

# DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



## VOORGERECHTEN

### **Chef's special**

*Heerlijke gevulde plank met huisgemaakte gravad lax, lokale carpaccio en vitello tonnato 16,95 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 17,95 p.p. vanaf 2 personen*

### **Chef's special XO**

*De dikste en meest waanzinnige plank met een aantal mooie gerechten uit onze keuken 18,95 p.p. vanaf 2 personen*

### **Broodplank ROAST it**

*Knapperig brood van de bakker, elke dag vers gebakken, geserveerd met kruidenboter, ROAST it-saus, knoflooksaus en pesto 9,95*

### **Gravad lax**

*Verse huisgemarineerde zalm met grove mosterd en dille, geserveerd met groene appel, hazelnotencrumble en een frisse limoenmayonaise 14,95*

### **Tonijn tataki**

*Kort gebakken tonijnsteak in sesamzaadjes, geserveerd met wakame, sojabonen, wasabimayonaise en teriyakisous 16,50*

### **Noorse garniaaltjes met avocado**

*Geserveerd met basilicum dressing, pijnboompittenmix en een crème van mango 16,25*

### **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 14,95*

### **Carpaccio van Twents rund XXXL**

*Een hele grote carpaccio, perfect om te delen 14,95 p.p.*

### **Short-rib**

*Delicatesse van zacht gegaarde rib, geserveerd met hoisinsaus, pittige rode peper, julienne gesneden bosui en komkommer en Chinese pannenkoekjes 19,95 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 17,50*

### Visplank

*Huisgemaakte verse gravad lax, 2 gamba's da Gablo met teriyakisaus en tonijn tataki 18,95*

### Vitello tonnato

*Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes, zoetzure rode ui en zoetzure mosterdzaadjes 16,50*

### Flammkuchen

*Heerlijke huisgemaakte flammkuchen. Keuze uit:*

**Flammkuchen Classic:** *spek, rode ui, paprika en crème fraîche 15,95*

**Flammkuchen Zalm:** *gerookte zalm, rode ui en crème fraîche 18,95*

**Flammkuchen Vega:** *geitenkaas, hazelnoten, rodeuiencompôte, granaatappel, huisgemaakte aceto balsamico en crème fraîche 18,95*

**Flammkuchen Parmezaan:** *champignons, rode ui, pesto, pittenmix en crème fraîche 16,95*

### Crème brûlée van geitenkaas

*Afgebrand met rietsuiker, geserveerd met hazelnoten, huisgemaakte aceto balsamico en kruidenbrood 16,75*

Al onze voorgerechten worden geserveerd met knapperig brood van de bakker en roomboter.

Wilt u een ruime portie friet met huisgemaakt mayonaise in plaats van brood? Dat kan! +3,30

# 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 17,80*

### **Salade Geitenkaas**

*Warme geitenkaas met rode uien compote, hazelnotencrumble, en huisgemaakte aceto balsamico 18,40*

### **Salade Tonijn**

*100 gram verse tonijn met wakame, krokante cashewnoten en huisgemaakte teriyaki dressing 19,45*

### **Salade Gravad lax**

*Gemarineerde verse zalm in mosterd, dille en bruine basterdsuiker, geserveerd met zoetzure rode ui, limoenmayonaise en hazelnotencrumble 18,95*

### **Salade Gegrilde kip**

*Gegrild kippendijvlees geserveerd met ras el hanoutsaus, granaatappel en gekarameliseerde cashewnoten 17,95*

Al onze salades worden geserveerd met knapperig brood van de bakker 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 34,95 p.p.*

### Dikke plank met biefstuk van de haas

*Prachtig Argentijns Black Angus biefstuk, huisgemarineerde spareribs en zacht gegaard buikspek 33,95 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 39,95 p.p.  
Liever buikspek i.p.v. gamba's? Geen probleem, geef het even door!  
Liever Dry aged natuurvlees? +7,00 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 39,95 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 36,00 p.p.*

Wilt u er bearnaise-, champignon- of pepersaus bij? +2,95

**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 39,25*

### **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 35,95*

### **Runder Ribeye van Black Angus**

*Botermalse Runder Ribeye van Argentijns Black Angus Beef, geserveerd met rodewijnjus en kruidenboter 200 gram 33,50      300 gram 38,50*

### **Kippendijspiesjes**

*Zachte kippendijspiesjes van ±200 gram, geserveerd met hoisinsaus, taugé, bosui, pinda's en een gepofte aardappel 19,95*

### **Biefstuk van de haas**

*Botermalse biefstuk van de haas, geserveerd met gebakken champignons, huisgemaakte rodewijnjus en kruidenboter 36,00*

### **Bavette**

*±200 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, geserveerd met crème van het seizoen, huisgemaakte rodewijnjus en kruidenboter 33,95*

### **Lady bavette**

*±150 gram gegrilde bavette van geselecteerd Australisch Black Angus rund, geserveerd met crème van het seizoen, huisgemaakte rodewijnjus en kruidenboter 29,95*

### **Short-rib**

*Delicatesse van zacht gegaarde rib, geserveerd met hoisinsaus, pittige rode peper, julienne gesneden bosui, komkommer en Chinese pannenkoekjes 39,90*

### **Botermals buikspek**

*24 uur lang zacht gegaard buikspek, geserveerd met hoisinsaus, taugé, bosui, pinda's en een gepofte aardappel 19,95*

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 24,95 600 gram 28,50

## 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 36,50 300 gram 45,50

## 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!* 19,95

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

## Yakitorispiesjes

*2 biefstukspiesjes van ± 160 gram, geserveerd met teriyakisaus, taugé, bosui, pinda's en een gepofte aardappel* 22,95

*Wilt u er bearnaise-, champignon- of pepersaus bij? +2,95*

## 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* 28,50

### Verse lijngevangen tonijn

*Verse tonijn, geserveerd met wakame, huisgemaakte teriyakisaus en haringkaviaar* 28,50

### It rains fishes

*Tonijn met haringkaviaar, 2 geroosterde gamba's, en huisgemaakte teriyakisaus en wakame* 32,30

# DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



## VEGETARISCH HOOFDGERECHT

### Pasteitjes

*Pasteitjes van champignon en knol in romige knoflooksaus, geserveerd met doperwtjes en bieslook* 19,95

### ROAST it Vega burger

*Vegetarische burger op basis van rode biet, geserveerd met gemengde sla, tomaat, augurk, ui en hamburgersaus* 19,95

*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 3,95

Wilt u er bearnaise-, champignon-, of pepersaus bij? 2,95

**Heerlijk verse maiskolf van de grill met zeezout en roomboter** 4,95

Naar wens kan dat ook met kruidenboter

**Dikke pofaardappel met crème fraîche, 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** 10,75

**Spareribjes met knoflooksaus** 13,00

**Groente kroket of runderkroket** 9,95

**Frikandel** 7,95

# DINER

van 17.00 tot 21.30 uur



## NAGERECHTEN

### Chocozoenen

*Mousse van pure chocolade, biscuit en gebrande marshmallow* 10,50

### Lady Chocozoenen ("ietsje kleiner")

*Mousse van pure chocolade, biscuit en gebrande marshmallow* 6,95

### 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* 10,50

### Sorbet met seizoensfruit

*Sorbet met vers fruit, vanille ijs en een toef slagroom* 10,50

### ROAST it style Dame blanche

*Vanille-ijis met een huisgemaakte kletskop, oreocrumble, meringue en chocoladeschotsen, geserveerd met warme chocoladesaus* 10,50

### Dikke Plank Dessert

*Wisselende soorten ijs met seizoensfruit en meringue* 11,50

### Grand Dessert

*Mooie plank met een samenvatting van de nagerechtenkaart* 14,00

### Kinderijsje

*Twee bolletjes vanille-ijis met slagroom en oreocrumble* 4,95

### Koffie compleet

*Speciaal met de handgemaakte chocolade voor bij de koffie van onze vrienden van ZEUT.*

*Keuze uit koffie, cappuccino, latte, espresso of thee* 9,95

### Koffie met slagroom en likeur naar keuze

*Keuze uit koffie, cappuccino, latte, espresso of thee* 9,95

### Koffie met slagroom en likeur naar keuze compleet

*Speciaal met de handgemaakte chocolade voor bij de koffie van onze vrienden van ZEUT.*

*Keuze uit koffie, cappuccino, latte, espresso of thee* 13,95