

HET X MENU

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)	55
4 gangen (voor - tussen - hoofd - dessert)	75

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 21

Steak tartaar, jalapeño, ansjovis

Grof gedraaid Hollandse bavette met krokante aardappel en jalapeñoschuim

Ui, Comté, lavas ✓

Heldere uienbouillon met Comtéschuim, lavas en krokante prei

Gerookte zalm, mierikswortel, croissant

Toast van croissant met à la minute gerookte zalm, mierikswortel, beurre blanc en dille

Boontjes, witte miso, hummus ✓

Salade van boontjes met witte miso, mango hummus en sesam

Maitake, koningsoesterzwam, yuzu ✓

Gegrilde koningsoesterzwam en maitake met yuzu-kosbosaus en kaffirlimoen

Paling van Eveleens, aardappel, zuring

Terrine van aardappel met paling van Eveleens, pepperoni en zuring

Supplement Franse herfsttruffel uit de Périgord 10 per 3 gram

SPECIALS

Langoustines v/d BBQ 18 per stuk
Hele Noorse langoustine met schuimige bisque

Pannetje Hollandse hazenpeper (2 pers) 70
Hazenpeper en croûte met gepofte aardappel, merg en rode kool

Tournedootje Rossini 50
Klassieker met brioche, eekhoortjesbrood, gebakken eendenlever en madeirajus

Beef Wellington (2 pers) 90
Ossenhaas in bladerdeeg gebakken met morieljesjus

Hele zeebaars v/d BBQ (2 pers) 65
Zeebaars zonder graten met beurre blanc en citroen

Holstein ribeye 300 gram 50 / 500 gram 80
Het allermooiste stukje ribeye van Nederlandse bodem

Black Angus 300 gram 80 / 500 gram 130
Het mooiste stukje graangevoerd Amerikaans Black Angus (Gold Medal winner 2024)

Japanse Wagyu per 100 gr 60
Het originele Wagyu-vlees rechtstreeks uit Hokkaido

BLAAUWDRUK®

Keuzestress? Daar is het leven écht te kort voor, vindt Ron. Daarom maakt hij het je graag gemakkelijk door ieder seizoen een menu voor je samen te stellen: het 4-gangen Blaauwdruk-menu. 'Het najaar brengt ons weer van buiten naar binnen, waar we samen de warmte opzoeken.' Een écht feest maken we ervan met een extra vleugje luxe, speciaal voor jou!

4 gangen (voor - tussen - hoofd - dessert) **90**

Kaviaar

On top! Of lekker op gebakken zuurdesem.

10 gram	28
30 gram	71
50 gram	99

Tussen/Hoofd 26

Spitskool, harissa, feta ✓

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

Zalmforel, nduja, orzo

Van de BBQ met spicy nduja, orzo en artisjok

The 'Ribs'

Ron's boneless spareribs met onze eigen BBQ-lak

Gnocchi, eekhoortjesbrood, salie

Gnocchi met gerookte eidooier, eekhoortjesbrood, salie en mosterdzaad van Oos

Spinkrab, puree, bimi

Spinkrab met eigen jus, gerookte puree en bimi in knoflookboter

Fazant, bloedworst, zuurkool

En croûte met eendenlever, gekonfijte zuurkool en rookworstje van fazant

Sides

Frietjes 7 **Bloemkool** 12
Van Frietboutique met huisgemaakte mayonaise *Geroosterde bloemkool met Pierre Robert*

Sla 7
Frisse salade met mosterddressing

Desserts 11

Dame blanche **Betty's kazen**
Witte chocolade-ijs met macadamianoten en tonkabonensaus *3 soorten kaas van L'Amuse* **+10**
6 soorten

Sundae **Rijstepap voor 2**
Roomijs met praline, gepofte maïs en gezouten karamel *Romige rijstepap met citruscompote, pecannoten en karamel*

Merengue met amarenkers **IJsemmer voor 2** **+5 p.p.**
Italiaans schuim met vanille ijs en amarenkersen *Emmer vol boerenroomijs met Hollandse garnituren*

Bij de koffie Chocolade-bitterballen (6 st.) 9

THE X X X MENU

More than ten years ago, Ron Blaauw decided to change course. He created a place where hospitality and a casual, vibrant atmosphere are key. Because eating out should be a party! This vision is at the core of Ron Gastrobar. Every day we challenge ourselves to remain gastronomically accessible and offer you the best experience. From this idea this new menu was created. You can choose from:

3 courses (starter - main - dessert)	55
4 courses (starter - entree - main - dessert)	75

Oysters *To enjoy*

Classic	6.5 per piece
Oriental	6.5 per piece
Beurre blanc and caviar (2 grams)	15 per piece

Starter/Entree 21

Steak tartare, jalapeño, anchovies

Coarsely ground Dutch bavette with crispy potato and jalapeño foam

Onion, Comté, lovage ♡

Clear onion broth with Comté foam and lovage

Smoked salmon, horseradish, croissant

Toast of croissant with à la minute smoked salmon, horseradish, beurre blanc and dill

Beans, white miso, sesame seeds ♡

Bean salad with white miso, mango hummus and sesame

Maitake, king oyster mushroom, yuzu ♡

Grilled king oyster mushroom and maitake with yuzu-kosho sauce and kaffir lime

Eveleens eel, potato, sorrel

Terrine of potato with Eveleens eel, pepperoni and sorrel

Supplement French autumn truffle from the Périgord 10 per 3 grams

SPECIALS

Langoustines from the BBQ 18 per piece
Whole Norwegian langoustine with foamy bisque

Pan of Dutch hare stew (2 pers) 70
Hare pepper en croûte with puffed potato, marrow and red cabbage

'Tournedootje' Rossini 50
'The Classic' with brioche, mushrooms, fried duck liver and Madeira gravy

Beef Wellington (2 pers) 90
Beef tenderloin baked in puff pastry with morel gravy

Whole sea bass from the BBQ (2 pers) 65
Boneless sea bass with beurre blanc and lemon

Holstein ribeye 300 grams 50 / 500 grams 80
The very best piece of ribeye from Dutch soil

Black Angus 300 grams 80 / 500 grams 130
The finest piece of grain-fed American Black Angus (Gold Medal winner 2024)

Japanese Wagyu per 100 gr 60
The original Wagyu meat straight from Hokkaido

BLAAUWDRUK®

Feeling indecisive? Life's simply too short for that, according to Ron. That's why he likes to make it easy by crafting a seasonal menu: the 4-course Blaauwdruk menu. 'Autumn brings us back indoors, where we can cozy up together.' To make it truly special, we've added an extra touch of luxury, just for you!

4 COURSES (starter - entree - main - dessert) **90**

Caviar

On top! Or delicious on baked sourdough.

10 grams	28
30 grams	71
50 grams	99

Entree/Main 26

Pointed cabbage, harissa, feta ♡

Roasted pointed cabbage with harissa, feta cream and za'atar

Salmon trout, nduja, orzo

From the BBQ with spicy nduja, orzo and artichoke

The 'Ribs'

Ron's boneless spareribs with our own BBQ lacquer

Gnocchi, porcini mushrooms, sage

Gnocchi with smoked egg yolk, porcini mushrooms, sage and mustard seed from Oos

Spider crab, mashed potatoes, bimi

Spider crab with its own gravy, smoked mashed potatoes and bimi in garlic butter

Pheasant, blood sausage, sauerkraut

En croûte with duck liver, sauerkraut and smoked pheasant sausage

Sides

Fries 7	Cauliflower 12
<i>From Frietboutique with homemade mayonnaise</i>	<i>Roasted cauliflower with Pierre Robert</i>

Salad 7
<i>Fresh salad with mustard dressing</i>

Desserts 11

Dame blanche	Betty's cheese
<i>White chocolate ice cream with macadamia nuts and tonka bean sauce</i>	<i>3 types of Cheese from l'Amuse 6 types +10</i>

Sundae	Rice pudding for 2
<i>Ice cream with praline, puffed corn and salted caramel</i>	<i>Creamy rice pudding with citrus compote, pecans and caramel</i>

Merengue with amarena cherries	Ice bucket for 2 +5 p.p.
<i>Italian foam with vanilla ice cream and amarena cherries</i>	<i>Bucket filled with farm-fresh ice cream with Dutch garnishes</i>

To go with coffee Chocolate 'bitterballen' (6 pcs) **9**