

ROYAL
steaks & cocktails

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

WELKOM

Beleef culinaire verfijning in het hart van Sittard

Bent u op zoek naar een voortreffelijke culinaire ervaring in Sittard? Dan verwelkomen wij u graag in ons stijlvolle steakhouse, waar gastronomie en ambiance hand in hand gaan. Onze menukaart biedt een zorgvuldig samengestelde selectie van gerechten, met als absolute trots ons hoogwaardige vlees – dagvers geïmporteerd uit Argentinië en Australië. Elk stuk vlees wordt met vakmanschap bereid, geheel afgestemd op uw persoonlijke smaakvoorkeur.

Wij zijn gepassioneerd over wat we doen en dat proeft u in elk gerecht. Van klassieke bereidingen tot verrassende culinaire creaties – ons team van chefs staat garant voor een unieke smaaksensatie.

Voor liefhebbers van verfijnde dranken biedt onze stijlvolle bar een ruime keuze aan klassiekers en innovatieve cocktails. Ons ervaren barteam bereidt met plezier een elegante Martini of daagt uw zintuigen uit met een exclusieve, op maat gemaakte creatie. Neem vooral een kijkje op onze uitgebreide drankkaart en laat u inspireren.



VOORGERECHTEN

Wagyu Carpaccio 13,50
Truffelmayonaise, zongedroogde tomaat
parmezaanse kaas, rucola en pijnboom pitten

Tartaar van ossenhaas 12,95
120 gram

Gamba's in knoflook olie 13,95
Met roomsaus en lichtpittig

Gillardeau oesters (indien op voorraad)
Met sjalottenvinaigrette
Per stuk 4,50
Per 6 stuks 24,00

Beef Tataki 12,75
Onion-Ponzu, sesam
bosui en kiemgroente

Bruschetta 9,95
4 stuks, tomaat
knoflook, basilicum en sjalotten

Octopus van de grill 13,75
Balasmico-creme en rucola

Broodplank 9,50
Diverse soorten brood met huisgemaakte dips

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Runder soep 9,00
Wortel, koolselderij en puntpaprika

Gegratineerde uiensoep 8,50
Overbakken met gruyère kaas



HOOFDGERECHTEN

Verse zalm filet	23,50
Zoet aardappel puree, groene asperges en witte-wijn saus	
Spareribs	23,50
Gemarineerd met BBQ-saus, knoflooksaus en frites	
Saté van de houtskoolgrill	23,50
2 stuks, paprika, ui, satésaus, verse frites en kleine salade (Zoete aardappel frites + 2)	
Surf & turf	29,95
Ossenhaas 150 gram, tiger gamba's gegrilde groentes en huisgemaakte jus	
Wagyu 'Royal' burger	19,50
Gekarameliseerde ui, sla, tomaat komkommer, bacon en sirachamayo	
Wagyu truffel burger	22,50
Cheddar, rucola, truffelmayonaise, zwarte truffel en verse friet	
Avocado burger	19,75
Rucola, gekarameliseerde ui, cheddar, tomatenchutney en verse friet	

MAALTIJDSALADES

Alle salades worden geserveerd met vers brood en kruidenboter

Ossenhaas salade	22,95
Ossenhaas, gemengde sla, tomaat komkommer, rode ui, croutons en chimichurri	
Seafood salade	21,95
Zalm, black tiger gamba's, tonijn, gemengde sla tomaat, komkommer, rode ui en kruiden-olie	
Burrata salade	14,95
Cherry tomaatjes, kappertjes en basilicum	



BIJGERECHTEN

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

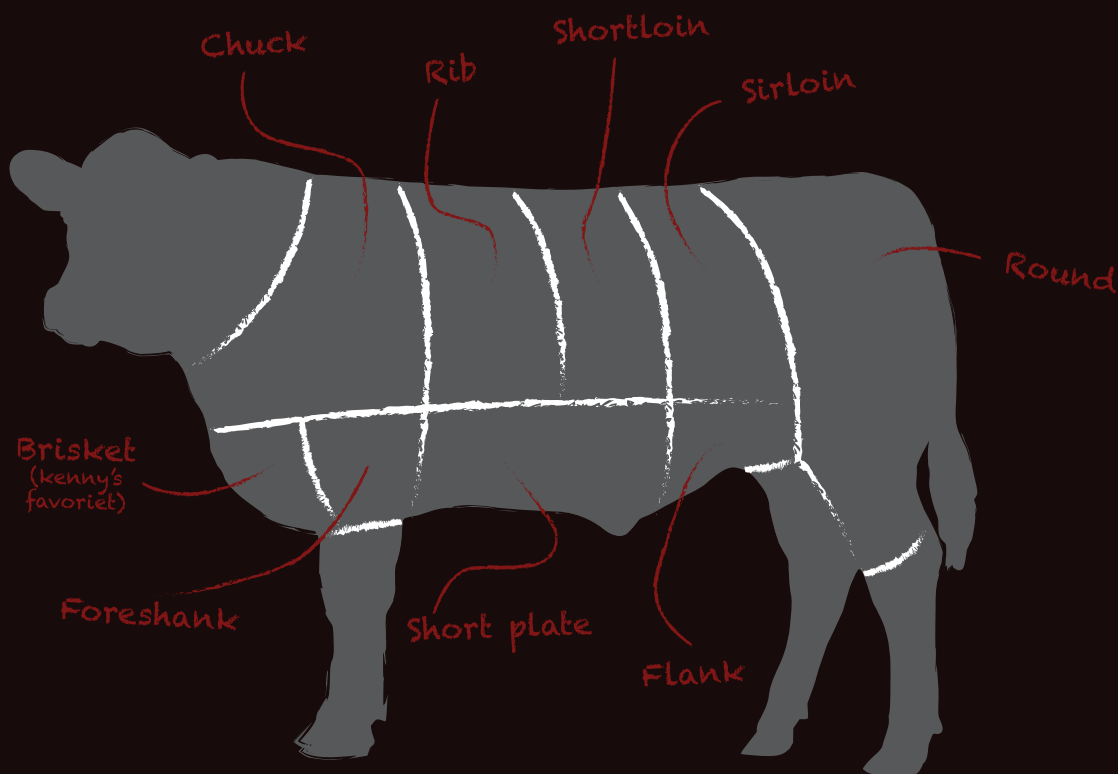
GREAT THINGS TAKE TIME

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.





LEUK OM TE WETEN

WAT IS DRY AGED?

Bij het rijpen wordt een stuk vlees in een gecontroleerde kast opgehangen of gelegd. Er wordt vocht aan het vlees onttrokken en door verrotting ontstaat een natuurlijke (zwarte) korst. Deze werkt uiteindelijk als een natuurlijke beschermlaag voor het vlees, omdat bacteriën enkel aan de korst kunnen, maar niet in het vlees kunnen komen. De natuurlijke korst werkt feitelijk als isolatie tegen verder bederf, terwijl het vocht "beter" in het vlees blijft en het uiteindelijk bijzonder mals maakt.

Al onze steaks zijn afkomstig uit Argentinië, Australië, Nieuw-Zeeland of Japan en deze worden vers geleverd.

FLANK STEAK

Heeft een intense steak smaak

RIB EYE

Hoger vetpercentage en heel sappig van smaak

OSSEHAAS

Het meest malse stuk

T-BONE STEAK

Zacht en stevige steak, die bestaat uit twee biefstukken, namelijk de entrecôte en ossehaas. Deze zitten beide vast aan een T-vormig bot, vandaar de naam T-Bone.

WAGYU STEAK

"De ferrari onder de runderrassen"
Het ras Wagyu komt oorspronkelijk uit Japan en is wereldwijd beroemd om de diepe marmering in het vlees. Dit intramusculaire vet dat in het fluweelzachte, rozige vlees zit, zorgt ervoor dat het vlees extreem mals en smaakvol is.

VAN DE HOUTSKOOL GRILL

Alle houtskool grill gerechten worden geserveerd met: Huisgemaakte zoete aardappelpuree, gegrilde groenten en een saus naar keuze.

STEAKS

ENTRECÔTE

Vanaf 300 gr.
in stappen van 100gr. 11,50 / 100gr.

RIB EYE

Vanaf 300 gr.
in stappen van 100gr. 12,50 / 100gr.

T-BONE STEAK

500 gram 44,95

LAMSCARRE 'FRENCH RACK'

±250 gram 27,95

OSSENHAAS

Vanaf 200 gr.
in stappen van 100gr. 15,00 / 100gr.

TO SHARE

Mixed Royal grill

Voor 2 personen 45,00 p.p.
150 gr ossenhaas,
150 gr entrecote en 150gr rib-eye.
Geserveerd met verse friet, 3 Sauzen
frisse salade en gegrilde groente.

Flank steak 'bavette'

Voor 2 personen 35,00 p.p.
+/- 800 gram

Luxe Mixed Royal grill

Voor 2 personen 70,00 p.p.
100 gram Wagyu A5, 200 gram
ossenhaas, 250 gram flanksteak
Geserveerd met verse friet, 3 Sauzen
frisse salade en 2 halve maiskolven.

DRY-AGED

ENTRECÔTE

Vanaf 300 gr.
in stappen van 100gr. 11,50 / 100gr.

RIB EYE

Vanaf 300 gr.
in stappen van 100gr. 12,50 / 100gr.

SPECIALS

JAPANESE WAGYU A5 BMS 11-12

Vanaf 100 gr.
in stappen van 50gr. 40,00 / 100gr.

Tomahawk

Vraag de bediening
naar de beschikbaarheid

HUISGEMAAKTE SAUZEN

Peper-room saus 2,50
Bernaise saus 2,50

Rode wijnsaus 2,50
Chimichurri 2,50

DESSERTS

- Strawberry cheese cake** 9,50
Fruitige cheesecake met aardbeien!
- Dame blanche** 8,95
Vanilleroomijs waar warme chocoladesaus overheen wordt geserveerd
- Lava cake** 8,50
traktatie met een vloeibare chocoladekern
- Pornstart martini taart** 9,50
Van lemon en purplecake met een exotische vanille cream cheese
- Huisgemaakte appeltaart** 7,50
Met slagroom en bolletje vanille ijs

COCKTAILS

- Pornstar martini** 10,50
Wodka, vanille, passievrucht, citroen eiwit en prosecco
- Espresso martini** 10,50
Wodka / Espresso / Suiker
- Scroppino** 9,50
Bevroren citroen cocktail
citroensorbet, prosecco en wodka
- Pornstar bellini** 10,75
Wodka, passievrucht, vanille, meloen
citraoen en eiwit



WARME DRANKEN

KOFFIE

Koffie / Espresso	3,25
Dubbele Espresso	4,50
Decafé Koffie	3,25
Cappuccino	3,50
Decafé Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,10
Latte Macchiato Karamel	4,60
Decafé Latte Macchiato	4,10
Smaak in koffie's	0,50
Chai latte	4,50
Warme Chocolademelk + slagroom	4,50

THEE

Thee Keuze uit verschillende soorten	3,00
Verse gember-citroen Gember, citroen en honing	4,25
Verse gember-sinaasappel Gember, sinaasappel, citroen kaneel en honing	4,25
Verse munt Munt en honing	4,95

KOFFIE SPECIALS

Irish coffee Met Jameson whiskey	7,00
Spanish coffee Met Licor43	7,00
French coffee Met Grand Manier	7,00
Italian coffee Met amaretto	7,00





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