



# ALLERGENENKAART

# PIN ONLY

DE ALLERGENENKAART TOONT DE GERECHTEN ZONDER AANPASSINGEN.  
EVENTUELE WIJZIGINGEN ZIJN IN OVERLEG MOGELIJK.

**Boerenlandbrood** geserveerd met olijfolie & dukkah € 3,95 **G, ME, E, P, N, S, SE**

**Huisgemaakte Nacho's** met verse guacamole € 4,50, **K, Z, G**

## VEGETARISCH

### Koud

Buffelmozzarella met een tomatensalsa en toast van Turks brood € 8,50  
**ME, G, PA, K**

Gado Gado met gestoomde groente, kokosmakroontjes, ei, een kroepoek van tempeh en pindadressing € 7,90  
**P, SO, SE, K, E, G, N**

Bruschetta alla melanzane - aubergine-crème met tahin en gefrituurde uitjes € 7,45  
**K, SE, G, ME, PA**

Farinata met truffelricotta, groene asperge en knoflook-citroen gremolata € 7,75  
**ME, S, K, Z**

Caesarsalade van little gem, knoflook-crème fraîche, croutons, een scharrelei & Parmezaanse kaas € 6,20  
**E, K, ME, G**

### Warm

Ravioli met spinazie en ricotta, salieboter, Parmezaanse kaas en walnoot € 8,20  
**G, K, ME, S, E, N**

Mexicaanse blue-corn tortillawrap met bonen en gekruide groenten, geserveerd met verse guacamole € 7,25  
**K, PA**

Curry van aubergine en aardappel met jasmijnrijst en een sambal van tempeh € 7,50  
**K, N, P, S, SE, SO, Z, SC**

Strudel van spinazie, duxelles en ricotta met een saus van gebakken bospaddenstoelen, afgeblust met Vieux en crème fraîche € 8,20  
**G, ME, K, SE, Z, E, ZW**

Vegetarische dumplings van rode curry en pinda met huisgemaakte Thaise pruimensaus € 5,75  
**G, SO, SE, K, Z, P, PA**

Legume pressé met biologische geitenkaas & all'arrabiata saus € 8,20  
**ME, PA, K, S, Z, N**

## VIS

### Koud

Sashimi van zalm\* met Kikkoman, wasabi en een salade van radijs en sojabonen € 8,75  
**V, ZW, SE, SO**

Gebakken coquilles & Surinaamse bloedworst met gemarineerde courgette € 9,20  
**SC, K, G, Z, ZW**

Taartje van makreel\* met een coulis van rode biet & remouladesaus € 8,25  
**V, MO, E, G, S, SE**

Gerookte haring met zelfgemaakte zuurkool en truffelaardappel, crème fraîche en Amsterdamse uitjes, geserveerd met limoenmayonaise € 8,10  
**V, E, MO, S, K**

Caesarsalade van little gem, ansjovis-mayonaise, croutons, een zachtgekookt ei & Parmezaanse kaas € 6,20  
**MO, V, E, G, ME, K**

\* MSC-gecertificeerde vis

### Warm

Verse flammkuchen met tonijn, rode ui, piri piri & truffelolie € 8,75  
**G, V, PA, ME, K**

Soft shell taco met gefrituurde schol en vadouvanmayonaise € 9,25  
**G, V, PA, K, E, MO**

Mosselen "Bloody Mary" afgeblust met Tasty Tom en wodka, geserveerd met krullen van bleekselderij € 8,75  
**SC, S, ME, K, ZW**

Zalmburger op mini pita met een frisse Turkse salsa en bietenhummus € 9,30  
**V, G, SE, K, S, ZW**

Croque monsieur van rivierkreeft en gamba met Parmezaanse kaas, basilicumolie en rouille € 9,25  
**S, SC, PA, K, G, ME, E, SE**

Thaise viskoekjes met oosterse vadouvan-tartaarsaus € 9,25  
**E, Z, SE, V, SC, K, G**

## VLEES

### Koud

Tartaar van bavette met wasabimayonaise, pickels van bloemkool, ei en ui € 8,75  
**E, Z, ME, ZW**

Huisgemaakte lamspastrami 'Harry's Bar' met truffelmayonaise en rucola € 8,90  
**MO, E, Z, ZW, K**

Paté met wilde gans, hazenrug & pruimen met een kweeperencompote € 9,30  
**N, ZW, E, N, ME, S, K,**

### Warm

Poussin met gerookte paprikapoeder en chimchurri € 9,50  
**PA, K, S**

Kipsaté met échte pindasaus & knoflookpopcorn € 7,50  
**K, SE, SO, SC, P, N, G**

Lamstajine met cashewnoten, parelcouscous en een papadum € 9,25  
**P, N, Z, G, SE, PA, K, S, ME**

BBQ pork roast gemarineerd in Affligem Triple met zoetzure komkommer € 8,40  
**K, PA, G**

Sticky duck met hoisin, hazelnoten en wakame-salade op bapao € 9,20  
**G, SO, SE, N, P, G, K, SC, ME, Z**

Pittige Surinaamse hotdog met faja lobi-worst, kimchi en sesam-limoenmayonaise € 6,25  
**G, SE, SO, MO, E, K, PA, SC, S, Z, ME**

## DESSERT

Pavlova met pistache, amandel, en een saus van mango & passiefruit € 7,50  
**E, N**

Dropijs overgoten met espresso € 4,70  
**ME, E**

Tiramisu met savioardi en vin santo € 6,90  
**G, ME, E, ZW**

Brownie met gezouten karamel en chocolade-ijs € 6,20  
**G, ME, E, N, P**

Pumpkin Spice cake met warme Cointreau-Frangelicosaus, hazelnoot en gemberijs € 8,90  
**G, ME, N, E, ZW**

Cheesecake met een bodem van bastognekoek € 5,50  
**G, ME, E, SE**

Chocoladetaart met hazelnoten & Cointreau met een bodem van Oreokoekjes € 5,50  
**G, ME, E, N, P, ZW**

Cabrales Cumbres Viejas met vijgenbrood € 8,90  
**G, ME, ZW**

- Ons ijs komt van Metropolitan aan de Warmoesstraat

<b>P</b>	PINDA	<b>V</b>	VIS
<b>Z</b>	ZWAVELOXIDE	<b>SC</b>	SCHAAL- EN SCHELDPIEREN
<b>E</b>	EI	<b>S</b>	SELDERIJ
<b>N</b>	NOTEN	<b>L</b>	LUPINE
<b>G</b>	GLUTEN	<b>K</b>	KNOFLOOK
<b>SE</b>	SESAM	<b>PA</b>	PAPRIKA
<b>SO</b>	SOJA	<b>ZW</b>	DEZE GERECHTEN MAG IEMAND DIE ZWANGER IS NIET
<b>ME</b>	MELK		
<b>MO</b>	MOSTERD		

Met overige allergiën kan, in overleg met de keuken, rekening gehouden worden.

**GLUTEN- & LACTOSEVRIJ  
MENU BESCHIKBAAR**

TEL. 020 7604820  
FACEBOOK.COM/THT  
WWW.THT.NL