

“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 elk gerecht, dip en cocktail een feestje in je mond. Geen zorgen, we overdrijven het niet. De bavette heeft alleen een snuf gerookt zeezout nodig. Die is rechtsreeks van de Josper grill het allerlekkerst.

— 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 OVERVIEW

 Ei	 Gluten	 Melk	 Mosterd	 Noten	 Soja
 Vis	 Pinda	 Lupine	 Schaaldieren	 Selderij	
 SO ₂	 Vegan	 Sesamzaad	 Vega		
Zwaveldioxide					

ROAM