MENU VAN DE CHEF (3 EN 4 GANGEN)

Menu 3-gangen
59,50

Menu 4-gangen
69,50

VOORGERECHT

Wagyu carpaccio met parmezaan, olijfolie en rucola
Wagyu carpaccio with parmesan, olive oil and arugula

TUSSENGERECHT

Romige pompoensoep met pompoenpitten, pompoenolie en pompoenspaghetti
Creamy pumpkin soup with pumpkin seeds, pumpkin oil and pumpkin spaghetti

HOOFDGERECHT

Ossenhaas uit Uruguay, graangevoed
Uruguayan beef tenderloin, grain-fed

NAGERECHT

Moelleux met vanille-ijs en crème anglaise
Moelleux with vanilla ice cream and crème anglaise

Deze menu's bieden u een weerspiegeling van onze zorgvuldig samengestelde kaart.
These menus offer a reflection of our carefully curated selection.

BITES

Pata Negra 10,25
Pata Negra

Burrata met tomatenchutney, taggiasca olijven, basilicum en krokante panko 14,95
Burrata with tomato chutney, taggiasca olives, basil and crispy panko

Gyoza van eend 5 stuks met zoetzure groenten en rettich 14,95
Duck gyoza 5 pieces with sweet-and-sour vegetables and daikon

Tonijn tataki met wakame en gekonfijte gember 12,75
Tuna tataki with wakame and candied ginger

Gamba tempura met tonkatsu, kimchi en hoisin 15,95
Prawn tempura with tonkatsu, kimchi and hoisin

Proeverij sushi 5 stuks met sojasaus, wasabi en gekonfijte gember 14,95
Sushi tasting platter 5 pieces with soy sauce, wasabi and candied ginger

Tataki van ossenhaas met zoetzure groenten en kerrie mayonaise 12,95
Beef tenderloin tataki with sweet-and-sour vegetables and curry mayonnaise

Krokante buikspek met balisaus, komkommer, terryaki en shizo 9,75
Crispy pork belly with bali sauce, cucumber, teriyaki and shiso

Pinsa met burrata, rucola, olijf, tomaat, kappertjes en pesto 15,95
Pinsa with burrata, arugula, olives, tomato, capers and pesto

Wagyu carpaccio met parmezaan, olijfolie en rucola 12,95
Wagyu carpaccio with parmesan, olive oil and arugula

Alle vleesgerechten worden geserveerd met gerookt zeezout, Himalayazout, zwart zout, Café de Paris boter, Tomasu sojasaus en pepersaus.
All meat dishes are served with smoked sea salt, Himalayan salt, black salt, Café de Paris butter, Tomasu soy sauce and pepper sauce

GREAT THINGS TAKE TIME!

Wij geloven dat een avond bij ons een moment is om te ontspannen en te genieten.
Wilt u echter sneller dineren? Laat het ons weten, dan passen wij het tempo graag voor u aan waar mogelijk.

We believe that an evening with us is a moment to relax and enjoy. However, if you prefer to dine faster, please let us know, and we will gladly adjust the pace for you where possible

HOOFDGERECHTEN / MAINCOURSES

Wagyu entrecôte A5 uit Gunma Japan A5 Wagyu entrecôte from Gunma Japan	100 gram 150 gram	39,50 54,95
Ossenhaas uit Uruguay, graangevoed Uruguayan beef tenderloin, grain-fed	150 gram 200 gram 400 gram	34,95 42,95 82,95
Creekstone bavette USA, graangevoed Creekstone bavette USA, grain-fed	200 gram	39,95
Wagyu steak entrecôte ms3 Australië MS3 Wagyu entrecôte steak Australia	300 gram	44,50
Wagyu beef burger met cheddar, tomaat en ui Wagyu beef burger with cheddar, tomato and onion		29,50
Oakroomplank vlees van de dag vanaf 2 personen Oakroom platter meat of the day for 2 persons		p.p. 49,50
Oakroomplank premium met wagyu vanaf 2 personen Premium Oakroom platter with wagyu for 2 persons		p.p. 59,50
Hertenkalf rack vanaf 2 personen Vanison rack for 2 persons		p.p. 39,50
La Morocha ribeye Argentijns Black Angus rund, grasgevoerd "gouden medaillewinnaar" La Morocha ribeye Argentinian Black Angus beef, grass-fed "gold medal winner"	300 gram	44,50
Picanha Argentijns rund ANB, graangevoerd Picanha Argentinian beef ANB, grain-fed	250 gram	41,50
O'Connor Black Angus rumpsteak Australisch rund, graangevoerd O'Connor Black Angus rump steak Australian beef, grain-fed	200 gram	33,50
Zeetong met citroen en boterjus Dover sole lemon and butter gravy	450 gram	43,50

Voor onze bijgerechten verwijzen wij u graag naar de volgende pagina
Please refer to the next page for our side dishes

Wij bereiden ieder stuk vlees zoals het volgens ons het beste tot zijn recht komt. Wenst u uw vlees liever verder gegaard? Wij adviseren u graag over de mogelijkheden.

We prepare each cut of meat in the way we believe brings out its best qualities. Would you prefer your meat more well-done? We would be happy to advise you on the possibilities.

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

Friet met Brander mayonaise 4,25
Fries with “Brander” mayonnaise

Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 6,75
Fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

Loaded fries met sriracha mayonnaise en bosui 6,75
Loaded fries with sriracha mayonnaise and spring onions

Mergpijp met gremolata 6,95
Marrowbone with gremolata

Schorseneren met komijn 5,95
Salsify with cumin

Krokante bloemkool met sesam, bosui en chili 5,95
Crispy cauliflower with sesame, spring onion and chili

Bimi met hazelnoot en zwarte knoflook 5,95
Bimi with hazelnuts and black garlic

NAGERECHTEN / DESSERTS

Aan tafel bereide tiramisu vanaf 2 personen p.p. 9,95
Tiramisu prepared at the table for 2 persons

Tarte tatin met walnoot-ahornroomijs 10,50
Tarte Tatin with walnut and maple ice cream

Moelleux met vanille-ijs en crème anglaise 10,50
Moelleux with vanilla ice cream and crème anglaise

Crème brûlée met spekkoek, Black Hawaï-ijs en banaan 9,95
Crème brûlée with layered cake, Black Hawaii ice cream and banana

Kaasplateau met 5 soorten internationale kazen, vijgencake tuttifrutti en appelstroop 14,95
Cheese assortment with fig cake, tuttifrutti and apple syrup

Espresso Martini Eristoff Brut Vodka, espresso, Kahlúa 11,95

Oakroom kent geen kinderkaart. Uiteraard denken we graag creatief met u mee.
Oakroom does not offer a fixed menu for kids. But we do have lots of possibilities.