

LUNCH

SANDWICHES

CHICKEN KATSU 🍷 ^{SO2}	14.50
Brioche zoetzure komkommer rode ui bosui	
CLUB SANDWICH 🌿 🍷 🍷 🍷	14.50
Eiersalade bacon little gem Label Rouge kip tomaat komkommer	
GEROOKTE ZALM 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	16.50
Kappertjes augurk rode ui wasabimayonaise	
CARPACCIO 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	16.50
Bio sandwich Rotterdamsche oude kaas pijnboompitten truffelmayonaise kappertjes rucola cress	
FALAFEL 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	13.50
Kikkererwten rauwkost feta yoghurt dressing affilla cress	
EGGS BENEDICT 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	18.50
Gepocheerde eieren van De Groene Hen groene asperge gerookte zalm Hollandaise saus	
UITSMIJTER 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	10.50
Drie De Groene Hen eieren	
Ham & 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* 🌿 🍷 🍷 🍷	19.50
Bio sandwich paksoi gegrilde paprika truffelmayonaise	
HAMBURGER 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	23.50
Brioche tomaat augurk bacon cheddar frites chipotle mayonaise	
TONIJN 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	26.50
Noodles paksoi enoki sesam truffel-teriyaki saus	
BLOEMKOOLOSTEAK 🍷 🍷	21.50
Vadouvan wortelcrème antiboise	

SALADES

CAESAR SALADE 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.50
Little gem gepocheerde eieren van De Groene Hen ansjovis bacon Rotterdamsche oude kaas croutons	
Label Rouge kip	+ 4.50
Gamba's 🍷	+ 6.50
Gerookte zalm 🍷	+ 7.50
GEGRILDE GROENTEN 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.50
Little gem Rotterdamsche oude kaas walnoten	
BURRATA 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.50
Paprika rode biet zongedroogde tomaat peer balsamico dressing	

STARTERS

CRISPY TUNA 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.50
Brickdeeg wakame wasabimayonaise sakura cress	
GEFRITUURDE SUSHI 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.50
Sriracha mayonaise	
STEAK TARTAAR 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 ^{SO2}	16.50
Crostini augurk kappertjes sjalot bieslook Worcestersaus tabasco zorri cress	
TATAKI DRY AGED ZALM 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	17.50
Wakame wasabimayonaise	
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 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	 Schaaldieren	 Selderij		
 SO ₂	 Vegan	 Sesamzaad	 Vega		

ROAM