

De smaken van Roots

Onze bevlogen koks hebben hun sporen op culinair gebied al ruimschoots verdiend. Ze maken van elk bord een plaatje. We kennen een Chef's menu met naar keuze drie, vier, vijf of zes gangen.

Op maandag, donderdag en zondag kunt u naast het menu ook à la carte eten. We houden vanzelfsprekend rekening met uw wensen.

We vernieuwen onze dinerkaart elke twee maanden zodat we u blijven verrassen.

We laten ons graag inspireren door de keukens en smaken van over de hele wereld, maar we werken ook graag met lokale en streekproducten. We zijn trots op onze culinaire creaties en komen dan ook graag aan tafel om uitleg te geven bij onze gerechten.

Natuurlijk houden we rekening met allergie-, dieet- en specifieke wensen van onze gasten.

Onze collega's in de bediening geven u graag advies over perfect bijpassende wijnen en mocktails of cocktails.

Diner

Geniet van de ultieme Roots-beleving? Ga dan voor het avondvullend, culinaire chef's menu met de keuze uit drie tot zes gangen. Onze sommelier kan hierbij bijpassend wijn- of mocktail/cocktail arrangement schenken.

Heb je wat minder tijd. Maar wil je toch genieten van de kwaliteit die je van ons gewend bent? Kies dan een of meerdere gerechten van onze zorgvuldig samengestelde "à la carte" kaart, dezelfde smaak en met dezelfde passie. Dit is alleen te bestellen op maandag, donderdag en zondag.

Bij een wijziging in het menu rekenen wij een meerprijs van 7,50

U bent welkom voor een diner vanaf 17.30 uur en kunt uw keuze doorgeven tot uiterlijk 20.30 uur.

Roots à la carte

(Alleen op zondag, maandag en donderdagavond te bestellen)

2 gangen keuzemenu keuze uit, voor, tussen of nagerecht en een hoofgerecht voor 35 euro.

Voorgerechten

Argentijnse gamba 17,50
Polenta, chimichurri, kimchi, aardappel

Steak tartaar 15,00
Bieslook, cornichon, eidooier, Amsterdamse ui

Aspergesoep 8,00
Groene kruidenolie

Tussengerechten

Gebakken tonijn 17,50
Ossenstaart, groene asperge, rode peper

Witte asperge cannelloni 15,50
Witte asperge, lente ui, Belper Knolle

Flat Iron steak 17,50
Ossenstaart, groene asperge, rode peper

Hoofdgerechten

Bavette 29,50
Gratin dauphine, wortel, rendang, rode curry

Dagvis 28,50
Gratin dauphine, wortel, rode curry

Portobello 25,00
Gratin dauphine, wortel, rode curry

Desserts

Passievrucht 13,00
Pannacotta, witte chocolade, yoghurt, honing

Huisgemaakte tiramisu 13,00
Italiaans koffie dessert

Kaasplateau 15,50
Appel compote, stroop, kletzenbrood

Koffie/thee met friandises 11,00

Chef's menu

Steak tartaar, bieslook, eidooier, Amsterdamse ui **3***

Argentijnse gamba, polenta, chimichurri, kimchi, aardappel **6***

Cannelloni, witte asperge, lente ui, Belper Knolle **4***

Gebakken tonijn, ossenstaart, groene asperge, rode peper **5***

Bavette, gratin dauphine, wortel, rendang, rode curry **3***

Pannacotta, passievrucht, witte chocolade, yoghurt, honing **3***

Kaasplateau, appelcompote, stroop, kletsenbrood **7***

3* = drie gangen menu 45,00

4* = vier gangen menu 53,00

5* = vijf gangen menu 62,50

6* = zes gangen menu 72,50

7* = zeven gangen menu 84,50

Kaas i.p.v. dessert 5

Supplement kaas 15,50

Begeleidende halve glazen wijn / glazen wijn 4,50 / 7,50

Begeleidende mocktails 7,50

Voor een meerprijs ook te bestellen als cocktail

Chef's menu all-in

Als u voor de complete Roots-experience wil gaan, dan serveren we voor u het All-in Chef's menu met een glas cava, bijpassend wijnarrangement, tafelwater en koffie of thee met friandises.

vier gangen menu all-in	100
vier gangen menu all-in - BOB	85
vijf gangen menu all-in	115
vijf gangen menu all-in - BOB	100
zes gangen menu all-in	130
zes gangen menu all-in - BOB	115

Friandises

Friandiseplankje	8
Friandiseplankje met koffie naar keuze	11
Friandiseplankje met thee naar keuze	11

MADO-menu

(Alleen op maandag en donderdag te bestellen)

Vier gangen MaDo-menu met vier bijpassende wijnen of mocktails/cocktails en achteraf een kop koffie of thee.	69
Zes gangen menu voor de prijs van het vijf gangen menu	62,50