

Beef Tataki 12.5

Diamanthaas, gemarineerd in dashi met Kyoto mayo, kokoskruid en edamame bonen

Pork Dumplings (4 st) 7.5

Dumplings gevuld met varkensvlees, geserveerd met ponzu, sesamzaad en china rose

Empanada Beef (1 st) 3.9

Mais empanada gevuld met rundvlees, geserveerd met mojo rojo saus

Spicy Beef Udon Noodle Bowl 10.5

Spicy rundvlees met dikke udon noedels met wortel, witte kool, rode peper, bosui en koriander

Taco Pork Belly (2 st) 9

Zachte maistortilla gevuld met zacht gegaard buikspek, met crème-fraîche, bieslook, ingelegde rode ui en chicharron

Asian Carpaccio 9.5

Carpaccio van runderhaas met enoki, pinda crumble, nori krokant, knoflookscheuten en ponzu dressing, met sambal badjak mayo

Dulce De Leche Tartelette 7.5

Tartelette gevuld met dulce de leche, limoen merengue, hazelnoot en honeycomb

Pandan Madeleines (4 st) 6.5

Pandan Madeleines in een saus van kokos karamel, met kokos flakes

Pastel De Nata 7

Citroen custard bladerdeeg taartje met pandan roomijs en kaneelsuiker

Caramel Fudge Brownie 6.5

Chocolade brownie met pecannoten, karamelsaus en popcorn-ijs

Red Velvet Cake 5.5

Geserveerd met rood fruit en gecondenseerde melk

Pornstar Martini Cheesecake 5.5

Geserveerd met passievrucht-vanille coulis en merengue

Street
Food

Heb je allergieën of dieetwensen?
Geef het aan bij de bediening.


Bekijk de allergenenkaart op thestreetfoodclub.nl/allergenen
of scan de QR code:



Scan for English menu:



Volg ons @   [thestreetfoodclub](https://www.instagram.com/thestreetfoodclub)

Free WiFi: The Streetfood Club Guest
Like our music? Check out our  list: "TSFC at home"

Holy Guacamole 6.5

Avocado met pico de gallo, koriander, limoen en tortilla chips om te dippen

Spring Roll Vegan (1 st) 4.9

Verse Vietnamese spring roll gevuld met glasnoedels, komkommer, wortel, pinda, botersla, munt en koriander, met hoisin-teriyaki saus om te dippen

Tostada Oyster Mushroom (2 st) 7.5

Krokante maistortilla belegd met pulled oesterzwam, oestersaus, witte miso en paddenstoelen crème

Edamame 5.5

Gestoomde edamame boontjes met zeezout

Bok Choy 6.5

Gewokte paksoi in lichte sesam-soja saus met pinda crumble

Corn on the Cob (3 st) 6.75

Maiskolf in 3 bites met tabasco mayo, gerookte amandel crumble en tajin kruiden

Veggie Gyoza (4 st) 7.5

Japanse pasteitjes gevuld met witte kool, bosui en spinazie, gedipt in teriyakisaus met krokante quinoa

Bao Bun Vegan Shrimpz (2 st) 10.9

Gestoomde bao bun met vegan garnalen, ingelegde rettich, okonomiyaki saus en yuzu mayo

Empanada Vegan (1 st) 3.9

Mais empanada gevuld met groenten, geserveerd met chimichurri

Krupuk Bawang 4.4

Kleurrijke vegan krupuk, geserveerd met pindadip

King Oyster Mushroom 10

Gegrilde king boleet in een dashi van shiitake, sezchuan, gember, met Parmezaan krokant

Champignons Tempura 7

Champignons in tempura beslag, met truffel-teriyaki glaze, radijs en bosui met furikake

Peruvian Corn Salad 8.5

Salade van kleurrijke mais, bulgur, lima boon, witte kaas, tomaat, avocado, jalapeno, limoen en koriander

Frietje "Speciaal" Streetfood Style 6

Verse dikke frieten van Van Koot, met togarashi spices, okonomoyaki, wasabi mayo

Paris Oyster 4

Zeeuwse creuse oester met frambozen vinaigrette en citroen

Tokio Oyster 4

Zeeuwse creuse oester met dashi en limoen

Ceviche Pasión 10.5

Rauwe zeebaars met passievrucht tijgermelk, gebrande avocado, gepofte rijst en rode jalapeño

Tuna Tataki 12

Kort geschroeide rauwe tonijn met soja gel, wasabi mayo, furikake en gepofte rijst

Sashimi & Seafood Party 18.5

"Een feestje op tafel"

Sashimi van zalm met ingelegde rettich en gember, tonijn tataki met furikake en wasabi mayo en zeebaars tartaar in pani puri met yuzu creme.

Tostada Atun (2 st) 9.5

Krokante maistortilla met guacamole, tonijn, gerookte jalapeño, mango en chipotle mayo

Prawn Dumplings (4 st) 7.5

Dumplings gevuld met garnaal, geserveerd met ponzu, sesamzaad en china rose

Shrimp Gyoza (4 st) 7.5

Japanse pasteitjes gevuld met garnaal, witte kool en bosui, gedipt in teriyakisaus met krokante quinoa

Calamari 8

Krokante inktvisringen met chimichurri en yuzu mayo

Bao Bun Ebi Tempura (2 st) 10.9

Gestoomde bao bun met ebi tempura, ingelegde rettich, okonomiyaki saus en yuzu mayo

Shrimpy Cocktail 9.5

Salade van rivierkreeftjes met yoghurt, miso, koriander, bieslook en krokante banaan

King Shrimps (6 st) 12.5

Jumbo garnalen in schuim van massaman curry, met bimi en Thaise basilicum

K.F.C. 9

Korean Fried Chicken met homemade kimchi, kimchi mayo en bosui

Chicken Gyoza (4 st) 7.5

Japanse pasteitjes gevuld met kip, witte kool en bosui, gedipt in teriyakisaus met krokante quinoa

Popcorn Chicken (4 st) 8 🍴

Krokante kip chunks met gochujang glaze, sesam en bosui

Butter Chicken 10.5

Romige butter chicken curry met ingelegde groenten, amandelcrunch en witte rijst

Bao Bun Crispy Chicken (2 st) 10.9

Gestoomde bao bun met krokante kip, ingelegde komkommer, chili-sesamsaus en china rose

Deze gerechten zijn afkomstig van onze Japanse Binchotan houtskoolgrill. Binchotan houtskool kan een hogere temperatuur genereren, waardoor het uitermate geschikt is om producten kort te garen. Onderstaande spiesen hebben door de grill een mooie lichte rooksmak.

Pimentos de Padron (2 skewers) 7.5

Pimentos de Padron met krokante chili olie, lichte satay saus en pinda's

Beef Skewer (2 skewers) 9.5

Ossenhaas met kabayaki glaze, bosui en chili

Chicken Thigh Skewer (2 skewers) 9

Kippendij gemarineerd in sereh en kaffir limoen, met chimichurri

Lekker voor erbij

Huisgemaakte
Kimchi 3.5

To spice up your
food (and life)