

DINER



VOORGERECHTEN

Chef's special

Heerlijke gevulde plank met huisgemaakte gravad lachs, lokale carpaccio en vitello tonnato 15,00 p.p. vanaf 2 personen

Chef's special XO

Waanzinnige plank met een aantal mooie gerechten uit onze keuken 17,50 p.p. vanaf 2 personen

Chef's special Gold

De dikste en meest waanzinnige plank met de favorieten van de chef met buikspek, lokale carpaccio en 4 grote gamba's da Gablo 17,50 p.p. vanaf 2 personen

Broodplank ROAST it

Knapperig brood van Meinders, elke dag vers gebakken. Met kruidenboter, zongedroogde tomatentapenade, knoflooksaus en pesto 7,90

Noorse garnaltjes met avocado

Met basilicum dressing, pijnboompittenmix en een crème van mango 13,10

Carpaccio van Twents rund

Mayonaise van zomertruffel uit Umbrië (Italië), geschaafde oude kaas, pittenmix en frisse gemengde salade 13,50 xxxl 12,95 p.p. voor 2 personen

Short-Rib

Delicatesse van zachtgegaarde rib met hoisinsaus, pittige rode peper, julienne van vers gesneden bosui en komkommer, geserveerd met Chinese pannenkoekjes 15,75 p.p. vanaf 2 personen

Gamba's da Gablo

Geïnspireerd op een grootmeester uit de Spaanse keuken worden deze gamba's op traditionele wijze bereid. Bereid met knoflook en pepertjes, geserveerd met kruidenbrood 16,50

Visplank

Twee gegrilde gamba's met huisgemaakte teriyakisous, vers ambachtelijk gerookte zalm, garnalen/avocado salade en sashimi van tonijn 17,75

Vitello tonnato

Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, zoetzure rode ui, mosterdzaadjes en croutons van zuurdesem 12,50

vervolg voorgerechten op de volgende bladzijde

DINER



VOORGERECHTEN

Flammkuchen

Heerlijke huisgemaakte flammkuchen.

Keuze uit: **Flammkuchen Classic** met spek, rode ui, paprika, crème fraîche 12,50

Flammkuchen Zalm huisgemarineerde zalm met grove mosterd, dille, rode ui en crème fraîche 14,50

Flammkuchen Vega met crème fraîche, geitenkaas, hazelnoot, rode uiencompote, aceto balsamicostroop en granaatappel 14,50

Shakshouka

Heerlijke verse groentes in huisgemaakte tomatensaus, met een gepocheerd eitje en knapperig kruidenbrood 12,50

Crème brûlée van geitenkaas

Met hazelnoot, afgebrand met rietsuiker, geserveerd met kruidenbrood 12,75

Al onze voorgerechten (en salades) worden geserveerd met knapperig brood van de echte bakkerij Meinders en roomboter.

Wilt u een ruime portie friet met huisgemaakte mayonaise i.p.v. brood? Dat kan! +2,80

DINER



SALADES

Geserveerd met een frisse salade met venkel, paprika, tomaat en komkommer

Salade Carpaccio van Twents rund

Heerlijke carpaccio van Twents rund geselecteerd voor ROAST it, geserveerd met huisgemaakte mayonaise van zomertruffel, geschaafde Parmezaanse kaas en pittenmix 15,75

Salade Beef Teriyaki

Botermalse biefstuk puntjes in huisgemaakte teriyakisaus met gebakken champignons en ui 17,50

Salade Geitenkaas

Verse salade met rode uiencompote, geroosterde pittenmix, warme geitenkaas en huisgemaakte aceto balsamico 16,75

Salade Tonijn

100 gram verse tonijn met wakamé, krokante cashewnoten en huisgemaakte teriyakidressing 17,95

Salade van tomaat en echte mozzarella

Met pesto, pijnboompittenmix en huisgemaakte dressing 16,75

Salade Gravad lachs

Gemarineerde verse zalm in mosterd, dille en bruine basterdsuiker, met rode ui, limoenmayonaise en gebrande hazelnoten crumble 16,50

Salade Gegrilde kip

Gegrild kippendijvlees, ras el hanout, bosui en gekarameliseerde cashewnoten 16,50

DINER



SHARING IS CARING

Waanzinnig dikke plank met daarop David's favorieten van de dinerkaart, speciaal voor u geselecteerd. Naar wens samen te stellen. Te bestellen vanaf 2 personen

Signature SURF & TURF

De allerbeste bavette van geselecteerd Australisch Black Angus beef, twee verse gamba's, stukje verse tonijn en huisgemarineerde spareribs 34,95 p.p.

Signature van de chef

*Botermalse shortrib (in de been) met hoisin, bosui en pinda, 200 gram ribeye Black Angus beef en twee gamba's 32,95 p.p.
Liever Dry Aged natuurvlees? +6,50 p.p.*

Signature van de chef XO

*Zachtgegaarde shortrib (in de been) met hoisin, bosui en pinda. 200 gram botermalse Australische bavette van Black Angus beef en twee gamba's 33,95 p.p.
Liever buikspek i.p.v. gamba? Geen probleem, geef het even door.*

Plank met bavette (onze signature dish)

De allerbeste bavette van geselecteerd Australisch Black Angus beef, twee verse gamba's en huisgemarineerde spareribs 29,50 p.p.

Dikke plank met prachtige biefstuk van de haas

Argentijns Black Label Angus beef, huisgemarineerde spareribs en geroosterd buikspek 27,50 p.p.

Chateaubriand

440 gram voor 2 personen met gebakken champignons, jus en kruidenboter. Het Franse gerecht Chateaubriand is vernoemd naar een Franse politicus en schrijver, François René de Chateaubriand. Er wordt vermoed dat diens kok het gerecht als eerste heeft gemaakt 29,75 p.p.

Wilt u er bearnaise-, gorgonzola- of pepersaus bij? +2,00

DINER



VLEESHOOFDGERECHTEN

Lamsrack van Nieuw-Zeeland lam

Heerlijk malse lamsrack met crumble van pistache, hazelnoot en cranberry, geserveerd jus en crème van het seizoen 32,50

Buikspek 24 uur gegaard

Lekker zacht buikspek geserveerd met teriyakisaus, pinda en bosui 17,60

Biefstuk van de haas

Botermalse biefstuk van de haas (±190 gram) met gebakken champignons, geserveerd met kruidenboter en jus 28,50

Bavette

200 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, crème van het seizoen en huisgemaakte rodewijnjus 27,75

Lady bavette

150 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, crème van het seizoen en huisgemaakte rodewijnjus 25,50

Bavette surf en turf

150 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, crème van het seizoen en huisgemaakte rodewijnjus, geserveerd met 2 grote gamba's 29,50

Runder ribeye van Black Label Angus

Botermalse runder ribeye van Argentijns Black Label Angus beef

200 gram 25,50 300 gram 31,50

Short-rib

Deze delicatessse van zachtgegaarde rib wordt geserveerd met hoisinsaus, pittige rode peper, julienne van vers gesneden bosui en komkommer, geserveerd met Chinese pannenkoekjes 29,50

Spiesje van kippendij

Zachte kippendijspiesjes van 200 gram, geserveerd met ambachtelijk gemaakte hoisinsaus, cashewnoten, bosui en taugé 16,90

Spareribs

Ruime portie op Spaanse wijze gesneden spareribs, veel vlees en een dun randje vet, geserveerd met knoflooksaus

400 gram 21,95 600 gram 25,00

vervolg vleeshoofdgerechten op de volgende bladzijde

DINER



VLEESHOOFDGERECHTEN

Prachtig mooi Dry Aged entrecote natuurvlees*

*Dit product is niet altijd verkrijgbaar, vraag uw gastheer of gastvrouw naar de voorraad.

Natuurvlees is afkomstig van 100% Nederlandse runderen die grazen in de nationale parken, bossen, polders, uiterwaarden en extensief gehouden graslanden. Het vlees krijgt in de natuurgebieden alle tijd om te rijpen en rustig op smaak te komen én dat moet je proeven! Gecertificeerd met het Beter Leven-keurmerk (2 sterren). Geserveerd met kruidenboter en jus

200 gram 29,50 300 gram 34,50 OF zo groot als u wilt 14,75 per 100 gram

Wilt u er bearnaise-, gorgonzola- of pepersaus bij? +2,00

ROAST it Burger

Nieuw receptuur voor de Burger - die speciaal voor ROAST it gemaakt is - van geselecteerd Twents rund.

160 gram, zoals een hamburger hoort te zijn, met verse ui, tomaat, knapperige augurk, frisse gemengde sla en echte hamburgersaus (naar keuze met kaas en/of spek +1,00) 17,95

Advies van de Chef: De lekkerste hamburger is mediumrare gegrild!

Keuze uit: gebakken ei (+1,00), Old Amsterdam (+1,00)

Yakitori Spiesjes

2 biefstukspiesjes van beef van ±160 gram geserveerd met yakitorisaus, furikake, togarashi, bosui, pinda, taugé en een gepofte aardappel 18,75

VISHOOFDGERECHTEN

Gamba's da Gablo

Geïnspireerd op een grootmeester uit de Spaanse keuken

worden deze gamba's op traditionele wijze bereid,

5 grote gamba's in olijfolie met rode peper en veel knoflook 25,25

Verse lijngevangen tonijn

Geserveerd met wakamé, huisgemaakte teriyakisaus en sesam furikake 25,50

It rains fishes

Heerlijk gegrilde tonijn en twee geroosterde gamba met huisgemaakte

teriyakisaus en wakamé 29,50

DINER



VEGETARISCH HOOFDGERECHT

Rode curry van seizoensgroenten

Geserveerd met gele rijst en mais 18,50

ROAST it vega Burger

Vegetarische burger, geserveerd met sla, tomaat, augurk, ui en hamburgersaus 18,50

Keuze uit: gebakken ei (+1,00), Old Amsterdam (+1,00) of gewone kaas (+0,50)

Shakshouka (grottere portie dan voorgerecht)

Heerlijke verse groentes in huisgemaakte tomatensaus, met een gepocheerd eitje en knapperig kruidenbrood 17,60

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.

Om voedselverspilling tegen te gaan, kunt u kiezen tussen een frisse salade of gebakken groenten.

Wilt u beide? Dan is dit geen enkel probleem.

Ik wil meer, gewoon omdat het kan

Supplement Extra gamba per stuk +3,60

Wilt u er bearnaise-, gorgonzola- of pepersaus bij? +2,00

Heerlijk verse maiskolf van de grill met zeezout en roomboter +3,50

Naar wens kan dat ook met kruidenboter

Dikke pofaardappel met crème fraîche, spek en bieslook +2,95

KINDERGERECHTEN

Alle kindergerechten zijn in een kinderformaat en worden geserveerd met verse friet, een frisse salade en mayonaise

Kipspiesjes met oosterse barbecuesaus 10,25

Spareribjes met knoflooksaus 12,50

Groente kroket 9,50

Frikandel 7,50

DINER



NAGERECHTEN

We serveren naar wens bij onze nagerechten een passende dessertwijn

Chocozoenen

Mousse van pure chocolade, biscuit en gebrande marshmallow 8,25

Lady chocozoenen ('ietsje kleiner')

Mousse van pure chocolade, biscuit en gebrande marshmallow 5,90

Cheesecake Limoncello

Heerlijke luchtige cheesecake gemaakt van limoncello en mascarpone, met een bodem van bastogne, kruim van oreo, afgebrand eiwitschuim en een bolletje limoncello-ijs 8,25

Sorbet met verse aardbeien of vers fruit

Vanille-ijs, verse aardbeien en een toef slagroom 7,50

ROAST it style Dame blanche

Vanille-ijs met huisgemaakte kletskep, chocolade meringue, geserveerd met warme chocoladesaus 8,25

Grand dessert by ROAST it

Mooie plank met een samenvatting van de nagerechtenkaart 9,75

Kinderijsje

Twee bolletjes vanille-ijs met slagroom 3,00

Koffie compleet

Zoetigheden voor bij de koffie

Keuze uit koffie, cappuccino, espresso of thee 7,50

Koffie met slagroom en likeur naar keuze compleet

Zoetigheden voor bij de koffie 11,25

Koffie met slagroom en likeur naar keuze 7,75