

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 10.5

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

Beef Skewer (2 skewers) 11

Bavettespies met habanero-ananas chimichurri en verse rode paprika

Char Sieuw 11.5

Zacht gegaarde procureur in char sieuw marinade met bosui, sesam en citroen

Ribeye 200gr 18

Perfect gegaarde ribeye van de grill, geserveerd met luchtige crispy chili olie en jeow som, dé chimichurri van Laos

SWEET & SASSY

The Tokio Dessert 9.5

Tartelette gevuld met een yuzu cremeux, vanillecrème, passievrucht, amandel en kaffir limoen

Pandan Madeleines (4 st) 6.5

Pandan Madeleines in een saus van kokoskaramel, met kokosflakes

Custard Bapao 7

Gefrituurde bapao gevuld met custard, 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

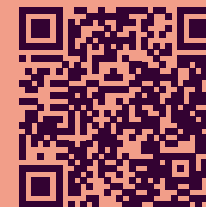
Heb je allergieën of dieetwensen?
Geef het aan bij de bediening.

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



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

Scan for English menu:



VEGGIE HEAVEN

Holy Guacamole 6.5

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

Edamame Spicy or Salty 5.5

Gestoomde edamame boontjes met zeezout, of met pittig chili zout

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, met een saus van knoflook, pinda's, bosui, sesam en ponzu

Bao Bun Oyster Mushroom (2 st) 10.9

Gestoomde bao bun met pulled oesterzwam, avocado, little gem en krokante knoflook

Empanada Vegan (1 st) 3.9

Maisempanada gevuld met groenten, geserveerd met chimichurri

Sticky Tofu 10

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

Veggie Gyoza Salad 10

Salade van rode kool, wortel, bosui en wakame met sesam dressing en vegetarische gyozas

Krupuk Bawang 4.4

Kleurrijke vegan krupuk, geserveerd met pindadip

Mushroom Tempura 8

Krokante enoki paddenstoel met chipotle mayo, togarashi kruiden en bieslook

Frietje Streetfood Style 6

Verse dikke frieten van Van Koot, geserveerd met Thaise basilicum mayo en Parmezaan

Pimientos de Padrón 8

Pimientos de Padrón met zeezout

Choi Sam 7.5

Gewokte choi sam in een sticky saus van soja, knoflook en sesamolie

FISHTALES

Paris Oyster 4

Zeeuwse creuse oester met frambozenvinaigrette en citroen

Lima Oyster 4

Zeeuwse creuse oester met passievrucht leche de tigre

Crispy Calamari Bao Bun (2 st) 10.9

Fluffy bao buns met krokante calamari in een Aziatische buffalo style saus, shredded Vietnamese salade met chimichurri, chili en koriander

Prawn Gyoza Salad 9

Salade van rode kool, wortel, bosui en wakame met sesam dressing, met 3 garnalen gyozas

Salmon Ceviche 10.5

Rauwe zalm in yuzu gegaard met avocado, passievrucht leche de tigre, canchita en rode ui

Tuna Tataki 12

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

Tostada Atun (2 st) 9.5

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

Gamba Tempura (5 st) 10

Met mango-chili mayo, wortel salade en verse wasabi

Streetfood Seafood Platter 20.5

"Een feestje op tafel"

Sashimi van zalm met ingelegde gember

Tonijn tataki met rettich en wasabi

Spicy tonijn tartaar met rijst krokant

Lima oesters

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, bosui, met een saus van knoflook, pinda's, bosui, sesam en ponzu

Calamaris 8

Krokante calamaris in een Aziatische buffalo style saus

Green Gamba Curry 12

Cambodjaanse groene curry met garnalen, babymaïs, paprika, ingelegde komkommer en groene kruiden, geserveerd met jasmijnrijst

CHICKEN & CO

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, met een saus van knoflook, pinda's, bosui, sesam en ponzu

Popcorn Chicken (4 st) 8 🍴

Krokante kip chunks met gochujang glaze, sesam en bosui

Empanada Chicken (1 st) 3.9

Maisempanada 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

Pad Krapow 9.5

Pittig Thais wokgerecht van kippendij, Thaise basilicum, munt, sperzieboon en paprika, geserveerd met witte rijst

Lemon Black Pepper Chicken 8.5

Krokante kippendij met een salade van komkommer en rode ui, met crispy chili olie

Lekker voor erbij

Huisgemaakte Kimchi 3.5

To spice up your food (and life)

Smashed Komkommer Salade 4.5

Friszure komkommersalade met sesam-soja dressing en koriander

Vietnamese Watermelon Salad 5

Watermeloen, wakame, munt, pinda's en nuoc cham dressing