

DINER

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	
BISQUE 🍷🍷🍷🍷	14.75
Noordzee schaaldieren garnalentoast	
SEIZOENSGROENTENSOEP 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	9.50
Toast	
SHORT RIBS 🍷🍷🍷🍷🍷	15.50
Hoisin sinaasappel sesam lente ui	
BUIKSPEK 🍷🍷🍷🍷🍷	14.50
Doperwtencrème kimchi	
GEBAKKEN COQUILLES 🍷	16.50
Gepofte auberginecrème livarham kruidenolie shiso green cress	
CARPACCIO 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50
Rotterdamsche oude kaas pijnboompitten kappertjes truffelmayonaise rucola cress	
STEAK TARTAAR 🍷🍷🍷🍷🍷SO ₂	16.50
Crostini augurk bieslook kappertjes sjalot Worcestersaus tabasco zorri cress	
CRISPY GAMBA 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	15.50
Chipotle mayonaise limoen	
TATAKI DRY AGED ZALM 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	17.50
Wakame wasabimayonaise	
PARELCOUSCOUS 🍷🍷🍷	14.50
Pompoen feta	
KNOLSELDERIJ 🍷🍷	16.50
Zwarte quinoa krokante tapioca tahoon cress	

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* 🍷🍷🍷🍷 180 gram	26.50
PICANHA* 🍷🍷🍷🍷 225 gram	34.50
ENTRECÔTE* 🍷🍷🍷🍷 300 gram	42.50
DRY AGED TOMAHAWK* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 1000 gram To share	85.00

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

*Deze gerechten worden geserveerd met salade en verse frites.

HAMBURGER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	23.50
Brioche tomaat augurk bacon cheddar frites chipotle mayonaise	
EENDENBORST 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	26.50
Gele biet pastinaak aardappelgratin rode port saus	

VIS

TONIJN 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	26.50
Noodles paksoi enoki sesam truffel-teriyaki saus	

VEGETARISCH

RAVIOLI 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	21.50
Spinazie ricotta tomatensalsa rucola Grana Padano	
REDEFINE MEAT BURGER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	24.50
Brioche tomaat augurk cheddar frites chipotle mayonaise	

BLOEMKOOLSTEAK 🍷🍷	21.50
Vadouvan wortelcrème antiboise	

DESSERTS

PANNA COTTA 🍷🍷🍷🍷🍷🍷SO ₂ 🍷	12.50
Pistache ijs extra vierge olijfolie Maldon zout	
LAVA CAKE 🍷🍷	9.50
Chocolade cake vanille roomijs	
LIMONCELLO CHEESECAKE 🍷🍷🍷🍷	12.50
Rood fruit	
BAO BUN 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	11.50
Yoghurtijs karamelsaus	
KAASPLANK 🍷🍷🍷🍷🍷🍷SO ₂ 🍷	15.50
Kletzenbrood appelstroop	

Roam

“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 Jospser 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 pindaas 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	 Schaaldieren	 Selderij		
 SO ₂ Zwavedioxide	 Vegan	 Sesamzaad	 Vega		

ROAM