

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 ananas 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 echte 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 Chèvre, 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 mierikswortel en daslook

FLAN VAN COQUILLE

Flan van coquille met doperwtten en vadouvan beurre blanc

WITTE GOUD

Witte asperges met hollandaisesaus, spinaziezuring en krieltjes

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

Krokante roti paratha met foie gras en appelstroop

BOTERSLA

*Botersla met tomaat, crème van burrata, basilicum
en sinaasappel-yuzudressing*

STEAK TARTAAR

Grof gedraaid rundvlees met lardo di colonnata, tapioca van soja

GRAVLAX

Gravlax van zalm met mierikswortel en daslook

FLAN VAN COQUILLE

*Flan van coquille met doperwt en vadouvan beurre blanc
• Supplement 2,5*

GARNALEN DIMSUM

Gestoomde dimsum met garnaal, shiitake en chorizobouillon

SLIPTONG

Krokante sliptong met ravigote en bisque

WITTE GOUD

Witte asperges met hollandaisesaus, spinaziezuring en krieltjes

KALFSHERSELEN

*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 ponzuboter*

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,-

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*

ROOBBONT 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.