



# 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 komijn madeleine € 7,45 **SE, K, G, ME, N, E**

Longtong met sojasaus, tempeh en Oosterse groenten € 7,50  
**SO, SE, K, P**

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**

Bara met appelsambal en Surinaamse aardappelsalade € 6,90 **G, K, S, MO**

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

Vegan Massamancurry met jackfruit € 7,50 **K, S, 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**

### 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 jeanettekroketjes 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**

Paté van gekonfijte eend, runderpastrami met kippenlever, pistachenoten, lavas uit eigen tuin en klassieke cumberlandsaus € 9,20  
**K, E, ME, N, MO**

### Warm

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

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, P, 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-brownieijs € 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

Saté kambing met ketjapdressing en nasi gurih-geurige kokosrijst € 8,50 **K, G, SE, SO, P**

Pastrami van wilde gans uit Assendelft, met zuurkool en blauwe bessen in balsamicosirop € 9,25

Spanakopita, een Grieks ovengerecht van spinazie, feta en filodeeg € 8,20 **ME, G, E, Z, SE, K**

Wentelteeftjes met vanille-ijs € 6,20 **G, ME, E**

\* 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