

Feed Me menu

Verschillende streetfood gerechtjes om te proeven en te delen

RONDE 1

Asian Carpaccio

Carpaccio van runderhaas met truffel teriyaki, shimeji paddenstoel, furikake en bieslook

Salmon Tiradito

Dun gesneden rauwe zalm met een citrus-umami dressing, mango en bieslook

Prawn Dumplings

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

RONDE 2

Chicken Gyoza

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

Bimi Miso

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

Bao Bun Crispy Chicken

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

RONDE 3

Crunchy Yuzu Chicken

Krokante malse kip, gecoat in yuzu marinade in een knalgele curry saus met bosui

Peanut Butter-Miso Ramen

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

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €9,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €9,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Maak je avond compleet en voeg een van onze drankarrangementen toe.

Vegetarian Feed Me menu

Verschillende vegetarische streetfood gerechtes om te proeven en te delen

RONDE 1

Vietnamese Watermelon Salad

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

Pimientos de Padrón

Pimientos de Padrón met zeezout

Tostada Jackfruit Rendang

De smaken van onze overheerlijke rendang maar dan vegan!

Krokante mais tortilla's met avocado en ingelegde rode kool, pittige mayo & seroendeng

RONDE 2

Bimi Miso

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

Veggie Gyoza

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

Popcorn Cauliflower

Bloemkool met een krokant tempura laagje, gecombineerd met een zoet pittige lak, getopt met sesam en bosui

RONDE 3

Peanut Butter-Miso Ramen

Japanse ramen in een romige saus van pinda's, miso en kombu, met maïs, paksoi, paprika en bosui

Bao Bun Oyster Mushroom

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

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €9,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €9,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Maak je avond compleet en voeg een van onze drankarrangementen toe

Feed Me Deluxe menu

Verschillende luxe streetfood gerechtes om te proeven en te delen

RONDE 1

Beef Tataki

Kort geschroeid rundvlees met een kabayaki van limoenblad, crème van gochugaru, gebrande padrón pepers & bieslookolie

Tuna Tataki

Dun gesneden rauwe tonijn met groene appel, komkommer en yuzu, gecombineerd met rode jalapeno, huisgemaakte sambai en tenkasu

Holy Guacamole

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

RONDE 2

Crunchy Yuzu Chicken

Krokante malse kip, gecoat in yuzu marinade in een knalgele curry saus met bosui

Shrimp Gyoza

Japanse pasteitjes gevuld met garnaal, witte kool, bosui, met een saus van groene curry en koriander

Black Bean Pork Belly Skewer

Gegrild buikspek met een lak van zwarte bonen pasta, hoisin en mirin, gecombineerd met pittige tenkasu bolletjes

RONDE 3

Peanut Butter-Miso Ramen

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

Runderentrecote

Gegrilde runderentrecote met een Thaise chimichurri

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €9,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €9,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Feed Me Deluxe menu - vegetarisch

Verschillende vegetarische luxe streetfood gerechtjes om te proeven en te delen

RONDE 1

Holy Guacamole

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

Tostada Jackfruit Rendang

De smaken van onze overheerlijke rendang maar dan vegan!

Krokante maïs tortilla's met avocado en ingelegde rode kool, pittige mayo & seroendeng

Pimentos de Padrón

Pimentos de Padrón met zeezout

RONDE 2

Popcorn Cauliflower

Bloemkool met een krokant tempura laagje, gecombineerd met een zoet pittige lak, getopt met sesam en bosui

Yellow Curry Vegan Gamba Katsu

Onze variatie op het klassieke Japanse gerecht Chicken Katsu.

Krokante vegan gamba's met jasmijnrijst, gele curry, gepekeld gember en bosui

Bimi Miso

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

RONDE 3

Peanut Butter-Miso Ramen

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

Corn Fritter

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

Gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn

GRAND DESSERT €9,50 P.P.

Zin iets zoets? Voeg voor maar €9,50 p.p. een heerlijke selectie van onze desserts toe aan je diner.

Maak je avond compleet en voeg een van onze drankarrangementen toe