

# 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**

*Een nóg dikkere plank met buikspek, lokale carpaccio en gamba 17,00 p.p. vanaf 2 personen*

### **Chef's special Gold**

*De dikste en meest waanzinnige plank met de favorieten van de chef 16,00 p.p. vanaf 2 personen*

### **Broodplank ROAST it**

*Knapperig brood van Koehorst, elke dag vers gebakken in Borne. Met kruidenboter, zongedroogde tomatentapenade, knoflooksaus en pesto 7,90*

### **Gravad lachs en appel**

*Verse huisgemarineerde zalm met grove mosterd en dille, geserveerd met een frisse crème van yoghurt en dille, groene appel en een crumble van hazelnoot 14,50*

### **Carpaccio van Twents rund**

*Mayonaise van zomertruffel uit Umbrië (Italië), geschaafde oude kaas, pittenmix en frisse gemengde salade middel 12,90 xxxl 12,90 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 14,75 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 15,50*

### **Visplank**

*Gegrilde gamba met huisgemaakte teriyakisous, verse huisgemarineerde gravad lachs, sashimi van tonijn 16,75*

vervolg voorgerechten op de volgende bladzijde

# DINER



## VOORGERECHTEN

### Flammkuchen

*Heerlijke huisgemaakte flammkuchen.*

Keuze uit: Flammkuchen **Classic** met spek, rode ui, paprika, crème fraîche 11,50

Flammkuchen **Zalm** met gerookte zalm, rode ui, crème fraîche 14,55

### Crème brûlée Geitenkaas

*Geitenkaas met suiker afgebrand, geserveerd met rode uiencompote, aceto balsamico en kruidenbrood 11,75*

## SALADES

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

### Salade Carpaccio van Twents rund

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

### Salade Tonijn

*100 gram verse tonijn met wakame, krokante cashewnoten en huisgemaakte teriyakidressing 17,75*

### Salade Caprese

*Heerlijke buffelmozzarella, verse tomaatjes en aceto dressing 15,50*

### Salade Zalm

*Gerookte zalm, rode ui, limoenmayonaise 17,50*

### Salade gegrilde Kip

*Gegrild kippendijvlees, ras el hanout, bosui en gekarameliseerde cashewnoten 17,50*

Al onze voorgerechten (met uitzondering van de broodplank) worden geserveerd met knapperig brood van Koehorst en roomboter. Wilt u friet i.p.v. brood? Dat kan! +2,80

# 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

### **Plank met bavette (onze signature dish)**

*De allerbeste bavette van geselecteerd Australisch Black Angus beef, twee verse gamba's en huisgemarineerde spareribs 27,95 p.p.*

### **Dikke plank met prachtige biefstuk van de haas**

*Argentijns Black Label Angus beef, huisgemarineerde spareribs en geroosterd buikspek 26,95 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 32,50 p.p.  
Liever Dry Aged natuurvlees? +4,50 p.p. supplement*

### **Ribroast**

*Dubbele ribeye van prachtige Black Angus. Als je een mooi stuk vlees op tafel wilt hebben dan is deze runder rib roast een regelrechte aanrader!  
625 gram per 2 personen, geserveerd met jus en kruidenboter 34,75 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- of pepersaus bij? +2,00*

# DINER



## VLEESHOOFDGERECHTEN

### **Biefstuk van de haas**

*Botermalse biefstuk van de haas met gebakken champignons geserveerd met kruidenboter en jus 28,50*

### **Spiesje van kippendij**

*Zachte kippendijspiesjes van 200 gram, geserveerd met hoisinsaus, cashewnoten, bosui en taugé 16,50*

### **Buikspek**

*Geserveerd met hoisinsaus, pinda, bosui en taugé 17,50*

### **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 23,95 300 gram 29,95*

### **Short-rib**

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

### **Yakitori Spiesjes**

*2 spiesjes van beef van 160 gram geserveerd met yakitorisaus, furikake, bosui, pinda en taugé 18,75*

### **Spareribs**

*Ruime portie op Spaanse wijze gesneden spareribs, veel vlees en een dun randje vet, geserveerd met knoflooksaus 21,30*

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)*

200 gram 29,50    300 gram 36,50

*Geserveerd met kruidenboter en jus*

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

### **ROAST it Burger**

*De burger is gemaakt van geselecteerd Twents rund, speciaal voor ROAST it gemaakt.*

*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 +0,80) 17,50*

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

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

## 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 24,25*

### **Kabeljauw**

*Geserveerd met Tom kha kai schuim, wakame, taugé,*

*bosui en cashewnoten 23,50*

### **Tonijn**

*Verse tonijn geserveerd met wakamé,*

*huisgemaakte teriyakisaus en sesam furikake 22,75*

### **It rains fishes**

*Heerlijk gegrilde tonijn, geroosterde gamba en kabeljauw, geserveerd met ziltig*

*zeekraal met huisgemaakte teriyaki- of hollandaisesaus 29,50*

# DINER



## VEGETARISCH HOOFDGERECHT

### **Risotto**

*Huisgemaakte risotto, geserveerd met champignons, gegrilde groenten en Parmezaanse kaas* 18,50

### **ROAST it vega Burger**

*Vegetarische burger, geserveerd met sla, tomaat, augurk, ui en hamburgersaus* 17,50

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

**Supplement Extra gamba?** +3,60

**Liever huisgemaakte bearnaise- of pepersaus er bij?** +2,00

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.

## 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** 10,25

**Tonijn met teriyakisous** 12,50

**Frikandel** 9,50

# DINER



## NAGERECHTEN

### **Chocozoenen**

*Mousse van pure chocolade, biscuit en gebrande marshmallow 7,75*

### **ROAST it style Dame blanche**

*Vanille-ijs met huisgemaakte kletskep, chocolade meringue geserveerd met warme chocoladesaus 7,75*

### **Oma's appeltaart**

*Appelkruimel in een glas met mouse van vanille en custard met een aarde van oreo 7,75*

### **Froast it**

*Verschillende soorten ijs met vers fruit 7,75*

### **Coupe Romanoff**

*Aardbeienbavarois geserveerd met verse aardbeien, gemarineerde aardbeien, twee bollen vanille-ijs en slagroom 7,75*

### **Grand dessert by ROAST it**

*Mooie plank met een samenvatting van de nagerechtenkaart 8,75*

### **Koffie compleet**

*Zoetigheden voor bij de koffie*

*Keuze uit koffie, cappuccino, espresso of thee 6,50*

### **Koffie met slagroom en likeur naar keuze compleet**

*Zoetigheden voor bij de koffie 10,25*

**Koffie met slagroom en likeur naar keuze 7,75**