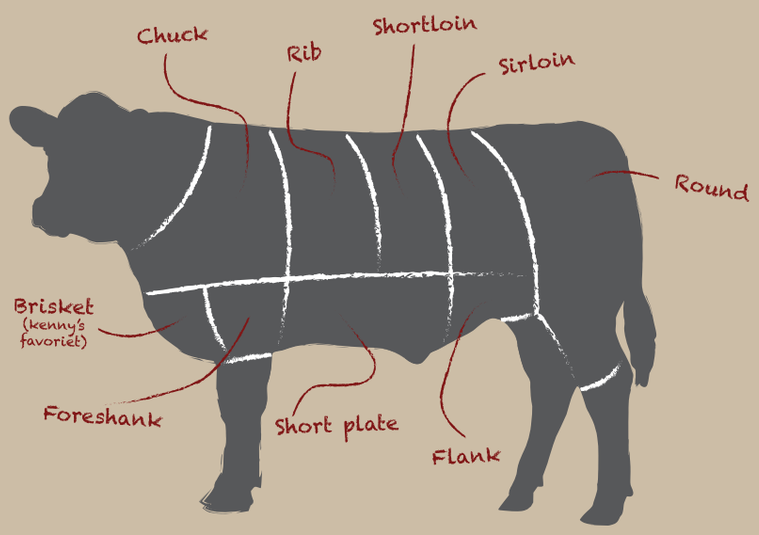
ROYAL

steaks & cocktails



VOORGERECHTEN

Wagyu Carpaccio **€13,50**
Truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, Parmezaase kaas, rucola, pijnboompitten
Flinterdunne plakjes Wagyu rundvlees – beroemd om zijn verfijnde marmering en zachte structuur. Geserveerd met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, Parmezaase kaas, rucola en geroosterde pijnboompitten. Een klassieker in een luxe jasje.

Steak tartaar **€12,95**
Fijn gesneden ossenhaas van topkwaliteit, klassiek bereid en perfect op smaak gebracht. Een pure delicatesse van 100 gram – stijlvol, fris en met respect voor traditie geserveerd.

BBQ iberico Ribfingers **€12,95**
Botloze spareribs van het Iberico varken, langzaam gegaard tot ze boterzacht zijn. Afgewerkt met onze geheime BBQ-receptuur voor die onweerstaanbare, rokerige smaak. Perfect om te delen… maar waarschijnlijk te lekker om weg te geven.

Scampi's in knoflook olie **€13,95**
Pannetje met roomsaus, lichtpittig, brood
Zacht gebakken scampi's die sissend uit de pan komen, omhuld met geurige knoflookolie. Geserveerd in een romig pannetje met een lichte pit, perfect in balans. Ideaal om te dippen met het verse brood – puur genieten in mediterrane stijl.

Gehaktballen in tomatensaus **€9,50**
Vier ambachtelijke gehaktballetjes, met zorg bereid volgens ons eigen recept. Geserveerd in een rijke, kruidige tomatensaus die perfect aansluit bij de hartige smaak van het vlees. Eenvoudig, eerlijk en onweerstaanbaar lekker.

Gillardeau Oesters
per stuk **€4,50**
per 6 stuks **€24,00**
Bekend als de parel onder de oesters: vol, romig en verfijnd van smaak. Keuze uit een frisse sjalottenvinaigrette of een pittige jalapeñovinaigrette. Per stuk te bestellen, of om samen te genieten per 6 stuks.

Wagyu A5+ Philly Cheesesteak **€23,50**
Een smaakbom pur sang: dungesneden Japanse Wagyu A5+ met zijn beroemde marmering, gesmolten cheddar en een romig-pittige chipotlemayonaise. Geserveerd op een getoast brioche broodje – onweerstaanbaar smeuïg en vol van smaak.

SUGGESTIE | VUURZEE – CUVÉE DE PRESTIGE
Perfect pairing: combineer deze gerechten met een fles Vuurzee Cuvée de Prestige. Een sprankelend brut bier met tonen van citrus en rood fruit, dat het rijke vlees prachtig in balans brengt.

€12,50 €59,00

Mini burrata salade **€8,50**
Cherrytomaatjes, pesto, kappertjes
Een elegante salade met romige burrata van de hoogste kwaliteit, gecombineerd met verfijnde seizoensgroenten en een subtiele dressing. Een lichte start met pure Italiaanse finesse.

Bruschetta **€7,95**
3 stuks Brioche, tomaat, knoflook, basilicum, sjalotten
Drie rustieke briochetoastjes, rijkelijk belegd met een frisse mix van tomaat, sjalot, basilicum en een vleugje knoflook. Simpel, puur en bomvol smaak – precies zoals een echte bruschetta hoort te zijn.

Octopus van de grill **€13,75**
Balsamico-crème, rucola
Stevig gegrild en lekker mals, met die typische grillsmaak. Geserveerd met rucola en een romige balsamicocrème voor een krachtig en puur gerecht.

Brood met dips **€9,50**
Ambachtelijk gebakken brood, geserveerd met een selectie huisgemaakte dips. Een smaakvolle introductie die de toon zet voor de rest van uw avond.

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Gegratineerde uiensoep **€8,50**
Overbakken met gruyère kaas

Hongaarse goulashsoep - licht pittig **€9,00**
Een klassieker uit de Hongaarse keuken: langzaam gegaard vlees, paprika en kruiden in een volle, aromatische bouillon. Perfect om je mee op te warmen en vol van karakter.

Pomodori-crèmesoep **€7,50**
Gemaakt van rijpe pomodori tomaten, zacht romig en vol van smaak. Eenvoudig, puur en heerlijk verwarmend.

HOOFDGERECHTEN

Verse zalm filet **€23,50**
Zoet aardappel puree, groene asperges, witte-wijn saus
Een royale moot zalm, langzaam gebakken tot perfectie. Geserveerd op een romige puree van zoete aardappel, met knapperige groene asperges en afgewerkt met een zijdezachte witte-wijnsaus. Een gerecht dat verfijning en kracht samenbrengt.

Surf en turf **€29,95**
Geserveerd met verse friet
Een culinaire klassieker in luxe uitvoering: boterzachte ossenhaas van de grill, gecombineerd met sappige scampi's. Geserveerd met verfijnde garnituren en afgewerkt met rijke smaken. Een absolute eyecatcher op onze kaart.

Gegrilde kipfilet met gorgonzola roomsaus **€22,50**
Geserveerd met fondant-aardappelen
Sappige kipfilet, perfect gegrild voor die subtiele rooksmaak. Geserveerd met een romige gorgonzola roomsaus boordevol diepte, en een zachte fondant-aardappel die langzaam gegaard is tot een ware smaakexplosie. Een klassieker in een rijk jasje.

Ambachtelijke schnitzel **€19,50**
Een royale schnitzel, krokant gebakken en vol van smaak. Met een van onze huisgemaakte sausen, keuze uit: Wiener, pepersaus, romige champignonroomsaus of een volle rode-wijnsaus. Altijd een winnaar aan tafel.

Spareribs **€24,50**
Gelakt in huisgemaakte marinade, knoflooksaus, frites
Langzaam gegaard voor ultieme malsheid en daarna gelakt met onze geheime huisgemaakte marinade. Sticky, sappig en vol van smaak. Spareribs zoals ze horen te zijn. Geserveerd met knoflooksaus en verse friet.

Lamscarre 'french rack' van de houtskoolgrill **€26,95**
+/- 250 gram
Lamscarré van de houtskoolgrill, sappig en vol van smaak. Een klassieker met allure.

'Royal' burger **€21,50**
100% black angus beef, Chefs burgursaus, sla, rode ui, cheddarsaus, tomaat, augurk
Een burger van mals black angus rundvlees, verrijkt met zorgvuldig gekozen toppings en een zachte brioche. Een culinaire interpretatie van comfortfood op hoog niveau.
- Bacon + €1,00
Wordt geserveerd met verse friet.

Royal Chicken burger **€22,50**
Crispy chicken, kruiden-mayonaise, sla, rode ui, tomaat, komkommer
Krokant gebakken kipfilet, geserveerd op een luchtig broodje met frisse en romige accenten. Een verfijnde variant op een tijdloze favoriet.
- Bacon + €1,00
Wordt geserveerd met verse friet.

MAALTIJDSALADES

Alle salades worden geserveerd met vers brood en kruidenboter

Ossenhaas salade **€22,95**
Ossenhaas, gemengde salade, tomaat, komkommer, rode ui, croutons, chimichurri

Caeser salade **€18,95**
Kipfilet, gemengde salade, croutons, Parmezaase kaas, huisgemaakte dressing

Mediteraanse salade **€14,50**
Feta, gemengde salade, olijven, tomaat, komkommer, rode ui, huisgemaakte dressing

GREAT THINGS TAKE TIME

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

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

Wir glauben, dass das Essen bei uns ein Moment der Entspannung und des Genießens ist. Möchten Sie jedoch lieber schneller essen? Lassen Sie es uns wissen und wir passen das Tempo gerne nach Möglichkeit an Sie an.

VAN DE HOUTSKOOL GRILL

Houtskoolgerechten worden geserveerd met seizoengroenten, grotere cuts mogelijk.

STEAKS

ARGENTIJNSE OSSENHAAS

200 GRAM	**€29,50**
300 GRAM	**€36,75**

ARGENTIJNSE RIB-EYE

300 GRAM	**€32,50**
500 GRAM	**€52,50**

ARGENTIJNSE ENTRECÔTE

300 GRAM	**€27,50**
500 GRAM	**€44,50**

T-BONE STEAK

500 GRAM	**€42,95**

DRY AGED

WAT IS DRY AGED?

Bij dry aging rijpt vlees in een gecontroleerde kast. Er verdampt vocht en er vormt zich een natuurlijke korst die het vlees beschermt tegen bacteriën. Zo blijft het mals en krijgt het een intensere smaak.

ENTRECÔTE

PER 100 GRAM	**€17,50**

RIB EYE

PER 100 GRAM	**€18,50**

SPECIALS

JAPANSE WAGYU A5+ BMS 11 -12

Vanaf 100 gram
in stappen van 50 gram €50,00 / 100 gram

TOMAHAWK

Dagprijs, vraag de bediening

STEAK OF THE DAY

Dagprijs, vraag de bediening

SUGGESTIE | VUURZEE – CUVÉE DE PRESTIGE 2023

Een verfijnd en sprankelend Brut Bier dat de elegantie van champagne combineert met de karaktervolle diepte van ambachtelijk bier. Gebrouwen met Pinot Noir-druiven uit eigen wijngaard en vergist met champagnegist, rijpt Vuurzee maandenlang op fles voor een rijke, verfijnde mousse. Verwacht frisse tonen van citrus en rood fruit, een subtiele kruidigheid en een zachte, mousserende afdronk die blijft verrassen.Een glas puur vakmanschap, voor wie iets écht bijzonders wil proeven.

€12,50 €59,00

''SHARING IS FEEDING THE SOUL''

Chateaubriand voor 2 pers. **€75,00**
Een absolute steakhouse-klassieker: 600 gram malse ossenhaas, geserveerd aan tafel in plakken gesneden. Met saus naar keuze, gegrilde groenten en verse friet.

Flank Steak 'Bavette' voor 2 pers. **€70,00**
Ca. 800 g - Voor de echte liefhebbers: een groot stuk bavette, intens van smaak en heerlijk mals bereid op de grill. Gesneden aan tafel en geserveerd met klassieke sauzen, seizoens-groenten en verse friet.

Mixed Royal grill voor 2 pers. **€45,00 p.p.**
Een vorstelijk plateau met in totaal 800 gram topkwaliteit rundvlees:
200 g Ossenhaas – boterzacht en verfijnd
300 g Entrecôte – vol van smaak
300 g Ribeye – rijk gemarmerd
Geserveerd met klassieke sauzen, seizoensgroenten en verse friet.
De ultieme steakhouse-ervaring om samen te delen.

Luxe Mixed Royal Grill voor 2 pers. **€55,00 p.p.**
Een exclusief plateau met in totaal 650 gram premium rundvlees: 100 g Japanse Wagyu A5+ – wereldwijd geroemd om zijn boterzachte structuur en intense marmering
300 g Ossenhaas – elegant en verfijnd
250 g Flank Steak (Bavette) – vol karakter en perfect gegrild
Geserveerd met klassieke sauzen, seizoensgroenten en verse friet.
Dé ultieme steakhouse-specialiteit van onze chef.

HUISGEMAAKTE SAUZEN

Peperroomsaus	**€3,50**
Champignonroomsaus	**€3,50**
Rode wijnsaus	**€3,50**
Chimichurri	**€3,50**
Gorgonzola saus	**€3,50**
Kruidenboter	**€3,50**

BIJGERECHTEN

Roseval aardappeltjes	
Maiskolf	**€4,50**
Gegrilde groente	**€6,00**
Huisgemaakte zoete aardappel puree	**€5,50**
Frisse salade	**€6,00**
Verse frites	**€4,50**
Zoete aardappel frites	**€3,50**
Gegrilde champignons	**€4,50**
Groene asperges	**€5,50**
Fondant aardappelen	**€6,00**
	€6,00

DESSERTS

Salted caramel cheese cake **€9,50**
Cheesecake met caramel

Dame blanche **€8,95**
Vanilleroomijs waar warme chocoladesaus overheen wordt geserveerd

Lava cake **€8,50**
Traktatie met een vloeibare chocoladekern

Churros **€9,50**
8 stuks, geserveerd met kaneelsuiker, een bolletje vanille-ijs en warme chocoladesaus

Huisgemaakte appeltaart **€7,50**
Met slagroom en bolletje vanille-ijs

Cheeky chocolate brownie cake **€11,50**
Smeuïge browniecake met pure stukken chocola, gevuld met een romige chocolade ganache van pure chocola en slagroom.

Tiramisu **€12,50**
Een zijdezachte creatie van mascarponecrème, espresso-doordrenkte lange vingers en een vleugje Amaretto. Afgewerkt met pure cacao voor een perfecte balans tussen zoet en bitter.

Kinderijsje **€4,50**

Kaasplankje **€18,00**
Verschillende soorten kazen

WARME DRANKEN

KOFFIE

KOFFIE/DECAFE **€3,25**

ESPRESSO **€3,25**

DUBBELE ESPRESSO **€4,95**

LATTE MACCHIATO **€4,10**
Flavoured met caramel **€0,40**
of hazelnoot

CAPPUCINO/DECAFE **€3,75**
Flavoured met caramel **€0,35**
of hazelnoot

WARME CHOCOLADEMELK **€4,00**
Met slagroom **€0,50**

VERSE THEE

GEMBER-CITROEN **€3,25**
Gember, citroen en honing

GEMBER-SINAASAPPEL **€ 4,30**
Gember, sinaasappel, citroen kaneel en honing

MUNT **€4,95**
Munt en honing

CHAI LATTE **€4,75**

KOFFIE SPECIALS

STICKY TOFFEE **€4,95**
Koffie, karamelsiroop slagroom en karamelblokjes

SPECUCCINO **€4,95**
Koffie, speculaassiroop slagroom en schuddebuikjes

CHOCOLOCO **€4,95**
Koffie, chocoladesiroop slagroom, chocoladeschaafsel

IRISH KOFFIE **€6,75**

LIQUOR 43 KOFFIE **€6,75**

BAILEYS KOFFIE **€6,75**

ROYAL
STEAKHOUSE COCKTAIL

Reserveren is mogelijk op onderstaand telefoonnummer
of via onze website Royalsittard.nl

Markt 27
6131 EL Sittard
Nederland
+31 46 850 9336
info@royalsteakhouse.nl