

DESSERTS

TERRINE Pure chocolade Sinaasappel Noten Dark Chocolate Orange Nuts	€ 6,75
PANNA COTTA Citroengras Bramen Koekjes Lemon Grass Blackberries Cookies	€ 6,50
CREMA CATALANA Vanille Kaneel Caramel Ijs Vanilla Cinnamon Caramel Ice Cream	€ 7,00
INTERNATIONALE KAASPLANK Appel Scrocchi International Cheese Platter	€ 13,75
SCROPPINO Sorbet Limoen Prosecco Sorbet Lime Prosecco	€ 7,75
SCROPPINO - 1 LITER	€ 42,50

DE
ZELFDE
&
DE
ZELFDE
DE
ZELFDE
DE
ZELFDE

Op een locatie waar paarden centraal staan heeft Gastrobar Riant zich laten inspireren door Hermès. Dit ziet u onder andere terug in onze kleuren.

In 1837 begon Thierry Hermès in Parijs als leverancier van zadels en tuigen aan de aanzienlijkste Europese families. Doordat de adel aan het eind van de 19e eeuw een nieuwe hobby had, reizen, en niet langer te paard ging, introduceerde Hermès een lijn hutkoffers, tassen en andere benodigdheden voor op reis, nog steeds alles gemaakt van zadelleer.

Hoewel het merk nog steeds zadels en andere luxe paarden accessoires levert, staat het met name bekend om haar Birkin (ook wel Kelly) bag, sjaals en horloges.

Ook Riant vindt haar oorsprong in de paarden. Op de plek waar u nu geniet van uw drankje of gerecht, was het sinds de jaren '80 een komen en gaan van jong en oud naar Manege Riant waar iedere dag de paardensport werd beoefend. Vanuit het restaurant kunt u nog een blik werpen op 'de bak'. Vroeger draafden daar een stoet ruiters voor hun les en tegenwoordig worden hier paarden uit de hele wereld getraind voor de internationale mensport.

Hermès straalt verfijning uit en dat willen wij u met onze gerechten ook laten beleven.

RIANT
GASTROBAR

Bruggelerweg 4
7361 CX Beekbergen
The Netherlands

+31 (0)55 506 1230
info@gastrobarriant.nl

www.gastrobarriant.nl

[f](#) gastrobarriant | [i](#) gastrobarriant

RIANT
GASTROBAR

WELKOM

Het beste van alle werelden samengebracht in een combinatie van bijzondere gerechten.

In ons concept stappen wij af van de traditionele voor, hoofd- en nagerechten. Onze kaart is verdeeld in vlees, vis, vegetarisch en desserts in de portionering van een tussen-gerecht. De vleesgerechten kunt u per 100 gram bestellen.

☀️ KOUD GERECHT

☀️ WARM GERECHT

DELEN & GENIETEN

Bestellen vanaf 2 personen

LAAT U VERASSEN DOOR ONZE CHEF JOAO PAULO!

2 gangen - Koud | Warm € 32,50
3 gangen - Koud | Warm | Zoet € 39,50

BITES

BROOD MET HUISGEMAAKTE DIP € 5,00
Bread with homemade dip

OLIJVEN € 3,00
Olives

SERRANOHAM (100G) € 8,50

CHARCUTERIE € 13,50

PATA NEGRA (80G) € 17,50

Mocht u een allergie hebben kunt u vragen naar onze allergenenkaart. Wij doen ons uiterste best om hier rekening mee te houden, echter kan door het werken in een open keuken een kruisbesmetting niet altijd worden voorkomen.

May you have an allergy, please ask for our allergen menu. We are doing our utmost best to take this into account. However we are working in an open kitchen which means that cross-contamination cannot always be prevented.

VLEES

CARPACCIO ☀️ € 8,50
Truffel Mayonaise | Parmezaanse Kaas | Pijnboompitten
Truffle Mayonnaise | Parmesan Cheese | Pine Nuts

STEAK TARTAAR ☀️ € 11,75
Kappertjes | Dijon | Eigeel | Bieslook
Capers | Dijon | Egg Yolk | Chives

BELANDA KIP ☀️ € 10,50
Gebakken | Gember | Soja Saus | Ui
Pan-roasted Chicken | Ginger | Soy Sauce | Onion
200 G € 20,00 | 300 G € 29,50

PICANHA ☀️ € 14,75
Gegrild | Pastinaak | Groene Chimichurri
Grilled | Parsnip | Green Chimichurri
200 G € 28,00 | 300 G € 42,00

OSSENHAAS ☀️ € 17,00
Gegrild | Kruiden Kruimel | Zoete Aardappel
Grilled Tenderloin | Herbs Crumble | Sweet Potato
200 G € 32,00 | 300 G € 48,50

CHEF'S SPARERIBS ☀️ € 13,75
Gemarineerd | Hoisin | Sesamzaad | Bosui
Marinated | Hoisin | Sesame Seed | Spring Onion
200 G € 26,50 | 300 G € 39,50

VIS

ZALM SALADE ☀️ € 9,75
Gerookte Zalm | Tonijn Salsa | Little Gem | Groente Chips
Smoked Salmon | Tuna Salsa | Little Gem | Veggie Chips

PAMPLONA SALADE ☀️ € 11,75
Verse Tonijn | Aardappel | Olijven | Bospeen
Fresh Tuna | Potato | Olives | Carrot

KABELJAUW ☀️ € 12,50
Geroosterd | Courgette | Pijnboompitten | Rozijnen
Roasted Codfish | Zucchini | Pine Nuts | Raisins

HALVE KREEFT ☀️ € 19,75
Gegrild | Citroen | Boter
Grilled Lobster | Lemon | Butter
Hele Kreeft € 36,50

DORADE ☀️ € 11,50
Gebakken | Mango | Passievrucht | Cashewnoten
Baked Sea Bream | Mango | Passion Fruit | Cashew Nuts

VEGETARISCH

BURRATA ☀️ € 9,50
Pistache Noten | Tomaat | Avocado | Pesto
Pistachio Nuts | Tomato | Avocado | Pesto

KONINKLIJKE SALADE ☀️ € 9,75
Quinoa | Oesterzwam | Macadamia Noten
Quinoa | King Oyster Mushroom | Macadamia Nuts

PREI SOEP ☀️ € 8,00
Verse groente | Toast
Leek soup | Fresh Vegetables | Toast

VIJGEN ☀️ € 9,00
Gebakken | Geitenkaas | Balsamico IGP
Oven Baked Figs | Goat Cheese | Balsamico IGP

POLENTA ☀️ € 8,50
Krokant | Paddenstoel | Popcorn
Crispy | Mushrooms | Popcorn

SIDE DISHES

FRIET MET TRUFFEL MAYONAISE € 4,50
Fries With Truffle Mayonnaise

ZOETE AARDAPPEL FRIET € 5,00
Sweet Potato Fries

CITROEN RISOTTO € 7,50
Lemon Risotto

ROERBAK GROENTE € 6,50
Stir Fried Vegetables

CITRUS SALADE € 5,00
Citrus Salad

RIANT
GASTROBAR