

BEEF & PORK

Beef Tataki 12.5

Kort geschroeid rundvlees in dashi gemarineerd met yakiniku, edamame bonen en togarashi tenkasu krokant

Steak Tartaar 10

Steak tartaar “Asian style” op een nori krokantje met sesam en bieslook

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

Nduja Pimientos de Padrón 9.5

Padrón pepers in een pittige Nduja worst-saus met hot honey en sesam

Crispy Pork Belly “Korean Style” 11

Zacht gegaard buikspek, krokant gebakken en afgelakt met een pittige Koreaanse saus

Ribeye 200gr 19.5

Perfect gegrilde ribeye van de grill, geserveerd met Taiwanese ‘pesto’

SWEET & SASSY

Japanese Apple Crumble Pie 9.5

Tartelette gevuld met een miso cremeux, compote van appel, afgemaakt met een yuzu sabayon

Apple Gyoza (4 st) 7.5 *(terug van weggeweest)*

Gefrituurde gyozas gevuld met een appelcompote in kaneelsuiker, met pandan ijs

Matcha Tiramisu 8

De klassieker, maar dan met Japanse smaken

Caramel Fudge Brownie 6.5

Chocolade brownie met pecannoten, karamelsaus en vanille 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

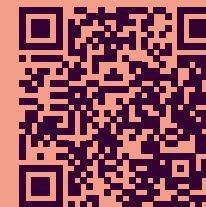
Heb je allergieën of dieetwensen?
Geef het aan bij de bediening.

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



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

Scan for English menu:



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

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 tempura oesterzwam, Thaise salade, little gem en krokante knoflook

Empanada Vegan (1 st) 3.9

Maisempanada gevuld met groenten, geserveerd met chimichurri

Corn Fritter 9

Krokante maïs beignet met gepocheerd ei, avocado, pico de gallo en chipotle mayo

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 oesterzwam 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

Kangkong 7.5

Gewokte waterspinazie in een sticky saus van ponzu, knoflook en sesamolie

Peanut Butter-Miso Ramen 11

Japanse ramen in een romige saus van pindakaas, miso en kombu, met baby maïs, paksoi en paprika

FISH TALES

Paris Oyster 4

Zeeuwse creuse oester met frambozenvinaigrette en citroen

Lima Oyster 4

Zeeuwse creuse oester met passievrucht leche de tigre

Crispy Ebi Tempura Bao Bun (2 st) 10.9

Fluffy bao buns met krokante garnaal, yuzu mayo, Ika lemon saus, zoetzure komkommer en China rose

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 met een mandarijn-ponzu vinaigrette, kumquat, jalapeno, furikake en een crème van yuzu

Tostada Atun (2 st) 9.5

Krokante maistortilla met gemarineerde tonijn, avocado, mango, jalapeno, chipotle mayo en koriander

Taco Baja California (2 st) 11

Softshell taco met kabeljauw in tempura, salade van spitskool, wortel en chili met een chipotle mayo

Streetfood Seafood Platter 13.5 p.p. te bestellen vanaf 2 personen

“Een feestje op tafel”

Sashimi van zalm met ingelegde gember

Tonijn tataki met rettich en wasabi

Spicy tonijn tartaar, avocado, komkommer, wasabi cracker

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

Thai Prawn Salad 10.5

Fris-pittige salade van peultjes, taugé, rode ui, komkommer en bosui, met gebakken garnalen en een Thaise dressing

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 chimichurri

Bao Bun Crispy Chicken (2 st) 10.9

Fluffy bao buns met krokante kip, little gem, jalapeno salsa, kimchi mayo en Thaise basilicum

Frietje Streetfood 9

Verse dikke frieten van Van Koot met pulled chicken, ‘cowboy mayo’ gebakken ui en peterselie

Chicken Gyoza Salad 10

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

Vietnamese Lemongrass Chicken 11.5

Noedelgerecht met licht pittige, in citroengras gemarineerde kippendij, ingelegde komkommer, wortel, pinda, limoen en koriander

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 5.5

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