

HET X 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>	
Burrata, cherrytomaat, aardbei ✓	19
<i>Burrata met gemarineerde cherrytomaat, aardbei en harissa</i>	
Makreel, snijboon, dashi	21
<i>Gerookte makreel met snijboondashi, krokante sesam en wasabi</i>	
Ossenworst, eendenlever, rode biet	24
<i>Terrine van eendenlever en ossenworst met grapefruit en bietjes van Oos</i>	
Peulvrucht, witte miso, hummus ✓	19.5
<i>Salade van haricourt en doperwt met witte miso, mangohummus en sesam</i>	
Gerookte paling in 't groen	23
<i>Gerookte paling met artisjoksalade en groene kruiden</i>	
Maitake, koningsoesterzwam, yuzu ✓	22.5
<i>Gegrilde koningsoesterzwam en maitake met yuzu-koshosaus en kaffirlimoen</i>	
Spitskool, harissa, feta ✓	23.5
<i>Geroosterde spitskool met harissa, feta-crème en za'atar</i>	
Inktvis, udon noodle, XO	24.5
<i>Chinees noodle bowl met komkommer, XO en romige saus van gepofte knoflook</i>	
The 'Ribs'	25
<i>Ron's boneless spareribs met onze eigen BBQ-lak</i>	
Rogvleugel, antiboise, zilte groente	27.5
<i>Gebakken rogenvleugel met venkel, kapperblad, aardappelpuree en rode sla</i>	

Sides

Frietjes	7	Sla	7
<i>Verse frietjes met huisgemaakte mayonaise</i>		<i>Frise salade met mosterddressing</i>	
Bimi	12		
<i>Met ponzoboter en chili crunch</i>			

BLAAUWDRUK®

Kerstfeest? 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. Een écht feest maken we er van, speciaal voor jou!

3 gangen lunchmenu	55
4 gangen	75

Kaviaar

On top! Of lekker op gebakken melkebrood

10 gram	28
30 gram	71
50 gram	99

SPECIALS

Crudite (2 pers)	32
<i>Seizoensgroenten met hummus, anchoviade en tzatziki</i>	
Coquille v/d BBQ	15 per stuk
<i>Gegrilde coquille in de schelp met beurre blanc</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>	
Black Angus ribeye	300 gram 75 / 500 gram 125
<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>	

Australische wintertruffel supplement	15 per 3 gram
---------------------------------------	---------------

Desserts

Dame blanche	11	Betty's kazen	12
<i>Witte chocolade-ijz met macadamianoten en tonkabonensaus</i>		<i>3 soorten kaas van l'Amuse 6 soorten</i>	
Rood fruit	12	IJsemmer lekker om te delen	29
<i>Met witte chocolademousse, vierbloesem en roze granité</i>		<i>Emmer vol boerenroomijs met Hollandse garnituren</i>	
Amalfi citroen	11		
<i>Amalfi citroensorbet met gekarameliseerde pijnboompit</i>			

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