

Zoete  
bitterballen  
voor bij de  
thee of koffie  
4,50

## DESSERTS

### RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,-

*Het Ron Gastrobar surprise ei!*

+ Sauternes 9,5

### CHOCOLADE GANACHE - 9,-

*Met karamel van gerookte spek en pindaroomijs*

+ Pedro Ximenez 9,-

### TARTELLETE - 9,-

*Met stoofpeer en Italiaans schuim*

+ Rietvallei 7,-

### MILLEFEUILLE - 9,-

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

+ Sauternes 9,5

## RON'S CHOCOLATE TEMPTATION

Voor twee personen

25,-

*Voor de échte chocoladeliefhebber!*

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

+ Pedro Ximenez 9,-

## BETTY'S KAZEN

*Kazen van Lamuse*

### 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

## VACHERIN MONT D'OR

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

35,-



## 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 met zoetzure komkommer en dressing  
van karnemelk en dille*

### FLAN VAN COQUILLE

*Flan van coquille met venkel, bloedsinaasappel en beurre blanc*

### ZEEBAARS

*Gebakken zeebaars met spinazie, champignons  
en ansjovis cornichonsboter*

### DRAADJESVLEES

*Gesmoord rundvlees met gerookte aardappelpuree  
en schuim van oude Beemster kaas*

### SPARE RIBS

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

### RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

*Het Ron Gastrobar surprise dessert!*

6 GANGEN MENU VOOR 67,50

\*  
\*  
\*

## GERECHTEN

Alle gerechten 15,-

### FOIE GRAS

*Crème van foie gras met rode biet van de BBQ en kersenvinaigrette*

### AARDAPPELSALADE

*Taartje van aardappel en spruitjes met gerookte forel, bruine boter, mosterd en krielchips*

### STEAK TARTAAR

*Grof gedraaid rundvlees met tapioca van Amsterdams zuur en merg*

### GRAVLAX

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

### FLAN VAN COQUILLE

*Flan van coquille met venkel, bloedsinaasappel en beurre blanc*  
• Supplement 2,5

### GARNALEN DIMSUM

*Gestoomde dimsum met garnaal, shiitake en chorizobouillon*

### SLIPTONG

*Krokante sliptong met kataifi, witlof en beurre rouge*

### ZEEBAARS

*Gebakken zeebaars met spinazie, champignons en ansjovis cornichonsboter*

### KALFSHERSENEN

*Gepocheerde kalfshersenen met gekarameliseerde ui en sambaldressing*

### DRAADJES VLEES

*Gesmoord rundvlees met gerookte aardappelpuree en schuim van oude Beemster kaas*

### SPARE RIBS

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

### KIPPENBOUT

*Zoetzure kippenbout met sesam en little gem*

### KAVIAAR - 10,-

*2 gram Black Pearl kaviaar toe te voegen bij elk gerecht.*

\*  
\*  
\*

## SIDES

### FRITES - 5,-

*Van de Frietboutique met dragonmayonaise*

### SALADE VERT - 7,5

*Met geitenkaas en gepocheerd ei*

### PADDENSTOELEN - 12,5

*Met topinamboer*

### BROCCOLI - 7,5

*Met en pecannoten en ponzuber*

### BLOEMKOOL - 7,5

*Ron's klassieke bloemkool met bruine boter en Pierre Robert*

\*  
\*  
\*

## SPECIALS

Gerechten voor 2 personen

### KAVIAAR - 165,-

*Black Pearl kaviaar (50 gram) met garnituren*

### TARBOT - 55,-

*Tarbot op de graat gebakken met bouillabaisse en zilte groenten*

### DORADE - 37,5

*Dorade met spinazie en beurre blanc*

### ANJOU DUIF ROYAL - 40,-

*Duif met foie gras en croûte*

### BEEF WELLINGTON - 70,-

*Ossenbaas met Parmaham en moriellejus*

\*  
\*  
\*

## 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*

### ROOdBONT TOMAHAWK - 90,-

*Een dubbeldoelkoe uit Friesland die minder melk produceert, maar waardoor hij meer vet en eiwitten heeft. 3 weken rijping*

### RIBSTUK USA BLACK ANGUS - 95,-

*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 - 285,-

*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.