

Beef Tataki 12.5

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

Steak tartaar 10.75

Steak tartaar "Asian style" met krokante eiernoedels, bieslook en sambai

Bento Box Peking Beef 11.5 p.p. *te bestellen vanaf 2 personen*
"De nieuwe knaller van de kaart"

Een bento box gevuld met Peking style beef, komkommer, fijngesneden prei, gember en 4 pannenkoekjes

Black Bean Pork Belly Skewer (2 skewers) 12

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

Pork Dumplings (4 st) 8

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

Asian Carpaccio 10.5

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

Kung Pao Beef 15.5

Rundvlees gemarineerd in shaoxing wijn en soya saus met paprika en bosui, geserveerd met pinda's en jasmijn rijst

Frietje Streetfood 11

Verse dikke frieten van Van Koot met runderrendang, TSFC mayonaise, bieslook en krokante ui

Crispy Pork Belly "Korean Style" 11

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

Runderentrecote 200gr 19.5

Gegrilde runderentrecote met een Thaise chimichurri

Pineapple Madness 9.5

Ananas in een marinade van limoen blad, gember en sereh, met crème van witte chocolade en tonkaboon, karamel popcorn en pistache

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

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

Coupe du Kalamansi 8

Kalamansi cremeux, geserveerd met amandelroomijs, crumble en Italiaanse meringue

Caramel Fudge Brownie 6.5

Chocolade brownie met pecannoten, karamelsaus en vanille ijs

Foresta Nera 6.5

Zacht chocolade biscuit met een jam van amarena kers

Blueberry Cheesecake 6.5

Met een frisse compote van blauwe bes afgemaakt met mint

Chocolade Amandel Karamel 6.5

Een heerlijk glutenvrij gebakje met chocolade, amandel en karamel, gecombineerd met passievrucht en blauwe bes

Street
Food

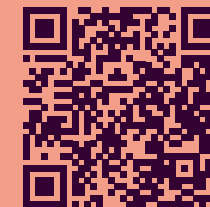
Heb je allergieën of dieetwensen?
Geef het aan bij de bediening.


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"

Holy Guacamole 6.5

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

Krupuk Bawang 4.5

Kleurrijke vegan krupuk, geserveerd met pindadip

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) 8

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

Vega Frietje Streetfood 8.5

Verse dikke frieten van Van Koot met Thaise basilicum mayonaise en parmezaan

Corn Fritter 9.5

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

Tostada Jackfruit Rendang (2 st) 9.5

De smaken van onze overheerlijke rendang maar dan vegan!

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

Popcorn Cauliflower 8.5

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

Pimientos de Padrón 8

Pimientos de Padrón met zeezout

Miso Aubergine 9

"Chef Erwin's fave"

In miso gemarineerde gepofte aubergine met een pittige saus van pinda's, tenkasu en limoen

Peanut Butter-Miso Ramen 11

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

Paris Oyster 4

Zeeuwse creuse oester met frambozenvinaigrette en citroen

Habanero 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 Tiradito 12.5

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

Tuna Roll 12.5

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

Tostada Atun (2 st) 9.5

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

Tostada Bang Bang Shrimp (2 st) 10

Krokante maïs tortilla's met avocado, krokante 'spicy' panko garnalen en pico de gallo

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

Habanero oesters

Prawn Dumplings (4 st) 8

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

Shrimp Gyoza (4 st) 8.5

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

Yellow Curry Gamba Katsu 13 (dit kan ook vegan gemaakt worden)

Onze variatie op het klassieke Japanse gerecht Chicken Katsu.

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

K.F.C. 9

Korean Fried Chicken met homemade kimchi, kimchi mayo en bosui

Chicken Gyoza (4 st) 8

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

Crunchy Yuzu Chicken 9

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

Asian Chicken Salad 10

Salade van witte kool, little gem, mango, wakame, chili, rode kool en crumble van nori met krokante kip chunks

Duck Gyoza 9

Japanse pasteitjes gevuld met gekonfijte eend, witte kool en bosui, gecombineerd met een saus van groene curry, verse koriander en sesam

Lekker voor erbij

Huisgemaakte Kimchi 3.5

To spice up your food (and life)

Thaise Pinda Komkommer Salade 4.5

Add pulled chicken +4

Smashed komkommer salade met pinda's en crispy chili

Vietnamese Watermelon Salad 5.5

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