



ALLERGENENKAART

PIN ONLY

DE ALLERGENENKAART TOONT DE GERECHTEN ZONDER AANPASSINGEN.
EVENTUELE WIJZIGINGEN AAN HET GERECHT ZIJN IN OVERLEG VAAK MOGELIJK.

Boerenlandbrood geserveerd met olijfolie & dukkah € 3,95 **G, ME, E, P, N, S, SE** **Huisgemaakte Nacho's** met verse guacamole € 4,50, **K, Z, G**

VEGETARISCH

Koud

Burrata met beluga-truffel linzen en rucola € 8,75
ME

Groene asperges, frisse crème fraîche met groene kruiden met zongedroogde tomaat en Parmezaan cracker € 7,90
K, ME, G

Baba Ganoush met granaatappel, chermoula en koriander-maanzaad madeleine € 7,45 **SE, K, G, ME, N**

Miso-humus met sambalfrietjes, kruidensla, paprikasalsa en twee-kleurensesam op een pita broodje € 7,90
G, SO, SE, P, K, Z

Caesarsalade van little gem, knoflook-crème fraîche, croutons, een scharrelei & Parmezaanse kaas € 6,20
E, K, ME, G, SE

Warm

Ravioli gevuld met ricotta en citroen met salieboter van salie uit eigen tuin € 8,20
G, ME, E

Mexicaanse tortillawrap met bonen en gekruide groenten, geserveerd met verse guacamole € 7,25 **K, PA, G**

Blackbeanburgers op een sesambolletje met cheddar, sla en augurk, geserveerd met chips van truffelaardappel € 7,70
K, P, G, S, ME, SO, SE, E

Vegan Massamancurry met jackfruit en cashewnoot € 7,50 **K, S, N, SE, SO**

Vegetarische dumplings van rode curry en pinda met huisgemaakte Thaise pruimensaus € 5,75
G, SO, SE, K, Z, P, PA

Legume pressé met biologische geitenkaas, all'arrabiata saus en hazelnootcrumble € 8,20
ME, PA, K, S, Z, N

VIS

Koud

Sashimi van zalm* met Kikkoman, wasabi en een salade van radijs en sojabonen € 8,75 **V, ZW, SE, SO**

Gebakken coquilles & Surinaamse bloedworst met gemarineerde courgette € 9,20 **SC, K, G, Z, ZW**

Ceviche van corvina gegaard in zoete Japanse rijstwijf, limoen en witte balsamico, geserveerd met zoete aardappel en chiliolie € 8,75
V, ZW, K

Taartje van makreel* met een coulis van rode biet & remouladesaus € 8,25
V, MO, E, G, S, SE

Caesarsalade van little gem, ansjovis-mayonaise, croutons, een zachtgekookt ei & Parmezaanse kaas € 6,20
MO, V, E, G, ME, K, SE

* MSC-gecertificeerde vis

Warm

Verse flammkuchen met tonijn, rode ui, piri piri & truffelolie € 8,75
G, V, PA, ME, K

Soft shell taco met gefrituurde schol en vadouvanmayonaise € 9,25
G, V, PA, K, E, MO

Klassieke mosselen met Pinot Blanc, citroen en peterselie € 9,10
SC, ZW

Zalm* Teriyaki met in chiliolie aangemaakte Udon-noodles € 9,30
SO, SE, G, V, K, E, ME

Huisgemaakte bakkeljauw-madam jeannetekroketjes met een sambal van picalilly en lavas uit eigen tuin € 7,80
V, G, E, ME, S, K, SC

Thaise viskoekjes met huisgemaakte chilisaus € 9,25 **V, SO, SE, K**

VLEES

Koud

Beef Tataki in Ponzu, een Japanse sojasaus € 8,75
SE, SO, G, ZW

Porchetta van Mangalica varken en anchoïade € 8,90
V, K, N, ME,

Grove paté van kippendij & pistache, omhuld met katenspek en Bourbon Honey Glaze € 9,30
N, P, Z, S, K, PA

Warm

Poussin gemarineerd in tandoorikruiden € 9,75 **P, K**

Kipsaté met échte pindasaus & knoflookpopcorn € 7,50
K, SE, SO, SC, P, N, G

Rendang daging met atjar van knolselderij en babykrentjes, geserveerd met cassavefriet € 8,90
G, PA, S, SE, SO, N, K

BBQ pork roast gemarineerd in Affligem Triple met zoetzure komkommer € 8,40
K, PA, G

Sticky duck met hoisin, cashewnoten en wakame-salade op papao € 9,20
G, SO, SE, N, P, G, K, SC, ME, Z

Pittige Surinaamse hotdog met faja lobiworst, kimchi en sesam-limoenmayonaise € 6,25
G, SE, SO, MO, E, K, PA, SC, S, Z, ME

DESSERT

Pavlova met pistache, amandel, en een saus van mango & passiefruit € 7,50
E, N, ME

Dropijs overgoten met espresso € 4,70
ME, E

Tiramisu met savioardi en vin santo € 6,90 **G, ME, E, ZW**

Brownie met noten, gezouten karamel en chocolade-browniejs € 6,20
G, ME, E, N, P

Pumpkin Spice cake met warme caramel-Frangelicosaus, hazelnoot en gemborsorbetijs € 8,90
G, ME, N, E, ZW

Cheesecake met een bodem van bastognekoek € 5,50
G, ME, E, SE

Chocoladetaart met hazelnooten & Cointreau met een bodem van Oreokoekjes € 5,50 **G, ME, E, N, P, ZW**

Cabrales Cumbres Viejas met vijgenbrood € 8,90 **G, ME, ZW**

- P** PINDA
- Z** ZWAVELOXIDE
- E** EI
- N** NOTEN
- G** GLUTEN
- SE** SESAM
- SO** SOJA
- ME** MELK
- MO** MOSTERD
- V** VIS
- SC** SCHAAL- EN SCHELPDIEREN
- S** SELDERIJ
- L** LUPINE
- K** KNOFLOOK
- PA** PAPRIKA
- ZW** DEZE GERECHTEN MAG IEMAND DIE ZWANGER IS NIET

Met overige allergiën kan, in overleg met de keuken, rekening gehouden worden.

**GLUTEN- & LACTOSEVRIJ
MENU BESCHIKBAAR**

SPECIALS VAN DE MAAND

Flammkuchen pulled chicken met BBQ-saus € 8,75 **K, PA, SO, SE, S**

Pepesan ikan. Pikant Indonesisch gerecht van gerookte makreel en peper € 8,90 **K, SE, SO, S, V, Z**

Veggies & chips van gefrituurde groene asperges en bloemkool met zoete aardappel € 7,25 **G, ME, E, K, MO**

* MSC-gecertificeerde vis
Al onze vis is 100% duurzaam. We zijn aangesloten bij Stichting Vis en Seizoen. Vissoorten op de rode lijst staan bij ons niet op de kaart.

TEL. 020 7604820
FACEBOOK.COM/THT
WWW.THT.NL

- Ons ijs komt van Metropolitan aan de Warmoesstraat