

DESSERTS

CHEESECAKE Rabarberjam Bergamot Citroen Room	9,00
BLONDIE Witte Chocolate Dulce De Leche Kaneel Ijs	9,00
CHOCOLADE MOUSSE Gekarameliseerde Perzik Ruby en Melk Chocolate	9,00
AARDBEI Schuim van Aardbei Yuzu Kokos Ijs	9,00
INTERNATIONALE KAASPLANK Biologisch Appelstroop	15,50
SCROPPINO	8,00
SCROPPINO - 1 LITER	42,50

& Z
W
T
E
N
Z
E
N
D
E
G

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
G A S T R O B A R

Bruggelerweg 4
7361 CX Beekbergen
The Netherlands

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

www.gastrobarriant.nl

 gastrobarriant |  gastrobarriant

RIANT
G A S T R O B A R

WELKOM

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

Bij ons kunt u ervoor kiezen om uw gerechten in een grote of kleine portionering te bestellen. Heerlijk eten voor iedereen met zowel grote als kleine trek. Kunt u niet kiezen, bestel dan vooral meerdere kleine gerechten zodat u overal van kan genieten.

❄️ KOUD GERECHT

☀️ WARM GERECHT

CHEF'S MENU

Te bestellen vanaf 2 personen

Zelf geen keuze kunnen of willen maken? Onze chef Indy Westenberg bereidt de lekkerste gerechten voor u.

2 gangen - Koud Warm	34,50
3 gangen - Koud Warm Dessert	43,50

BITES

BROOD MET MÉLANGE DU TRAPPEUR	5,50
OLIJVEN	3,50
SERRANOHAM (100G)	8,50
PATA NEGRA (80G)	18,50
CHARCUTERIE	14,50
CROQUETAS JAMBOM IBERICO (PER STUK)	4,00

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.

VLEES

	KLEIN	GROOT
CARPACCIO ❄️ Truffel Mayonaise Parmezaanse Kaas	13,50	
STEAK TARTAAR ❄️ Wasabi Knoflook Sesam	15,00	26,00
BELANDA KIP ☀️ Gebakken Ui Sojasaus	13,00	23,50
BAVETTE ☀️ Knoflook Groene Asperge Aardpeer	15,00	26,50
VARKENSHAAS ☀️ Ananas Gekarameliseerde Ui Port	15,50	27,50
OSSENHAAS ☀️ Seizoensgroenten Violet Aardappel PX	19,00	33,50

VIS

	KLEIN	GROOT
TONIJN SALADE ❄️ Tomaat Zoetzure Ui Wasabi Parels	14,00	24,50
ZEEDUIVEL ❄️ Tempura Krokant Paling Ponzu	15,00	26,00
COQUILLES ☀️ Hazelnoot Bloemkool Crème Pata Negra	17,00	28,50
ZWAARDVIS ☀️ Zeekraal Citroen Salie	14,50	25,00
KABELJAUW ☀️ Asperge Aardpeer Hollandaisesaus	15,00	25,50

VEGETARISCH

	KLEIN	GROOT
BURRATINA ❄️ Pistache Noten Tomaat Avocado	11,50	20,00
VIJGEN TARTAAR ❄️ Geitenkaas Groente Chips Honing Supplement Pata Negra € 6,00	14,00	24,50
WORTEL CURRY SOEP ☀️ Papaya Kokos	9,00	15,50
PAPPARDELLE ☀️ Truffel Parmezaanse Kaas Supplement Pata Negra € 6,00	12,50	21,50
POMPOENSTEAK ☀️ Seizoensgroenten Rozemarijn Balsamico	10,50	18,00

SIDE DISHES

ZOMER SALADE Quinoa Vers Fruit Vinaigrette Kiwi Honing	5,50
FRIET MET TRUFFEL MAYONAISE	4,50
ZOETE AARDAPPEL FRIET Sriracha Mayonaise	4,50
ROERBAK GROENTE	5,00
TRIPPLE PATATAS BRAVAS	6,50