

DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



VOORGERECHTEN

Chef's special

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

Chef's special gold

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

Chef's special XO

De dikste en meest waanzinnige plank met een aantal mooie gerechten uit onze keuken 18,00 p.p. vanaf 2 personen

Broodplank ROAST it

Knapperig brood van Meinders, elke dag vers gebakken, geserveerd met kruidenboter, ROAST it-saus, knoflooksaus en pesto 8,50

Gravad lax

Verse huisgemarineerde zalm met grove mosterd en dille, geserveerd met groene appel, hazelnotencrumble en een frisse limoenmayonaise 13,95

Tonijn tataki

Kort gebakken tonijnsteak in sesamzaadjes, geserveerd met wakame, sojabonen, wasabimayonaise en teriyakisous 14,95

Noorse garnaltjes met avocado

Geserveerd met basilicum dressing, pijnboompittenmix en een crème van mango 13,95

Carpaccio van Twents rund

Heerlijke carpaccio van Twents rund, geselecteerd voor ROAST it, geserveerd met mayonaise van zomertruffel uit Umbrië (Italië), geschaafde Parmezaanse kaas, pittenmix en gemengde sla 13,50

Carpaccio van Twents rund XXXL

Een hele grote carpaccio, perfect om te delen 12,95 p.p.

Short-rib

Delicatesse van zacht gegaarde rib, geserveerd met hoisinsaus, pittige rode peper, julienne gesneden bosui en komkommer en Chinese pannenkoekjes 17,50 p.p. voor 2 personen

Vervolg voorgerechten op de volgende bladzijde

DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



VOORGERECHTEN

Gamba's da Gablo

Geïnspireerd op een grootmeester uit de Spaanse keuken: 3 grote gamba's, op traditionele wijze bereid in olijfolie met rode peper en veel knoflook, geserveerd met kruidenbrood 16,50

Visplank

Huisgemaakte verse gravad lax, 2 gamba's da Gablo met teriyakisaus en tonijn tataki 18,75

Vitello tonnato

Dungesneden kalvsmuis met tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes, zoetzure rode ui en zoetzure mosterdzaadjes 14,50

Flammkuchen

Heerlijke huisgemaakte flammkuchen. Keuze uit:

Flammkuchen Classic: spek, rode ui, paprika en crème fraîche 14,50

Flammkuchen Zalm: gerookte zalm, rode ui en crème fraîche 17,50

Flammkuchen Vega: geitenkaas, hazelnoten, rodeuiencompôte, granaatappel, huisgemaakte aceto balsamico en crème fraîche 17,50

Crème brûlée van geitenkaas

Afgebrand met rietsuiker, geserveerd met hazelnoten, huisgemaakte aceto balsamico en kruidenbrood 14,75

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

Wilt u een ruime portie friet met huisgemaakt mayonaise in plaats van brood? Dat kan! +2,75

DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



SALADES

Geserveerd met een frisse salade van 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 uit Umbrië (Italië), geschaafde Parmezaanse kaas en pittenmix 15,95

Salade Geitenkaas

Warme geitenkaas met rode uien compote, hazelnotencrumble, en huisgemaakte aceto balsamico 16,95

Salade Tonijn

100 gram verse tonijn met wakame, krokante cashewnoten en huisgemaakte teriyaki dressing 17,50

Salade Gravad lax

Gemarineerde verse zalm in mosterd, dille en bruine basterdsuiker, geserveerd met zoetzure rode ui, limoenmayonaise en hazelnotencrumble 17,50

Salade Gegrilde kip

Gegrild kippendijvlees geserveerd met ras el hanoutsaus, granaatappel en gekarameliseerde cashewnoten 16,50

Al onze salades worden geserveerd met knapperig brood van echte bakkerij Meinders en roomboter.

DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



SHARING IS CARING

Waanzinnig dikke planken met daarop David's favorieten van de dinerkaart, speciaal voor u geselecteerd en samengesteld. Te bestellen vanaf 2 personen

Dikke plank met bavette en gamba's

Gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus Beef, 2 gamba's da Gablo en huisgemarineerde spareribs 32,50 p.p.

Dikke plank met biefstuk van de haas

Prachtig Argentijns Black Angus biefstuk, huisgemarineerde spareribs en zacht gegaard buikspek 29,50 p.p.

Signature van de chef

*Botermalse short-rib (in de been) met hoisinsaus, taugé en pinda's, ±200 gram Ribeye van Black Angus Beef en 2 gamba's da Gablo 35,95 p.p.
Liever buikspek i.p.v. gamba's? Geen probleem, geef het even door!
Liever Dry aged natuurvlees? +6,50 p.p.*

Signature van de chef XO

*Zacht gegaarde shortrib (in de been) met hoisinsaus, taugé en pinda's, ±200 gram botermalse bavette van geselecteerd Australisch Black Angus Beef en twee gamba's da Gablo 34,95 p.p.
Liever buikspek i.p.v. gamba's? Geen probleem geef het even door!*

Chateaubriand

400 gram voor 2 personen met gebakken champignons, rodewijnjus en kruidenboter. Het Franse gerecht Chateaubriand is vernoemd naar de Franse politicus en schrijver, François René de Chateaubriand. Er wordt vermoed dat diens kok het gerecht als eerste heeft gemaakt 32,50 p.p.

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

DINER van 17.00 tot 21.30 uur



VLEESHOOFDGERECHTEN

Dikke plank helemaal voor mezelf om lekker niet te delen

±150 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, een gegrilde gamba of buikspek en huisgemarineerde spareribs 33,50

Bavette surf en turf

±150 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, geserveerd met crème van het seizoen en rodewijnjus en 2 gegrilde gamba's 32,50

Runder Ribeye van Black Angus

Botermalse Runder Ribeye van Argentijns Black Angus Beef, geserveerd met rodewijnjus en kruidenboter 200 gram 27,95 300 gram 34,50

Kippendijspiesjes

Zachte kippendijspiesjes van ±200 gram, geserveerd met hoisinsaus, taugé en pinda's 16,90

Biefstuk van de haas

Botermalse biefstuk van de haas, geserveerd met gebakken champignons, huisgemaakte rodewijnjus en kruidenboter 31,50

Bavette

±200 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, geserveerd met crème van het seizoen, huisgemaakte rodewijnjus en kruidenboter 29,75

Lady bavette

±150 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, geserveerd met crème van het seizoen, huisgemaakte rodewijnjus en kruidenboter 26,50

Short-rib

Delicatesse van zacht gegaarde rib, geserveerd met hoisinsaus, pittige rode peper, julienne gesneden bosui, komkommer en Chinese pannenkoekjes 35,00

Botermals buikspek

24 uur lang zacht gegaard buikspek, geserveerd met hoisinsaus, taugé en pinda's 18,50

Vervolg vleeshoofdgerechten op de volgende bladzijde

DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



Spareribs

Ruime portie op Spaanse wijze gesneden spareribs; veel vlees en een dun randje vet, geserveerd met knoflooksaus 450 gram 21,95 600 gram 25,00

Prachtig mooie Dry Aged entrecote van 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 en dat proef je! Natuurvlees is gecertificeerd met het Beter Leven Keurmerk. Geserveerd met kruidenboter en rodewijnjus.*

200 gram 32,50 300 gram 37,50

ROAST it Burger

De burger is van geselecteerd Twents rund, speciaal voor ROAST it gemaakt. ±175 gram, zoals een hamburger hoort te zijn, met verse ui, tomaat, knapperige augurk, gemengde sla en echte hamburgersaus. Advies van de chef: De lekkerste hamburger is mediumrare gegrild! 18,50

Naar keuze met kaas en/of spek +0,80, gebakken ei +1,00, Old Amsterdam +1,00

Yakitorispiesjes

2 biefstuk spiesjes van ± 160 gram, geserveerd met teriyakisaus, taugé, pinda's en een gepofte aardappel 19,95

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

VISHOOFDGERECHTEN

Gamba's da Gablo

Geïnspireerd op een grootmeester uit de Spaanse keuken: 5 grote gamba's, op traditionele wijze bereid in olijfolie met rode peper en veel knoflook, geserveerd met kruidenbrood 26,25

Verse lijngevangen tonijn

Verse tonijn, geserveerd met wakame, huisgemaakte teriyakisaus en haringkaviaar 25,75

It rains fishes

Tonijn met haringkaviaar, 2 geroosterde gamba's, en huisgemaakte teriyakisaus en wakame 29,50

DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



VEGETARISCH HOOFDGERECHT

Pasteitjes

Pasteitjes van champignon en knol in romige knoflooksaus, geserveerd met doperwtjes en bieslook 18,50

ROAST it Vega burger

Vegetarische burger op basis van rode biet, geserveerd met gemengde sla, tomaat, augurk, ui en hamburgersaus 18,50

Naar keuze met kaas +0,80, gebakken ei +1,00, Old Amsterdam +1,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en huisgemaakte mayonaise.

Om voedselverspilling tegen te gaan, kunt u kiezen tussen een frisse salade of gebakken groentes. Wilt u beide, dan is dit geen enkel probleem.

Ik wil meer gewoon omdat het kan:

Extra gegrilde gamba per stuk 3,60

Wilt u er bearnaise-, champignon-, of pepersaus bij? 2,50

Heerlijk verse maiskolf van de grill met zeezout en roomboter 4,50

Naar wens kan dat ook met kruidenboter

Dikke pofaardappel met crème fraiche, spek en bieslook 3,95

KINDERGERECHTEN

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

Kipspiesjes met oosterse barbecue saus 10,25

Spareribjes met knoflooksaus 12,50

Groente kroket of runderkroket 9,50

Frikandel 7,50

DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



NAGERECHTEN

Chocozoenen

Mousse van pure chocolade, biscuit en gebrande marshmallow 8,95

Lady Chocozoenen ("ietsje kleiner")

Mousse van pure chocolade, biscuit en gebrande marshmallow 6,25

Limoncello Cheesecake

Heerlijke cheesecake, gemaakt van limoncello en mascarpone met een bodem van bastogne en afgebrand eiwitschuim, geserveerd met een bolletje limoncello-ijis op oreocrumble 8,95

Sorbet met seizoensfruit

Sorbet met vers fruit, vanille ijs en een toef slagroom 8,50

ROAST it style Dame blanche

Vanille-ijis met een huisgemaakte kletskep, oreocrumble, meringue en chocoladeschotsen, geserveerd met warme chocoladesaus 8,95

Dikke Plank Dessert

Wisselende soorten ijs met seizoensfruit en meringue 9,95

Grand Dessert

Mooie plank met een samenvatting van de nagerechtenkaart 12,50

Kinderijsje

Twee bolletjes vanille-ijis met slagroom en sprinkles 3,50

Koffie compleet

Zoetigheden voor bij de koffie. Keuze uit koffie, cappuccino, espresso of thee 8,75

Koffie met slagroom en likeur naar keuze compleet

Zoetigheden voor bij de koffie 12,25

Koffie met slagroom en likeur naar keuze 8,75