

menu de chef

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

VOORGERECHTEN

PANDAN BROOD 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	7.25
VAN REMMERSWAAL	
Aioli olijventapenade tahoon cress boter	
SEIZOENSGROENTESOEP 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	9.50
Toast	
BISQUE 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.75
Noordzee schaaldieren garnalentoast	
CARPACCIO 🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Rotterdamsche oude kaas pijnboompitten kappertjes truffelmayonaise rucola cress	
STEAK TARTAAR 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Sjalot kappertjes augurk Worcestersaus tabasco bieslook zorri cress	
SHORT RIBS 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	15.50
Hoisin sinaasappel sesam bosui rode peper	
DRY AGED ZALM SASHIMI 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	15.50
Wakame salade teriyakisaus wasabi-ijs	
ZEEBAARS CEVICHE 🍷🍷🍷	16.50
Passievrucht rode peper koriander	
TARTE TATIN 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Aubergine tomaat Grana Padano	
GEGRILDE AVOCADO 🍷🍷	16.50
Burrata cherry tomaat pico de gallo	

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

VAN DE JOSPER GRILL —

BAVETTE*	      	26.50
180 gram		
ENTRECOTE*	      	42.50
300 gram		
TOMAHAWK*	      	85.00
1000 gram		

Keuze uit: bearnaisesaus | chimichurri | pepersaus | 2.50
soja & knoflooksaus

*Deze gerechten worden geserveerd met salade en verse frites

HAMBURGER       23.50

Brioche | bacon | cheddar | little gem |
tomaat | augurk | frites | chipotle mayonaise

LAMSFILET 🍷🌾🍷🍷🍷 28.50
 Pastinaakcrème | groene asperges | shiitake |
 roseval aardappel | saus van vadouvan

CURRY 🍲🌿🍷 26.50
Kippendij | yaki meshi | naanbrood

VIS

GEGRILDE ZWAARDVISFILET  26.50
Kalamata olijven | citroen | cherry tomaat |
kappertjes | zoete aardappelcrème | bimi

VEGETARISCH

REDEFINE MEAT BURGER 24.50

☉ 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Brioche | cheddar | tomaat | augurk |
little gem | frites | chipotle mayonaise

CANNELLONI       **24.50**
Spinazie | ricotta | tomat-pestosaus

DESSERTS

LAVA CAKE 🍷🌿🍷🍷🍷 10.50
Chocolade cake | vanille ijs | karamel

PANNA COTTA 🌿 🍷 🌰 14.50
 Rood fruit | yoghurt spongecake |
 kersen sorbetijs

CHEESECAKE 🌱 🌾 🥛 🍄 🍷 🍷 🍷 13.50
Pistache | cantuccini

TIRAMISU    12.50
Witte chocolade | framboos

“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 bavette heeft alleen een snuf gerookt zeezout nodig. Die is rechtsreeks van de Jospier 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 OVERVIEW

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

ROAM