12.50
--	-------

ROMANOV 🍷 Aardbeien Rutte Kings Orange likeur aardbeien sorbetijs	15.50
--	-------

PANNA COTTA 🍷 Geitenkaas tomaat-bieten sorbetijs	14.50
--	-------

Roam

“RIJKE SMAKEN, OPRECHTE AANDACHT & BEWUSTE KEUZES. DÁT IS ONZE DEFINITIE VAN KWALITEIT” — CHEF-KOK WESLEY LEDER

Welkom, in ROAM. Zit je lekker? Fijn!

We zorgen hier graag goed voor jou én de wereld om je heen. Dit betekent dat we de tijd voor je nemen en écht lekker voor je koken. Maar ook: dat je ervan uit mag gaan dat we bewuste keuzes maken. In de keuken en op jouw bord.

WERELDS

Het culinaire geweten van ROAM ligt in de handen van Chef-kok Wesley Leder. En geloof ons, deze man weet wat hij doet. De formule: wereldse klassiekers, maar altijd met een twist. Die verrassing zit 'm in de vaak vernieuwende bereidingswijzen en smaakcombinaties met lef.

MET EEN TWIST

Onze dry aged vis, is er één in de categorie 'moet je geproefd hebben'. En met verse cressen van de kruidenwand maken we van élk gerecht, dip en cocktail een feestje in je mond.

Geen zorgen, we overdrijven het niet. De entrecote heeft alleen een snuf gerookt zeezout nodig. Die is rechtevreeks van de Jospet grill het állerlekkerst.

BEWUST

Zoveel mogelijk uit eigen land, vaak lokaal en met oog voor dier en milieu: dát is waar we de keuze voor onze ingrediënten op baseren. Zo komt ons vlees van Limousin en Blond d'Aquitaine runderen, grootgebracht in eigen land en in harmonie met de natuur. De Tomahawk is afkomstig van het Ströj ras, dat in rust en ruimte en met de beste zorg opgroeit in de Belgische Ardennen. We trekken ons bewuste concept zoveel mogelijk door. Van groenten 'van 't seizoen' en PlanetProof Groene Hen eieren tot onze pindakaas zonder palmolie. Dus waar je ook zin in hebt, je kiest hier altijd goed. Laat het je smaken!

ALLERGENEN

								
Ei	Gluten	Melk	Mosterd	Noten	Soja	Amandel	Macadamia	Pistache
								
Vis	Pinda	Lupine	Schaaldieren	Selderij	Cashew	Paranoot	Walnoot	
								
Zwavel dioxide	Vegan	Sesamzaad	Vega	Hazelnoot	Pecannoot			

ROAM