

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



WELKOM

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

Ron Blaauw

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 L'amuse

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

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

PIETERMAN

*Krokante pieterman met remouladesaus en dressing van
augurkennat en peterselie*

DRAADJESVLEES

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

SPARE RIBS

*"Rons boneless spare ribs" met goreng kentang,
venkel 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 en tapioca van soja

GRAVLAX

Gravlax van zalm met mierikswortel en daslook

FLAN VAN COQUILLE

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

GARNALEN DIMSUM

Gestoomde dimsum met garnaal, shiitake en chorizobouillon

SLIPTONG

Krokante sliptong met ravigote en bisque

PIETERMAN

Krokante pieterman met remouladesaus en dressing van augurkennat en peterselie

KALFSHERSENEN

Gepocheerde kalfshersenen met witlof en sambaldressing

DRAADJES VLEES

Gesmoord rundvlees met gerookte aardappelpuree en schuim van oude Beemster kaas

SPARE RIBS

"Rons boneless spare ribs" met goreng kentang, venkel en huisgemaakte sambal

LAM

Lamsschnitzel met ansjoviscrème, rode ui en kummel

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 - PRIJS NAAR GROOTTE -

Tarbot van de BBQ, geserveerd met beurre rouge en friet van Frietboutique

ZEEBAARS - 45,-

Zeebaars van de BBQ, geserveerd met beurre rouge en friet van Frietboutique

ANJOU DUIF ROYAL - 40,-

Duif met foie gras en croûte en friet van Frietboutique

BEEF WELLINGTON - 70,-

Ossenbaas met Parmaham, morieljeus en friet van Frietboutique

*
*
*

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.