

DESSERTS

CHOCOLADE WALHALLA 5 Structuren Puur Melk 5 Structures Dark Chocolate Milk Chocolate	€ 8,75
RICOTTA Sponscake Schuim Blue Curacao Sponge Cake Foam Blue Curacao	€ 8,75
BLONDIE Witte Chocolate Dulce De Leche Kaneel Ijs White Chocolate Dulce De Leche Cinnamon Ice Cream	€ 8,75
CRÈME BRÛLÉE Kurkuma Pedro Ximénez Sinaasappel Ijs Turmeric Pedro Ximénez Orange Ice Cream	€ 8,75
INTERNATIONALE KAASPLANK Appel Scrocchi International Cheese Platter	€ 15,25
SCROPPINO Sorbet Limoen Prosecco Sorbet Lime Prosecco	€ 7,75
SCROPPINO - 1 LITER	€ 42,50

RIANT
GASTROBAR

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

 gastrobarriant |  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 VERRASSEN DOOR ONZE CHEF!

2 gangen - Koud | Warm €34,50
3 gangen - Koud | Warm | Dessert €42,50

BITES

BROOD MET MÉLANGE DU TRAPPEUR € 5,50
Bread With Mélange Du Trappeur

OLIJVEN € 3,75
Olives

SERRANOHAM (100G) € 8,50

CHARCUTERIE € 14,50

PATA NEGRA (80G) € 18,50

TRIPPLE PATATAS BRAVAS € 6,50

CROQUETAS JAMBOM IBERICO (PER STUK) € 3,50

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 ❄️ € 12,50
Truffel Mayonaise | Parmezaanse Kaas | Pijnboompitten
Truffle Mayonnaise | Parmesan Cheese | Pine Nuts

STEAK TARTAAR ❄️ € 13,50
Kappertjes | Dijonmosterd | Eigeel | Bieslook
Capers | Dijon Mustard | Egg Yolk | Chives

BELANDA KIP ☀️ € 12,75
Gebakken | Yuzu | Soja Saus | Ui
Pan-roasted Chicken | Yuzu | Soy Sauce | Onion
200 G € 20,00 | 300 G € 29,50

HERT ☀️ € 19,50
Rode Kool | Appel | Marsala
Deer Filet | Red Cabbage | Apple | Marsala Sauce
200 G €35,50 | 300 G €52,50

SECRETO IBERICO ☀️ € 14,00
Pimientos De Padrón | Arbequina Olijfolie
Pimientos De Padrón | Arbequina Olive Oil
200 G €27,- | 300 G €38,50

OSSENHAAS ☀️ € 18,75
Gegrild | Violet Aardappel | Pedro Ximénez | Soja Saus
Grilled Tenderloin | Violet Potato | Pedro Ximénez | Soy Sauce
200 G €32,50,- | 300 G €49,50

VIS

ZALM SALADE ❄️ € 12,25
Gerookte Zalm | Tonijn Salsa | Little Gem | Groente Chips
Smoked Salmon | Tuna Salsa | Little Gem | Vegetable Chips

GAMBA ❄️ € 10,75
Brioche | Cocktailsaus | Rode Ui
Prawn | Cocktail Sauce | Red Onion

DORADE TARTAAR ❄️ € 14,00
Paling | Soja Saus | Sesam | Nori
Sea Bream | Eel Fish | Soy Sauce | Sesame Seed

ZEEBAARS ☀️ € 15,75
Gebakken | Knolselderij | Rode Paprika
Baked Sea Bass | Celeriac | Red Bell Pepper

OCTOPUS ☀️ € 14,75
Aioli | Gegrilde Aardappel | Chinata
Aioli | Grilled Potato | Chinata

VEGETARISCH

BURRATINA ❄️ € 11,25
Pistache Noten | Tomaat | Avocado | Pesto
Pistachio Nuts | Tomato | Avocado | Pesto

GEITENKAAS ❄️ € 10,75
Gekarameliseerd | Walnoot | Balsamico | Framboos
Goat Cheese | Caramelized | Walnuts | Raspberry

AARDAPPEL TRUFFELSOEP ☀️ € 8,75
Room | Crouton
Potato Truffle Soup | Cream | Crouton

PAPPARDELLE ☀️ € 12,50
Truffel | Parmezaanse Kaas
Truffle | Parmesan Cheese
Supplement Pata Negra € 6,00

PULLED PADDENSTOEL ☀️ € 9,75
Bao Bun | Witte Kool
Pulled Mushroom | Bao Bun | White Cabbage

SIDE DISHES

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

ROERBAK GROENTE € 4,75
Stir Fried Vegetables

CITRUS SALADE € 4,75
Citrus Salad

TRIPPLE PATATAS BRAVAS € 6,50

GEBAKKEN AARDAPPEL ROZEMARIJN € 4,75
Baked Potato Rosemary

RIANT
GASTROBAR