

Feed Me menu

10 verschillende Streetfood gerechtjes om te proeven en te delen

RONDE 1

Asian Carpaccio

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

Salmon Ceviche

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

Shrimp Gyoza

Japane pasteitjes gevuld met garnaal, witte kool, bosui met een saus van knoflook, pinda's, bosui, sesam en ponzu

Holy Guacamole

Avocado met pico de gallo, mint, groene jalapeno, limoen en tortilla chips om te dippen

RONDE 2

Bao Bun Crispy Chicken

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

Bimi Miso

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

Beef Skewer

Bavette Spies met habanero-ananas chimichurri en verse rode paprika

RONDE 3

Popcorn Chicken

Krokante kip chunks met gochujang glaze, sesam en bosui

Char Sieuw

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

Frietje Streetfood Style

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

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €7,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €7,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Maak je avond compleet en voeg een van onze dranken arrangementen toe

Vegetarian Feed Me menu

10 verschillende vegetarische Streetfood gerechtes om te proeven en te delen

RONDE 1

Holy Guacamole

Avocado met pico de gallo, mint, groene jalapeno, limoen en tortilla chips om te dippen

Vietnamese Watermelon Salad

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

Pimientos de Padrón

Pimientos de Padrón met zeezout

Veggie Gyoza

Japanse pasteitjes gevuld met witte kool, bosui en spinazie met een saus van knoflook, pinda's, bosui, sesam en ponzu

RONDE 2

Bimi Miso

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

Sticky Tofu

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

Bao Bun Oyster Mushroom

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

RONDE 3

Green Curry

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

Frietje Streetfood Style

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

Choi Sam

Gewokte choy sam in een sticky saus van soja, knoflook en sesamololie

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €7,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €7,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Maak je avond compleet en voeg een van onze dranken arrangementen toe

Feed Me Deluxe menu

10 verschillende Luxe Streetfood gerechtjes om te proeven en te delen

RONDE 1

Beef Tataki

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

Salmon Ceviche

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

Gamba Tempura

Met mango-chili mayo, wortel salade en verse wasabi

Holy Guacamole

Avocado met pico de gallo, mint, groene jalapeno, limoen en tortilla chips om te dippen

RONDE 2

Popcorn Chicken

Krokante kip chunks met gochujang glaze, sesam en bosui

Veggie Gyoza Salad

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

Crispy Calamari Bao Bun

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

RONDE 3

Bimi Miso

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

Ribeye 200gr

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

Frietje Streetfood Style

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

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €7,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €7,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Maak je avond compleet en voeg een van onze dranken arrangementen toe

Feed Me Deluxe menu - vegetarisch

10 verschillende vegetarische Luxe Streetfood gerechten om te proeven en te delen

RONDE 1

Krupuk Bawang

Kleurrijke vegan krupuk, geserveerd met pindadip

Veggie Gyoza

Japanse pasteitjes gevuld met witte kool, bosui en spinazie met een saus van knoflook, pinda's, bosui, sesam en ponzu

Tostada Oyster Mushroom

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

RONDE 2

Vietnamese Watermelon Salad

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

Mushroom Tempura

Krokante enoki paddenstoel met chipotle mayo, togarashi kruiden en bieslook

Choi Sam

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

RONDE 3

Bao Bun Vegan Shrimp

Gestoomde bao bun met vegan garnalen, shredded Vietnamese salade met chimichurri, chili en koriander

Bimi Miso

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

Sticky Tofu

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

Frietje Streetfood Style

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

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €7,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €7,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Drankenarrangement TSFC Basis

Bieren

Heineken 0.25L [5%]
Brand Weizen 0.3L [5%]
Affligem Blond 0.3L [6.8%]
Oedipus Mannenliefde Saison 0.25L [6%]
Lagunitas IPA 0.3L [6.2%]
Texels Skuumkoppe Weizener 0.3 L [6%]
Oedipus Thai Thai 0.25L [8%]
Lowlander Elderflower [3.5%]

Alcoholvrije bieren

Heineken 0.0%
Affligem Blond 0,0%
Brand Weizen 0.0%

Wijnen

Bubbels

Cava Brut | Spanje | Penedes | Method Traditional | Macabeo, Parellada
Wednesday's Domaine Eclat Wit 0.0%

Wit

Verdejo | Spanje | Extremadura | La Frontera
Pinot Grigio | Spanje | Ribera del Guadiana | L'Harsad
Chardonnay Barriques | Spanje | Jumilla | DQX

Rose

Monastrell Rosado | Spanje | Ribera del Segura
Vue Mer Rose | Frankrijk | Provence | Merlot. Cinsault

Rood

Merlot | Spanje | Extremadura | La Frontera
Tempranillo Barriques | Spanje | Jumilla | DQX

Frisdranken

We schenken een variatie bekende en minder bekende frisdranken,
vraag ons er gerust naar.

Koffie & Thee

We schenken een variatie aan bekende en minder bekende koffie en
theesoorten, vraag ons er gerust naar.

Drankenarrangement TSFC Deluxe

Bieren

Heineken 0.25L [5%]
Brand Weizen 0.3L [5%]
Affligem Blond 0.3L [6.8%]
Oedipus Mannenliefde Saison 0.25L [6%]
Lagunitas IPA 0.3L [6.2%]
Texels Skuumkoppe Weizener 0.3 L [6%]
Oedipus Thai Thai 0.25L [8%]
Lowlander Elderflower [3.5%]

Alcoholvrije bieren

Heineken 0.0%
Affligem Blond 0,0%
Brand Weizen 0.0%

Wijnen

Bubbels

Cava Brut | Spanje | Penedes | Method Traditional | Macabeo, Parellada
Wednesday's Domaine Eclat Wit 0.0%

Wit

Verdejo | Spanje | Extremadura | La Frontera
Pinot Grigio | Spanje | Ribera del Guadiana | L'Harsad
Chardonnay Barriques | Spanje | Jumilla | DQX

Rose

Monastrell Rosado | Spanje | Ribera del Segura
Vue Mer Rose | Frankrijk | Provence | Merlot. Cinsault

Rood

Merlot | Spanje | Extremadura | La Frontera
Tempranillo Barriques | Spanje | Jumilla | DQX

Frisdranken

We schenken een variatie bekende en minder bekende frisdranken,
vraag ons er gerust naar.

Koffie & Thee

We schenken een variatie aan bekende en minder bekende koffie en
theesoorten, vraag ons er gerust naar.

Drankenarrangement TSFC Deluxe

Cocktails & Mixers

Pornstar Martini

Vanille wodka | passievrucht likeur | vanille

Icy Margarita

Elala tequila | triple sec | limoensap

Paradise Drift

Spirited Union Coconut rum | ananas soda | limoen

Arancia Rossa Spritz

Bloedsinaasappellikeur | Cava | bruiswater

Fire & Spice Phantasm

Met chili geïnfuseerde aged dark rum | Caipi ginger | kaneel | angostura bitters

Reaper's Kiss

Elala tequila | triple sec | limoensap | komkommer | agave | Carolina Reaper extract | lava zout

Pina Colada

Spirited Union Coconut rum | ananassap | limoen

DreamGrove G&T

Citrus Botanica gin | Fever Tree indian tonic | grapefruit

Candy Stardust

Blushing Berry Gin | Raspberry & Rhubarb tonic | aardbei snoep

Dark 'n Stormy

Caribbean storm rum | Fever Tree Ginger beer | lime

Skinny Bitch

Copper still wodka | sparkling water | lime

Cuba Libre

Caribbean storm rum | Coca Cola | lime

Alcoholvrije Cocktails

Pornstar Martini 0.0

Alcoholvrije vanille wodka | passievrucht

Una Paloma Blanco 0.0

Alcoholvrije tequila | grapefruitsap | limoen | bruiswater | lavazout

Spiced Mule Cloudwalker 0.0

Alcoholvrije wodka | granny smith appel | gember | limoen | jalapeño | basilicum | bruiswater

Tropical Iced Tea 0.0

Tropical fruit tea | hibiscus | ananas