



## TERRASSEZOEN GEOPEND

Bij Ron in de zon! Althans, als de zon zich laat zien, want die dagen zijn schaars in Nederland. Daarom hebben we een compleet overdekt terras laten bouwen. Dat betekent dat we de hele zomer lekker buiten kunnen zitten. Door weer en wind. De terrasheaters houden je warm! Dat wordt dus lekker genieten van je lunch of diner, ook op de koudere zomerdagen. Zien we je snel?

Reserveren kan via de website: [www.rongastrobar.nl](http://www.rongastrobar.nl)

FACEBOOK  
[facebook.com/RonGastrobar](https://facebook.com/RonGastrobar)

INSTAGRAM  
[@RonGastrobar](https://instagram.com/RonGastrobar)

TWITTER  
[@RonGastrobar](https://twitter.com/RonGastrobar)

#rongastrobar  
#ronblaauw

**RON'S BORRELPLANK**

**\* 29,95 \***

VERKRIJGBAAR BIJ ALLE GASTROBARS

[WWW.RONGASTROBAR.NL](http://WWW.RONGASTROBAR.NL)



## YUM CHA LUNCH BIJ RON GASTROBAR ORIENTAL!

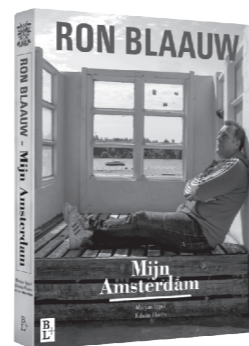
Het is ein-de-lijk zover: je kunt nu ook terecht bij Ron Gastrobar Oriental voor een Oriëntaalse lunch. Hier serveren we een Yum Cha-lunch. Dit is een Chinese lunch met de lekkerste dim sum, met daarbij een kopje thee...maar we hebben ook het Chinese bier koud staan! :) Hebben we je nieuwsgierig gemaakt?

Reserveren kan via de website: [www.rongastrobaroriental.nl](http://www.rongastrobaroriental.nl)

## MIJN AMSTERDAM

‘In dit boek onthul ik al m'n favoriete plekken in onze mooie hoofdstad. Niet dat ik een geboren en getogen Amsterdamer ben, ik kom namelijk uit Hoorn, maar wie is dat wel? Amsterdam is één grote vergaarbank vol Drentenaren, Brabanders, Surinamers, Turken, Russen en Chinezen, Marokkanen, Australiers en.. Hoorners. Wereldburgers en stuk voor stuk Amsterdammers.

Prijs: 24,95



Daarom voel ik me hier thuis en die beleving deel ik graag in mijn nieuwe boek 'Mijn Amsterdam', natuurlijk verkrijgbaar in Ron Gastrobar.

### WAAR GEHAKT WORDT, VALLEN SPAANDERS

Beste gast, samen met mijn fantastische team willen we maar een ding: onze gasten inpakken en een gezellige culinaire middag en avond laten beleven. Natuurlijk gaat er wel eens iets mis in alle hectiek. Dat willen we altijd oplossen om u tevreden de deur uit te laten gaan. Toch niet helemaal blij? Laat het direct weten of mail naar [talitha@rongastrobar.nl](mailto:talitha@rongastrobar.nl)

Van fouten leer ik nog steeds. Positieve reacties zijn uiteraard ook welkom :)

# = GASTRO RON NIEUWS =

- AGE QUOD AGIS -

SOPHIALAAN 55 HS / 1075 BP AMSTERDAM / +31 20 496 19 43 / INFO@RONGASTROBAR.NL / OPEN: LUNCH MAANDAG T/M ZONDAG VANAF 12:00 U DINER: MAANDAG T/M ZONDAG VANAF 17:30 U

est. 2013 #20

## PERSONEEL OP SCHERP: MARIO

**M**aak kennis met onze patissier Mario Barrios Garrido – geboren in Mexico. Mario heeft onder andere zijn ervaring opgedaan bij Librije's Zusje, De Vrienden van Jacob en – heel vroeger – bij Ron Blaauw. “Ik hielp mijn oma altijd met ontbijt maken en aardappels schillen. Het was een grote speelruimte met haar in de keuken.” En zo benadert Mario nog steeds zijn patisserie en desserts – hij speelt met ingrediënten en smaken. “Less is more. Respect voor het product én de smaak, dat vind ik belangrijk!” Zijn dessert zijn spannend, speels en verrassend. Op de volgende bladzijde vind je zijn creaties en daar zul je zien wat hij bedoelt. Een tip van Mario? “Mijn trots is de kokosnoot met witte chocolade en Black Pearl kaviaar. Die moet je proberen!”



## - ALLONS-Y, AMIS! -

- WAT LEKKERS OM JE ALVAST IN TOPSFEER TE BRENGEN - SOME GREAT THINGS TO GET YOU STARTED -

INKTVIS CEVICHE	ZEEUWSE CREUSES	KROKANTE UI
PASSIEVRUCHT, TOMAAT EN RODE UI SQUID CEVICHE WITH PASSION FRUIT, TOMATO AND RED ONION 10,-	3 STUKS ZEEUWSE CREUSES ZEEUWSE CREUSES OYSTERS 15,-	MET GROENE PEPEKORRELMAYO CRISPY ONION WITH GREEN PEPPERCORN MAYONNAISE 7,50
JOSELITO SALCHICHON IBERICO	GEROOSTERDE KIPPENVLEUGELS	TACO MET PULLED PORK
JOSELITO SALCHICHON IBERICO MET GEROOKTE AMANDELEN JOSELITO SALCHICHON IBERICO WITH SMOKED ALMONDS 10,-	2 STUKS BLAAUWE KAASDIP ROASTED CHICKEN WINGS WITH BLUE CHEESE DIP 7,50	2 STUKS SPECERIJEN, HARISSA EN YOGHURT TACO FILLED WITH PULLED PORK, SPICES, HARISSA AND YOGHURT 7,50

HEB JE EEN ALLERGIE? INFORMEER EEN VAN ONZE MEDEWERKERS ALVORENS JE BESTELT.  
Do you have allergies? Please inform our crew before you order.

WIFI: Ron Gastrobar Gasten  
Wachtwoord: Gastrobar

### RON'S SAPJE

ZIN IN IETS GEZONDS?  
PROBEER NU RONS BIOLOGISCHE GROENTESAPJE:

MELON  
APPEL  
KOMKOMMER  
GELE PUNTPAPRIKA  
VENKEL  
CITROEN  
MUNT  
GEMBER

RON'S SAPJE  
5,0

et dieu créa ....

le menu

# M E N U

ALLE GERECHTEN 15,-  
ALL DISHES 15,-

Ron heeft een aantal gerechtjes voor u gecreëerd. Hiermee kunt u de lunch of het diner naar eigen smaak en wens invullen. Gerechtjes worden geserveerd in de vorm van een tussengerechtje. Ron has selected a number of dishes so you can create your own lunch or dinner as culinary as you'd like to have it! The dishes are sized as an in-between dish!

## TAARTJE MET PALING VAN ROKERIJ EVELEENS MET KOMKOMMER EN LUCHTIGE ROLMOPS

Tartlet with eel from Eveleens with cucumber and pickled herring

## GROF GEDRAAID RUNDVLEES MET DASLOOK, PINDA EN BOTERBONEN

Coarse turned beef with bear's garlic, peanut and butter beans

## HOLLANDSE NIEUWE MET MIERIKSWORTEL, CITRUS EN KIMCHI

Dutch herring with horseradish, citrus and kimchi

## TARTAAR VAN ZALM MET GROENE KRUIDEN UIT EIGEN TUIN

Tartare of salmon with green herbs from our own garden

## CRÈME VAN FOIE GRAS MET RODE BIET, FRAMBOOS EN YOGHURT

Crème of foie gras with beetroot, raspberry and yoghurt

## TOMATJES VAN KWEKERIJ OSDORP MET ROMIGE BURRATA EN RODE GARNAAL

Tomatoes from grower Osdorp with creamy buratta and red shrimp

## CRÈME VAN EI MET KONINGSKRAB EN HOLLANDAISE SAUS

Crème of egg with King crab and Hollandaise sauce

+ 4,- supplement per gram Black Pearl kaviaar/caviar

## GEBRANDE LANGOUSTINE MET DOPERWTEN EN GROENE CURRY

Roasted langoustine with peas and green curry

+ 12,50 supplement

## GEROOSTERDE KOOL MET OESTER EN GEROOKTE BOTER

Roasted cabbage with oyster and smoked butter

## OOSTERSCHELDE KREEFT MET FREGOLA, BLOEDWORST EN AMANDEL

Oosterschelde lobster with fregola, black pudding and almonds

+ 5,- supplement

## HEILBOT MET TARTE TATIN VAN WITLOF EN KERRIE

Halibut with tarte tatin of chicory with and curry

## RODE POON MET BEURRE BLANC EN GRUYÈRE

Sea Robin with beurre blanc and Gruyère

## OSSENSTAART MET AARDAPPELCRÈME EN SCHUIM VAN OUDE KAAS

Oxtail with potato crème and foam of old cheese

## ZWEZERIK MET SPINAZIE, PADDESTOELEN EN GEROOKTE LABNEH

Sweetbread with spinach, mushrooms and smoked labneh

## ROSÉ GEBRADEN RUNDERSUKADE MET CHORIZOGRATIN, RUNDERMERG EN LOOK

Blade steak with chorizo gratin and sauce of bonemarrow garlic

## WAGYU HAMBURGER MET BLAAUWE KAAS EN BRIOCHE

Wagyu hamburger with blue cheese and a brioche

## BBQ SPARE RIBS MET HUISGEMAAKTE SAMBAL

BBQ spare ribs with homemade sambal

## GEBAKKEN FOIE GRAS MET RABARBER, APPEL EN MADEIRA

Pan fried goose liver with rhubarb, apple and madeira

## MAISKIP EN CROÛTE MET GANZENLEVER, SPITSKOOL EN EIGEN JUS

Corn chicken en croûte with goose liver, cabbage and homemade gravy

voor twee personen 35,- / for two people 35,-

## KROKANT GEBAKKEN FRIETJES VAN DE 'FRIETBOUTIQUE' MET DRAGONMAYONAISE - 5,-

Crispy French fries from Frietboutique with tarragon mayonnaise

## - SCHOL VOOR TWEE -

GESERVEERD MET EEN OOSTERSE SALADE, NASI GORENG EN SATEH BEURRE BLANC  
Fresh plaice for two with oriental salad, nasi goreng and sateh beurre blanc

35,- voor twee personen / 35,- for two people



## MOESTUIN



In Gelderland hebben wij een moestuin die verzorgd wordt door Edwin Florés - de Wildplukker. De groenten hieronder komen vers van dit stukje land. Perfect als bijgerecht of om lekker van te snoepen. Alle gerechten zijn 7,50.

## SALADE VERT MET EEN ZACHT EITJE

Salade vert with a soft egg

## BIETENSALADE MET FETA

Beetroot salad with feta

## GEGRILDE PREITJES MET PERSILLADE

Grilled leeks with persillade

## GESMOORDE VENKEL MET SAFFRAANBOTER

Braised fennel with saffron butter

## GEBAKKEN COURGETTE EN LAVAS

Baked zucchini and lovage

## MEIKNOL IN BRUINE BOTER

Turnip in brown butter

# ONZE DRY-AGED RIBSTUKKEN VAN DE BBQ

ZIN IN IETS HÉÉEL LEKKERS VAN DE HOUTSKOOL BBQ?

Al onze runderribstukken worden 3 tot 6 weken gerijpt in onze speciale rijpkast in de bar.

Door dit ambachtelijke proces krijgt het vlees een volle en krachtige smaak.

Het vlees grillen we vervolgens op onze speciale houtskool BBQ.

## HOLSTEIN

Hij mag niet ontbreken; deze 'omgebouwde' kanjer. Begonnen als melkkoe, maar na zijn pensioen gevoerd met maïs en gerst. Na lang zoeken vonden we het perfecte Hollandse ribstuk! *3 tot 4 weken rijping*

*After a long search we've found the perfect Dutch rib steak. With a diet of corn and barley: an absolute winner.*

*Dry aged for 3 to 4 weeks*

## USA BLACK ANGUS

De favoriet in New York City vanwege het zeer malse en sappige karakter van het vlees. Dezelfde leverancier als Peter Luger NYC. *3 weken rijping*

*New York City's favourite! Very tasty, juicy steak. Same supplier as Peter Luger NYC. Dry aged for 3 weeks*

## JAPANESE WAGYU

Origineel Wagyu 'Kobe Style' rundvlees, rechtstreeks uit Japan. Bekend door haar superieure dooradering en extreem sappige smaak. Alleen voor echte fans!

*Original Wagyu 'Kobe Style' beef, directly from Japan! Superior meat known to be extremely juicy. Only for the ultimate and true meat lovers!* \* *Because of the special and unique origin of these rib steaks, we can not always offer them to our guests. Due to our stock or the maturity of the meat.*

75,- VOOR TWEE PERSONEN / FOR TWO PEOPLE

90,- VOOR TWEE PERSONEN / FOR TWO PEOPLE

275,- VOOR TWEE PERSONEN / FOR TWO PEOPLE

## VEGETARISCHE GERECHTEN // VEGETARIAN DISHES

ALLE GERECHTEN 15,- // ALL DISHES 15,-

## TOMATJES VAN KWEKERIJ OSDORP MET ROMIGE BURRATA EN BASILICUM

Tomatoes from grower Osdorp with creamy buratta and basil

## GEMARINEERDE WORTEL MET POMPOEN EN KERS

Marinated carrot with pumpkin and cherry

## GEROOSTERDE KOOL MET MOSTERD EN GEROOKTE BOTER

Roasted cabbage with mustard and smoked butter

## FREGOLA MET TUINBONEN EN BONENKRUID

Fregola with broad beans and savory

## = DESSERTS = DESSERTS 9,-

## SURPRISE EI 'RON GASTROBAR'

Surprise egg Ron Gastrobar

+ DESSERTWIJN: SAUTERNES, 9,50

## AARDBEIEN MET BURRATASORBET, OLIJFOLIE EN THAISE BASILICUM

Strawberries with burrata sorbet, olive oil and Thai basil

## KOKOSNOOT MET BLACK PEARL KAVIAAR EN WITTE CHOCOLADE SCHUIM - 15,-

Coconut with Black Pearl caviar and white chocolate foam - 15,-

## GREEN GREEN GRASS OF HOME

Panna cotta van rozen met groene salade, geitenmelksorbet en frambozen

Panna cotta of roses with green salad, goat milk sorbet and raspberries

## RON'S CHOCOLATE TEMPTATION ICE 25,-

Voor de echte chocoladeliefhebber. Een emmer versgedraaid chocoladeroomijs met verschillende chocolade toppings.

Only for true ice cream lovers: a bucket full of fresh chocolate ice cream with different chocolate toppings on the side.

## BETTYS KAZEN

### PLATEAU MET DRIE KAZEN, 9,-

Cheese platter with a selection of three cheeses

### PLATEAU MET ZES KAZEN, 15,-

Cheese platter with a selection of six cheeses

+ DESSERTWIJN: RIESLING KUNG FU GIRL / USA, 7,50

SELECTIE // SELECTION:  
CORNILLY, ST. FELICIEN, TOMME CRAYEUSE, EPOISSES, WILDE WEIDE, STICHELTON

Vraag naar ons kaasmenu voor meer informatie over de kazen.

For more information about the cheese, ask for our cheese menu

zoete bitterballen voor bij de thee of koffie 4,50

WANT TO USE OUR WIFI? / network: "Ron Gastrobar Gasten" / Password: gastrobar / Open your browser and click "accept" /