

Zoete
bitterballen
voor bij de
thee of koffie
4,50

DESSERTS

RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,-

Een Ron Gastrobar surprise!

+ Sauternes 9,5

CHOCOLADE GANACHE - 9,-

Met karamel van gerookte spek en pindaroomijs

+ Pedro Ximenez 9,-

KOKOSNOOT - 15,-

Met Black Pearl kaviaar en witte chocoladeschuim

+ Nicolas Feuillatte Champagne 13,5

MILLEFEUILLE - 9,-

*Millefeuille met mousse van melkchocolade,
tonkabonen en ijs van banaan met rum*

+ Sauternes 9,5

RON'S

CHOCOLATE TEMPTATION ICE

Voor twee personen

25,-

Voor de echte chocoladeliefhebber!

*Een emmer versgedraaid chocoladeroomijs met
verschillende chocolade toppings voor 2 personen.*

+ Pedro Ximenez 9,-

VACHERIN MONT D'OR

Verwarmde Vacherin Mont d'Or voor 2 personen,
geserveerd met rozijnenbrood en compote

35,-

BETTY'S KAZEN

Kazen van L'amuse

PLATEAU MET 3 KAZEN - 9,-

PLATEAU MET 6 KAZEN - 15,-

Keuze uit:

*Tomme du Chevre, Brillat Savarin,
Langres au Calvados, Wrångebäck Ost,
Reypenaer VSOP, Ol sciur blu di capra*

+ Amatus Monastrell 8,5



WELKOM

*"Ron Gastrobar...waar het ooit allemaal begon.
Geen typisch sterrenrestaurant, wij doen het anders."*

Ron Blaauw

BEST OF GASTROBAR

Per gezelschap te bestellen.

GRAVLAX

*Gravlax van zalm met zoetzure komkommer en dressing
van karnemelk en dille*

BBQ GROENE KOOL

Geroosterde groene kool met ansjovis en rodekool dashi jus

KABELJAUW

*Gebakken kabeljauw met schorseneren, mosselen
en kerrie hollandaisesaus*

OSSENSTAART

*Gesmoorde ossenstaart met romige aardappelpuree,
schuim van oude Beemster en vleesjus*

KWARTEL

*Gebakken kwartel, kippenjus en crostini met kippenlever
(van snavel tot poot)*

RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

Een Ron Gastrobar surprise dessert!

6 GANGEN MENU VOOR 62,50

*
*
*

GERECHTEN

Alle gerechten 15,-

FOIE GRAS

Crème van foie gras met rode biet van de BBQ en rozijnen

PALING & MAKREEL

Taartje van spruitjes met gerookte makreel, gerookte paling van Eveleens en zoetzure krieltjes

STEAK TARTAAR

Grof gedraaid rundvlees met tapioca van Amsterdams zuur en oester

GRAVLAX

Gravlax van zalm met zoetzure komkommer en dressing van karnemelk en dille

KALFSHERSENEN *

Gepocheerde kalfshersenen met salade van prei en sambaidressing

FLAN VAN COQUILLE *

Flan van coquille met spinazie, beurre blanc en foreleitjes
• Supplement 2,5

BBQ GROENE KOOL

Geroosterde groene kool met ansjovis en rodekool dashi jus

KABELJAUW

Gebakken kabeljauw met schorseneren, mosselen en kerrie hollandaisesaus

LANGOUSTINE *

Gebakken langoustine op een pizza met hummus en pompoen
• Supplement 10,-

OSSENSTAART

Gesmoorde ossenstaart met gerookte aardappelpuree schuim van oude Beemster en vleesjus

SPARE RIBS

"Ron's boneless spare ribs" met zuurkool en huisgemaakte sambal

KWARTEL

Gebakken kwartel, kippenjus en crostini met kippenlever (van snavel tot poot)

* KAVIAAR *

Bij Rons favorieten supplement kaviaar 10,- toe te voegen.

*
*
*

SIDES

FRITES - 5,-

Van de Frietboutique met dragonmayonaise

SALADE VERT - 7,5

Met geitenkaas en gepocheerd ei

PADDENSTOELEN - 7,5

Met topinamboer

BROCCOLI - 7,5

Met ponzuboter en pecannoten

BLOEMKOOL - 7,5

Ron's klassieke bloemkool met bruine boter en Pierre Robert

*
*
*

SPECIALS

Gerechten voor 2 personen

DORADE - 30,-

Dorade van de BBQ met spinazie, labne en saus vierge

ZEETONG - 40,-

Zeetong à la meunière met oma's aardappeltjes

KREEFT - 65,-

Kreeft gegratineerd met beurre de Paris en salade van meiknol

FAZANT - 35,-

Fazant met foie gras en croûte

BEEF WELLINGTON - 65,-

Ossenhaas met parmaham en morieljejus

*
*
*

DRY-AGED RIBSTUKKEN

Van de BBQ voor 2 personen

RIBSTUK HOLSTEIN

75,-

Begonnen als melkkoe, maar na haar pensioen gevoerd met maïs en gerst. Na lang zoeken vonden we het perfecte Hollandse ribstuk! 3 tot 4 weken rijping

RIBSTUK USA BLACK ANGUS

90,-

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

RIBSTUK JAPANESE WAGYU

275,-

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

* Geserveerd met merg,
friet van de Frietboutique en bearnaisesaus.