

BEEF & PORK

**Beef Tataki 12.5**

Diamanthaas in dashi gemarineerd met yakiniku, edamame bonen en togarashi tenkasu krokant

**Pork Dumplings (4 st) 7.5**

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

**Asian Carpaccio 9.5**

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

**Beef Skewer (2 skewers) 9.5**

Bavette spies met een habanero-ananas chimichurri met verse rode paprika

**Tonkatsu Pork 10**

Krokante varkenssteak met fris-pittige salade van radijs, witte kool en rettich

SWEET & SASSY

**The Dubai Dessert 9.5**

Tartelette gevuld met chocolade ganache, met daarop pistache crème en kataifi deeg-krokant

**Pandan Madeleines (4 st) 6.5**

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

**Custard Bapao 7**

Gefrituurde met custard gevulde bapao, geserveerd met pandanschuim en amandel

**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 meringue

The  
Street  
Food  
Club

Street  
Food

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

Bekijk de allergenenkaart op [thestreetfoodclub.nl/allergenen](https://thestreetfoodclub.nl/allergenen)  
of scan de QR code:



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

Scan for English menu:



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

**Vega California Sushi Roll (6 st) 12.5**

Vega sushi roll met omelet, komkommer, avocado & yuzu

**Tostada Oyster Mushroom (2 st) 7.5**

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

**Edamame Spicy or Salty 5.5**

Gestoomde edamame boontjes met zeezout, of met pittig chili zout

**Bok Choy 6.5**

Gewokte paksoi in lichte sesam-soja saus met pinda crumble

**Bimi Miso 9**

Bimi in een miso karamelsaus, met een krokante pinda-chili olie

**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, shredded Vietnamese salade met chimichurri, chili en koriander

**Empanada Vegan (1 st) 3.9**

Mais empanada gevuld met groenten, geserveerd met chimichurri

**Krupuk Bawang 4.4**

Kleurrijke vegan krupuk, geserveerd met pindadip

**Sticky Tofu 8.5**

Sticky gochujang tofu, zoetzure rode ui, wortel, komkommer, geserveerd met witte rijst

**Frietje Streetfood Style 6**

Verse dikke frieten van Van Koot, geserveerd met Thaise basilium mayo & Parmezaan

**Pimentos de Padron 7.5**

Pimentos de Padron met zeezout

**Roasted Beet Salad 8.5**

Geroosterde rode en gele biet met masala parelcouscous, little gem, edamame bonen, crispy chili olie en sesam dressing met pinda crunch

**Paris Oyster 4**

Zeeuwse creuse oester met frambozen vinaigrette en citroen

**Tokio Oyster 4**

Zeeuwse creuse oester met dashi en limoen

**Salmon Ceviche 10.5**

Rauwe zalm in yuzu gegaard met avocado, soja, jalapeno, koriander en maiskruim

**Tuna Tataki 12**

Kort geschroeide tonijn in een sambai vinaigrette met rettich, komkommer en krokante mie met furikake

**Sushi & Sashimi Platter 20.5**

*“Een feestje op tafel”*

Sashimi van zalm met ingelegde gember

Tonijn tataki met rettich en wasabi

California zalm sushi met avocado, kyoto mayo en zalmkaviaar

Spicy tuna sushi met komkommer, togarashi spices en bosui

**Tostada Atun (2 st) 9.5**

Krokante maistortilla met pittige tonijn, avocado, gerookte paprika, koriander en een jalapeno salsa

**Gỏi Tôm 7**

Garnalen met Vietnamese shredded salade van wortel, ijsberg en witte kool, koriander, munt, Thaise basilicum en Nuoc Cham Sau

**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

**Calamaris 8**

Krokante calamaris in een Aziatische buffalo style saus

**Crispy Calamari Bao Bun (2 st) 10.9**

Fluffy bao buns met krokante calamari, shredded Vietnamese salade met chimichurri, chili en koriander

**Green Gamba Curry 10.5**

Cambodjaanse groene curry met garnalen, baby mais, paprika, ingelegde komkommer en groene kruiden geserveerd met jasmijn rijst

**Gỏi Gà 7**

Kip met Vietnamese shredded salade van wortel, ijsberg en witte kool, koriander, munt, Thaise basilicum en Nuoc Cham Saus

**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

**Empanada Chicken (1 st) 3.9**

Mais empanada gevuld met kippendij, geserveerd met aji amarillo saus

**Bao Bun Crispy Chicken (2 st) 10.9**

Fluffy bao buns met krokante kip, little gem sla met jalapeno salsa, okonomiyaki saus en Thaise basilicum

**Duck Tempura 10.5**

Eendenborst tempura met 5 spices zout, wakame salade en hoisin-teriyaki saus

Lekker voor erbij

**Huisgemaakte Kimchi 3.5**

To spice up your food (and life)