

LUNCH

SANDWICHES

CHICKEN KATSU 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Brioche zoetzure komkommer rode ui lente ui	
GEROOKTE ZALM 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Kappertjes augurk rode ui wasabimayonaise	
CARPACCIO 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	17.50
Bio sandwich Rotterdamsche oude kaas pijnboompitten truffelmayonaise kappertjes rucola cress	
CLUB SANDWICH 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Eiersalade bacon little gem Label Rouge kippendij tomaat komkommer	
BURRATA 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Aardbeien cherrytomen balsamico stroop	
EGGS BENEDICT 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	18.50
Gepocheerde eieren van De Groene Hen groene asperges gerookte zalm Hollandaise saus	
UITSMIJTER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	10.50
Drie De Groene Hen eieren	
Ham	+ 1.50
Kaas 🍷	+ 1.50
Spek	+ 2.50
Gerookte zalm 🍷	+ 7.50

SOEPEN

BISQUE 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.75
Noordzee schaaldieren garnalentoast	
SEIZOENSGROENTENSOEP 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	9.50
Toast	

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

VAN DE JOSPER GRILL

BAVETTE 🍷🍷🍷	26.50
Frites salade pepersaus mayonaise 180 gram	
HAMBURGER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	23.50
Brioche tomaat augurk bacon cheddar frites chipotle mayonaise	
TONIJN 🍷🍷🍷🍷	26.50
Pasta aglio e olio Grana Padano rucola	

SALADES

CAESAR 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Little gem bacon croutons Rotterdamsche oude kaas	
Label Rouge kip	+ 4.50
Gamba's 🍷	+ 6.50
Gerookte zalm 🍷	+ 7.50
GEGRILDE GROENTEN 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	15.50
Little gem Rotterdamsche oude kaas walnoten	
BURRATA 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Little gem geroosterde paprika peer zongedroogde tomaat balsamico stroop	

SPECIALS

CRISPY SUSHI 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Wakame salade Sriracha mayonaise	
STEAK TARTAAR 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Augurk kappertjes sjalot bieslook Worcestersaus tabasco zorri cress	
SASHIMI DRY AGED BONITO 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Komkommer radijs ceviche dressing	
SHORT RIBS 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Hoisin sinaasappel bao bun	

“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	
					
Zwavel dioxide	Vegan	Sesamzaad	Vega		

ROAM