

HET ^X ^X MENU _X

Meer dan tien jaar geleden besloot Ron Blaauw het roer om te gooien. Hij creëerde een plek waar toegankelijkheid en een ongedwongen, bruisende sfeer centraal staan. Want uit eten gaan moet een feestje zijn! Deze visie vormt de kern van Ron Gastrobar. Elke dag dagen wij onszelf uit om culinair toegankelijk te blijven en je de beste ervaring te bieden. Vanuit deze gedachte is ook dit nieuwe menu ontstaan. Je kunt hierbij kiezen uit:

3 gangen (voor - hoofd - dessert) **49.5**
4 gangen (voor - tussen - hoofd - dessert) **69.5**

Oesters *Om te genieten*

Classic	6.5 per stuk
Oriental	6.5 per stuk
Beurre blanc en kaviaar (2 gram)	15 per stuk

Voor/Tussen

Steak tartaar, jalapeño, ansjovis

Grof gedraaid Hollands rundvlees met krokante aardappel en jalapeñoschuim

Ui 'Martini', Comté, lavas ✓

Heldere uienbouillon met Comtéschuim en lavas

Gerookte zalm, mierikswortel, zuurdesem

À la minute gerookte zalm met mierikswortelcrème en zuurdesemtoast

Koningszwam, enoki, ponzu ✓

Gegrilde koningszwam, enoki met ponzusaus en chili-olie

Boontjes, witte miso, sesamzaad ✓

Salade van boterboontjes en haricot verts met witte miso en sesam

Supplement Australische wintertruffel

5 per gram

SPECIALS

Langoustines v/d bbq 18 per stuk

Hele Noorse langoustine met schuimige bisque

Tournedos Rossini 59

'The Classic' met brioche, paddenstoelen, gebakken eendenlever en madeirajus

Beef Wellington (2 pers) 90

Ossenhaas in bladerdeeg gebakken met morieltjesjus

Hele zeebaars v/d bbq (2 pers) 75

Zeebaars zonder graten met beurre blanc en citroen

Holstein ribeye 300 gram 50 / 500 gram 80

Het allermooiste stukje ribeye van Nederlandse bodem

Japanse Wagyu 100 gr 65

Het originele Wagyu-vlees rechtstreeks van Hokkaido

BLAAUWDRUK®

Ron maakt het je makkelijk met zijn Blaauwdruk.

Ron: "Het is bijna zomer, de zon schijnt en we gaan weer heerlijk naar buiten. Dit seizoen biedt zo veel lekkers om van te genieten." Weet je niet waar je moet beginnen? Geen probleem! Ron verrast je graag met zijn favoriete gerechten.

4 gangen (voor - tussen - hoofd - dessert) **67.5**

Kaviaar

On top! Of lekker op gebakken zuurdesem.

10 gram	28	50 gram	99
30 gram	71	125 gram	231

Tussen/Hoofd

Spitskool, harissa, feta ✓

Geroosterde spitskool met harissa, feta-crème en za'atar

Merg, puree, sobrasada

Gerookte puree met merg, gebakken sobrasada en zeegroenten

The 'Ribs'

Ron's boneless spareribs met onze eigen bbq-lak

Sliptong, groene asperge, Lardo di Colonnata

Sliptong gebakken in bruine boter met groene asperge, tai soy en Lardo di Colonnata

Fregola, morieltjes, parmezaanse kaas ✓

Getoaste fregola met morieltjescrème en schuim van parmezaanse kaas

Kwartel, salie, bloedworst

Gebakken halve kwartel met bloedworst van slagerij Franssen, salie en koolrabi

Sides

Frietjes 7 **Sla** 7

Van Frietboutique met huisgemaakte mayonaise

Frisse salade met mosterddressing

Desserts

Dame blanche

Wittechocoladeijs met een exotische tonkabonensaus

Rijstepap met karamel

Romige rijstepap met aalbessen, pistache en karamel

Sundae

Softijs met rood fruit en marshmallow

IJsemmer voor 2 +5 p.p.

Een emmer vol boerenroomijs met verschillende toppings!

Betty's kazen

3 soorten kaas van L'Amuse

Bij de koffie Chocolade-bitterballen

9