

HET ^X_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 menu ontstaan.

Oesters Om te genieten

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

Gerechten

Steak tartaar, jalapeño, ansjovis	22,5
<i>Grof gedraaid Hollandse bavette met krokante aardappel en jalapeñoschuim</i>	
Gerookte zalm, mierikswortel, croissant	23
<i>Toast van croissant met à la minute gerookte zalm, mierikswortel, beurre blanc en dille</i>	
Boontjes, witte miso, hummus ✓	20
<i>Salade van boontjes met witte miso, mangohummus en sesam</i>	
Maitake, koningsoesterzwam, yuzu ✓	21
<i>Gegrilde koningsoesterzwam en maitake met yuzu-kosbosaus en kaffirlimoen</i>	
Paling van Eveleens, aardappel, zuring	22,5
<i>Aardappelterrinen met paling van Eveleens, pepperoni en zuring</i>	
Spitskool, harissa, feta ✓	21
<i>Geroosterde spitskool met harissa, feta-crème en za'atar</i>	
Zalmforel, nduja, orzo	24,5
<i>Van de BBQ met spicy nduja, orzo en artisjok</i>	
Bloemkool, Pierre Robert, truffel ✓	20
<i>Geroosterde bloemkool met Pierre Robert en truffel</i>	
The 'Ribs'	25
<i>Ron's boneless spare ribs met onze eigen BBQ-lak</i>	
Spinkrab, puree, bimi	27
<i>Spinkrab met eigen jus, gerookte puree en bimi in knoflookboter</i>	

Sides

Frietjes	7	Sla	7
<i>Verse frietjes met huisgemaakte mayonaise</i>		<i>Frisse salade met mosterddressing</i>	

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 Blaauwdruk-menu. 'De winter brengt ons weer van buiten naar binnen, waar we samen de warmte opzoeken.' Een écht feest maken we ervan, speciaal voor jou!

3 gangen lunchmenu	55
4 gangen	75

Kaviaar

On top! Of lekker op gebakken zuurdesem.

10 gram	28
30 gram	71
50 gram	99

SPECIALS

Langoustines v/d BBQ	18 per stuk
<i>Hele Noorse langoustine met schuimige bisque</i>	
Beef Wellington (2 pers)	90
<i>Ossenbaas in bladerdeeg gebakken met morieljesjus</i>	
Hele zeebaars v/d BBQ (2 pers)	65
<i>Zeebaars zonder graten met beurre blanc en citroen</i>	
Holstein ribeye	300 gram 50 / 500 gram 80
<i>Het allermooiste stukje ribeye van Nederlandse bodem</i>	
Black Angus	300 gram 80 / 500 gram 130
<i>Het mooiste stukje graangevoerd Amerikaans Black Angus (Gold Medal winner 2024)</i>	
Japanse Wagyu per 100 gram	60
<i>Het originele Wagyu-vlees rechtstreeks uit Hokkaido</i>	

Supplement Franse wintertruffel uit de Périgord	15 per 3 gram
--	---------------

Desserts

Dame blanche	11	Betty's kazen	12
<i>Witte chocolade-ijs met macadamianoten en tonkabonensaus</i>		<i>3 soorten kaas van l'Amuse 6 soorten</i>	
Sundae	12	IJsemmer lekker om te delen	29
<i>Roomijs met praliné, gepofte maïs en gezouten karamel</i>		<i>Emmer vol boerenroomijs met Hollandse garnituren</i>	
Meringue met amarenakers	11		
<i>Italiaans schuim met vanille ijs en amarenekersen</i>			

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