

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	
SEIZOENSGROENTENSOEP	9.50
Toast	
BISQUE	14.75
Noordzee schaaldieren garnalentoast	
BURRATA	15.50
Tomatensalsa basilicumijs	
TACO	15.00
Feta watermeloen avocado Granny Smith tabasco gember	
CRISPY GAMBA'S	15.50
Chipotle mayonaise limoen	
SASHIMI DRY AGED BONITO	16.50
Komkommer radijs ceviche dressing	
SHORT RIBS	15.50
Hoisin sinaasappel sesam lente ui	
CARPACCIO	16.50
Rotterdamsche oude kaas ijs pijnboompitten kappertjes truffelmayonaise rucola cress	
STEAK TARTAAR	16.50
Sjalot kappertjes augurk Worcestersaus tabasco zorri cress bieslook	

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	6.50

DINER

VAN DE JOSPER GRILL

BAVETTE*	26.50
180 gram	
RIBEYE*	42.50
300 gram	
TOMAHAWK*	85.00
1000 gram To share	
Keuze uit: bearnaisesaus chimichurri pepersaus soja & knoflooksaus	2.50
*Deze gerechten worden geserveerd met salade en verse frites.	
HAMBURGER	23.50
Brioche bacon cheddar little gem tomaat augurk frites chipotle mayonaise	
PEKINGEEND	32.50
Crêpes komkommer hoisin-sinaasappelsaus	
GEMARINEERDE KIPPENDIJ	26.50
Label Rouge kip gember karamel chilipeper lente ui yaki meshi	

VIS

TONIJN	26.50
Pasta aglio e olio Grana Padano rucola	

VEGETARISCH

RAVIOLI	24.50
Geitenkaas Grana Padano honing saus van gepofte paprika rucola	
REDEFINE MEAT BURGER	24.50
Brioche cheddar tomaat augurk little gem frites chipotle mayonaise	
GEMARINEERDE ARTISJOK	22.50
Polenta gepofte tomaat kapperappels sjalot	

DESSERTS

LAVA CAKE	10.50
Chocolade cake vanille roomijs	
PANNA COTTA	13.50
Pistache spongecake bosbessenyoghurtijs	
CHEESECAKE	12.50
Mango	
SOEP VAN ROOD FRUIT	14.50
Gebrande amandelen geslagen room rode kool passievruchtijs	

“RIJKE SMAKEN.
OPRECHTE AANDACHT &
BEWUSTE KEUZES.
DAT 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 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