

LUNCH

SANDWICHES

CHICKEN KATSU	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Bio brioche zoetzure komkommer rode ui bosui		
CARPACCIO	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	17.50
Rotterdamsche oude kaas pijnboompitten truffelmayonaise kappertjes rucola cress		
MASHED AVOCADO	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	15.50
Cherry tomaat gepocheerd ei tahoon cress		
GEROOKTE ZALM	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Kappertjes augurk rode ui wasabimayonaise		
EGGS BENEDICT	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	18.50
Gepocheerde eieren van De Groene Hen groene asperges gerookte zalm Hollandaise saus		
PULLED PORK	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Geroosterde paprika rode ui bosui sesam sriracha mayonaise		
UITSMIJTER	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	10.50
Drie De Groene Hen eieren		
Ham		+ 1.50
Kaas		+ 1.50
Spek		+ 2.50
Gerookte zalm		+ 7.50

SOEPen

SEIZOENSGROENTESOEP	    	9.50
Toast		
BISQUE	      	14.75
Noordzee schaaldieren garnalentoast		

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		7.50
& TRUFFELMAYONAISE	🍷🍷🍷🌿	

VAN DE IOSPER GRILL

BAVETTE* 🍷🌿🍷🍷🍷🍷🍷	26.50
Frites salade mayonaise 180 gram	
ENTRECOTE* 🍷🌿🍷🍷🍷🍷🍷	42.50
Frites salade mayonaise 300 gram	
Keuze uit: bearnaisesaus chimichurri pepersaus soja & knoflooksaus	2.50
HAMBURGER 🍷🌿🍷🍷🍷🍷🍷	23.50
Brioche tomaat augurk bacon cheddar frites chipotle mayonaise	
ZWAARDVIS 🍷🐟	26.50
Kalamata olijven cherry tomaat citroen kappertjes zoete aardappelcrème bimi	

SALADES

CAESAR SALADE 🥘🌾🥬🥛🥜🥑🥒🥕🐟	14.50
Little gem bacon croutons	
Gepocheerde eieren van De Groene Hen	
Rotterdamsche oude kaas ansjovis	
Label Rouge kip	+ 4.50
Gamba's 🦐	+ 6.50
Gerookte zalm 🐟	+ 7.50
 BURRATA 🥘🌾🥬🥛🥜🥑🥒🥕🐟	 16.50
Little gem gegrilde perzik walnoot	
balsamico dressing	

GEGRILDE TONIYN          **15.50**
Little gem | mango | avocado | rode ui

SPECIALS

SHORT RIBS 🍖 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 14.50
 Hoisin | sinaasappel | bao bun | sesam |
 bosui | rode peper

STEAK TARTAAR 🍖 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🐟 16.50
 Augurk | kappertjes | sjalot | bieslook |
 Worcestersaus | tabasco | zorri cress

BEEF TATAKI 🍖 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 15.50
 Bosui | sesam | avocado | rode peper
 knoflook soja dressing

DRY AGED ZALM SASHIMI 🍖 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🐟 15.50
 Wakame salade | teriyaki saus |
 wasabi-ijs

“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 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