



# ALLERGENENKAART

# PIN ONLY

DE ALLERGENENKAART TOONT DE GERECHTEN ZONDER AANPASSINGEN.  
EVENTUELE WIJZIGINGEN AAN HET GERECHT ZIJN IN OVERLEG VAAK 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

Burrata met beluga-truffel linzen en rucola € 8,75  
**ME**

Groene asperges, frisse crème fraîche met groene kruiden met zongedroogde tomaat en Parmezaan cracker € 7,90  
**K, ME, G**

Baba Ganoush met granaatappel, chermoula en komijn madeleine € 7,45 **SE, K, G, ME, N, E**

Longtong met ketjapsaus, tempeh, emping en een scharrelei € 7,50  
**SO, SE, K, P, N**

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

### Warm

Ravioli van eekhoortjesbrood met beurree noisette, pecorino en hazelnoot € 8,20  
**G, ME, E, N**

Bara met appelsambal en Surinaamse aardappelsalade € 6,90 **G, K, S, MO**

Blackbeanburgers op een sesambolletje met cheddar, sla en augurk, geserveerd met chips van truffelaardappel € 7,70  
**K, P, G, S, ME, SO, SE, E, Z**

Vegan Massamancurry met jackfruit € 7,50 **K, S, SE, SO**

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

Spanakopita, een Grieks ovengerecht van spinazie, feta en filodeeg € 8,20  
**ME, G, E, Z, SE, K**

## 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**

Nikkei ceviche van Groenlandse heilbot in uchibori, sojasaus, sesamololie, mirin met concasees van tomaat en limoenzeste € 8,90 **V, SE, SO**

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

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

### 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 € 6,50  
**G, V, PA, K, E, MO**

Klassieke mosselen met Pinot Blanc, citroen en peterselie € 9,10  
**SC, ZW**

Zalm\* Teriyaki met in chiliolie aangemaakte Udon-noodles € 9,30  
**SO, SE, G, V, K, E, ME**

Huisgemaakte bakkeljauw-madam jeanettekroketjes met een sambal van picalilly en lavas uit eigen tuin € 7,80  
**V, G, E, ME, S, K, SC**

Thaise viskoekjes met huisgemaakte chilisaus € 9,25 **V, SO, SE, K**

## VLEES

### Koud

Beef Tataki in Ponzu, een Japanse sojasaus € 8,75  
**SE, SO, G, ZW**

Porchetta van Mangalica varken en anchoïade € 8,90 **V, K, N, ME**

Paté van gekonfijte eend, runderpastrami met kippenlever, pistachenoten, lavas uit eigen tuin en klassieke cumberlandsaus € 9,20  
**K, E, ME, N, MO**

### Warm

Poussin gemarineerd in tandoorikruiden met tzatziki € 9,75 **K, ME, PA, S**

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

Rendang daging met atjar van knolselderij en babykrentjes, geserveerd met cassavefriet € 8,90  
**G, PA, P, S, SE, SO, N, K**

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

Sticky duck met hoisin, cashewnoten 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, ME**

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

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

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

Vegan sticky toffee pudding met Maker's Mark saus en mandarijnensorbet € 8,90 **G, 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 en kweeperencompote € 8,90  
**G, ME, ZW**

- Ons ijs komt van Metropolitan aan de Warmoesstraat

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

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

**GLUTEN- & LACTOSEVRIJ  
MENU BESCHIKBAAR**

## SPECIALS VAN DE MAAND

Gebraden gerookte eendenborst salade van venkel, sinaasappelolie, walnoot, balsamicoparels en jus van geitenbok € 9,50 **N, Z, K, S**

Pulled boleet met zoetzure groenten en wakame op een gele steamed bun *V* € 9,25 **PA, K, ME, G**

Hertenpeper met kruidkoek en spek, spruitjes en witte stoofpeer € 9,25 **G, K, S, Z**

Dolce di Enzo - verrassend Italiaans dessert van gefrituurd vanille ijs € 6,20 **G, ME, N**

\* MSC-gecertificeerde vis  
We zijn aangesloten bij Stichting Vis en Seizoen.  
Bijna al onze vis is 100% duurzaam.

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