



'ROOM' IS DE RUIMTE DIE DE WENS VAN HAAR MENSEN WEERGEEFT OM SAMEN TE KOMEN EN TIJD TE BESTEDEN AAN KLETSEN EN GENIETEN.

Room is the space that depicts the desire of its people to get together and spend time chatting, and enjoying.

**ROOM188, EEN AZIATISCH EIGENTIJD RESTAURANT IN ROERMOND, BIEDT DIT ALLES EN MEER.**

**DIT RESTAURANT COMBINEERT EEN ART DECO-INTERIEUR MET TOPINGREDIËNTEN EN INNOVATIEVE GERECHTEN OM ZO DE AZIATISCHE TRADITIE TE HERONTDEKKEN. DIT ALLEMAAL IS DAGELIJKS TE GENIETEN IN EEN AZIATISCH EIGENTIJD RESTAURANT MET EEN MOOIE LIGGING AAN DE OEVER VAN DE ROER. HET IS EEN "ROOM" MET KEUKEN, WARM EN UITNODIGEND.**

**BEN JIJ KLAAR OM VERRAST TE WORDEN?**

**NEEM TELEFONISCH CONTACT OP MET ONS (0475) 791 188**

**OF STUUR EEN E-MAIL NAAR RESERVATION@ROOM188.NL**

ROOM 188, An Asian contemporary restaurant in Roermond, offers all this and more.

Combines art deco interior with top ingredients, innovation dishes to rediscover asian tradition. This all - day - dining asian contemporary restaurant has the beautiful river view. It is a room with kitchen, warm and inviting.

Ready to be surprised?

Contact us by phone (0475) 791 188

or send an e-mail to reservation@room188.nl

#### OPENING HOURS

Lunch Mon, Wed - Sun 12.30 - 16.00

Dinner Mon, Wed - Sun 18.00 - 21.30

## LUNCHKAART LUNCH MENU

### TWEE GANGEN KEUZEMENU

EXTRA GANG € 8,95. LUNCH TOT 16:00

17

1. **CARPACCIO ' MARCO POLO'** / Mirin / Wasabimayo

2. **LOEMPJA** / Vegan

3. **KIPSATE** / Pindasaus

4. **NGAU TEI** / Rundsate / Kummel

5. **POTSTICKER** / Livar vlees / Gember

6. **SUI KAUW** / Boullion soep / Garnaal dumpling

7. **RENDANG** / Rund poulet / Cocos

8. **DRUNKEN CHICKEN** / Jus / Pruimensaus

9. **JAKOBSCHELP** / Vermicelli / Knoflook boullion

10. **TEMPURA** / Oesters / Mayonaise

11. **CROQUE MONSIEUR BALI** / Pinda saus / Ei / Ham

12. **OJINGEO** / Pannenkoek / Octopus

13. **CHA SIW MAI** / Varkenspastei / Gefrituurd

14. **HAINAN CHICKEN** / Pandan / Bosui / Oestersaus

15. **KIBBELING** / Gewokt / Zoet zure saus

16. **MING HA SALAT** / Garnaal envelop / Salade

17. **SCROPPINO** / Limoncello

Alle gerechten geserveerd met rijst of frites

---

## EEN EERSTE STAP

### TAKING A FIRST STEP

---

<b>BOULLION AB</b> <b>EENDEN BOUILLON OP SMAAK GEBRACHT MET CHINEES GEPEKELD RADIJS</b> Boullion of duck with Chinese radish	<b>7</b>
<b>ROOM 188 CHEF SALADE</b> <b>ALLE GOEDS VAN GROENE SLA SOORTEN EN GROENTEN MET YUZU</b> Greater selection of green lettuce and vegetables served with yuzu	<b>11</b>
<b>CARPACCIO ' MARCO POLO '</b> <b>OP " OLD STYLE " ITALIAN WAY BEREID MET WASABI MAYO, GRUYÈRE EN MIRIN</b> Old style Italian way prepped dressed with wasabi mayonnaise, Gruyère and mirin	<b>13</b>
<b>HOTATE TEMPURA</b> <b>TEMPURA ST' - JAKOBSCHELPEN MET DIVERSE GROENTEN</b> Tempura of fresh scallops with selected vegetables	<b>13</b>
<b>DIM SUM MIX</b> <b>TIEN HAPJES IN TOTAAL OM TE DELEN. DEZE ZIJN GESTOOMD OF HARTIG</b> Ten in total of Cantonese pastries. These are steamed or fried	<b>18</b>

---

## DE AANKOMST

### THE ARRIVAL

---

<b>AM TAN</b> <b>EEN GROENTEN NEST MET EEN HARTIG GEBAKKEN EI VAN TARO EN EEND</b> Vegetable nest with an crisp fried egg made from taro and duck meat	<b>9</b>
<b>GARNAAL TSO</b> <b>GEBAKKEN GROTE GARNALEN IN SESAM MET COURGETTE</b> Sesam covered prawn with courgette	<b>12</b>
<b>SEAWEED U10</b> <b>ZEEWIER MET GARNAAL EN KNOFLOOK</b> Seaweed served with prawn in garlic	<b>14</b>
<b>T&amp;T</b> <b>HEIRLOOM TOMAAT MET TOFU BITES</b> Heritage tomatoes with tofu bites	<b>14</b>

---

## HET MOMENT

### THE MOMENT

---

<b>DRUNKEN CHICKEN</b> <b>IN TAIWANESE RIJSTENWIJN GEGAARDE KIPPENDIJ MET JUS EN PRUIMENSAUS</b> In Taiwanese rice wine cured chicken served in gravy and plumsauce	<b>17</b>
<b>SEIZOENS TUIN VEGAN</b> <b>VLEZIG IN DEMI GLACE GELAKTE AUBERGINE MET QUINOA EN SOJASOUS</b> Meaty eggplant brushed with demi glace accompanied with quinoa and vitamins	<b>18</b>
<b>PEKING EEND VERZIE 2.0</b> <b>OP TWEE WIJZEN BEREID MET FLENSJES EN SAUS</b> Duck prepared in two different ways served with pancakes and sauce	<b>26</b>
<b>THAI GREEN CURRY</b> <b>ZACHT GEGAARDE KABELJAUW MET THAISE GROENE CURRY</b> Freshly cooked cod filet with green Thai curry	<b>28</b>
<b>TOURNEDOS</b> <b>ONZE LIMOUSIN RUND GEBAKKEN ZOALS U HET WILT</b> Our choice of the Limousin cow baked as you wish	<b>33</b>
<b>DRY AGED</b> <b>21 DAGEN GERIJPT LIMOUSIN RIB EYE, RARE BEREID MET GROENTEN EN SAUS VAN CHINESE BLACK FUNGI</b> Twenty-one days dry aged rib Limousin rib eye, prepped rare served with veggies and sauce of Chinese black fungi	<b>34</b>

---

## ZOETIGHEDEN EN ZUIVELSCHAPPEN

### AHH SWEETS AND DAIRY

---

<b>GRAND DESSERT</b>	<b>9.8</b>
<b>KAAS SCHOTEL</b> Cheese Platter	<b>12.5</b>