LUNCH

sandwiches

CHICKEN KATSU 15.50
Bio brioche | zoetzure komkommer | rode ui | bosui

GEROOKTE ZALM 16.50
Kappertjes | augurk | rode ui | wasabimayonaise | vene cress

CARPACCIO 17.50
Rotterdamsche oude kaas | pijnboompitten | truffelmayonaise | kappertjes | rucola cress

EGGS BENEDICT 18.50
Gepocheerde eieren van De Groene Hen | groene asperges | gerookte zalm | hollandaisesaus

PULLED PORK 17.50
Salsa criolla

CHICKEN FAJITA 16.50
Kippendij | paprika | ui | chipotlemayonaise

VITELLO TONNATO 16.50
Kalfsvlees | tonijnmayonaise | kappertjes | rucola

HUMMUS 17.50
Avocado | geroosterde paprika | gepocheerd ei

Glutenvrij brood +2.50
Het brood op onze lunchkaart kan sporen van noten en zaden bevatten.

soepen

SEIZOENSGROENTESOEP 10.50
Toast

BOUILLABAISSE 16.50
Zalm | witvis | garnaal | rouille | garnalentoast

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	7.50

van de josper grill

BAVETTE 26.50
Frites | salade | mayonaise | 180 gram

RIBEYE 42.50
Frites | salade | mayonaise | 300 gram

Keuze uit: bearnaisesaus | chimichurri | pepersaus | soja & zwarte knoflooksaus 3.00

HAMBURGER 23.50
Brioche | tomaat | augurk | bacon | little gem | cheddar | frites | chipotlemayonaise

GEGRILDE TONIJNFILET 28.50
Noodles | bosui | bimi | rode peper | sesam | teriyaki

salades

CAESAR SALADE 14.50
Little gem | bacon | croutons | Gepocheerd ei van De Groene Hen | Rotterdamsche oude kaas | ansjovis
Label Rouge kip + 4.50
Gamba's + 6.50
Gerookte zalm + 7.50

SALADE RODE BIET 18.50
Geitenkaas | zongedroogde tomaat | perzik | walnoten

specials

ZEEWOLFFILET 26.50
Zoeteaardappelcrème | zeekraal | venkel | wittewijnsaus

REDEFINE MEAT BURGER 24.50
Brioche | cheddar | tomaat | augurk | little gem | frites | chipotlemayonaise

ZALMBONBON 16.75
Tempura | nori | srirachamayonaise

SHORT RIBS 16.50
Hoisin | sinaasappel | bao bun | sesam | bosui | rode peper | limoen

STEAK TARTAAR 16.50
Augurk | kappertjes | sjalot | bieslook | worcestersaus | tabasco | zorri cress

DRY AGED TONIJN TATAKI 16.50
Wakame | wasabimayonaise | teriyaki

ROAM

“Rijke smaken, oprechte aandacht & bewuste keuzes. Dát 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 Josper 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

Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Noten, Soja, Amandel, Macadamia, Pistache
Vis, Pinda, Lupine, Schaaldieren, Selderij, Cashew, Paranoot, Walnoot
SO_2 Zwaveldioxide, Vegan, Sesamzaad, Vega, Hazelnoot, Pecannoot

ROAM