



vooraf

Christophe-desembrood met olijfolie uit Tarragona & dukkah – 6.8	Huisgemaakte nacho's met guacamole – 5.5
--	--

veganistisch

koud		warm	
Donburi van lauwarme aubergine met sushirijst, unagisaus, lente-ui, wasabisesam en firukake – 8.9	Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met teriyakisaus – 8.8	Chiang mai stijl Massaman curry met aardappel, shiitake, pompoen, cashewnoten en gefrituurde mihoen – 9.8	Surinaamse pom van tayer-knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool – 9.3
 Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos-pindacrunch – 7.2		Geroosterde bloemkool teriyaki met sesam-taugésalade en pittige cashew – 8.3	Authentieke Rajma dahl van kidneybonen en koriander – 8.3
		Gefrituurde gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8	 Pulled paddo van oester-zwam en portobello op een tostada met een lauwarme crème van zoete aardappel en chipotle-mayonaise – 9.8

vegetarisch

koud		warm	
Burrata met glühwein-kersen en gefrituurde boerenkool – 12.5	 Carpaccio van knolselderij met zwarte knoflooklak, pastinaakcrème, limoenspray en hazelnoot – 7.9	 Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusie – 8	Hartige taart van prei en ui gegratineerd met truffelkaas van Noord-Hollandse buffel – 9.6
Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met noten-bierbrood en een compote van lychees en framboos – 9.5	Miso-hummus met krokante zwarte rijst, wasabinotencrunch en huisgemaakt naan – 8.8 (vegan mogelijk)	Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en een zure bom op briochebroodjes – 12.5	Pompoen amaretti ravioli met pompoenolie, Parmezaanse kaas en rucola – 11.5
		Oesterzwam geprek met sambal peteh. Gebaseerd op Ayam Geprek: Indonesische krokante kip van de Vrouw met de Baard – 9.8	Gnocchi met Oudwijker Fiore; Nederlandse Taleggio, met spinazie, venkel een saus van Nouilly Prat vermouth – 10.5

vis / vlees

koud		warm	
Tataki van yellowfin tonijn* met edamame, wakame, Tomasu sojasaus en tempura-wasabichips – 12.9	Prosciutto di Parma met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse pepercracker – 10.5	Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn – 14.8	 Thaise kibbeling met gele chili – 10
 Zeebaars* ceviche met habanero, mango en tequilla met een tortilla chip met avocado-chipotlecrème – 11.8	Grove paté van hert met cranberry's in cognac, truffel, hazelnoot en salie met een kweepeercompote op huisgemaakte brioche – 10.9	Brisket BBQ stijl met pommes dauphinois, stoofpeertjes en jus de veau – 12.5	Pekingeed met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker – 11.8
		Softshell-taco met boneless shortrib, coleslaw en smokey Bourbon-BBQsaus – 12.9	Flammkuchen met tonijn*, piri piri, truffelsalsa en gruyerekaas – 10.5
		Vitello tonnato met kalfssucade, tonijnsaus en gekonfijte Italiaanse tomaten – 12.8	*wij zijn aangesloten bij Vis&Seizoen; alle vis is ASC- of MSC-gecertificeerd

desserts

 Affogato van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso vegan – 5.5	Tiramisu met savoiardi en vin santo – 8.5	Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en met passievrucht – 9.5	Limoncello cheesecake met een bodem van dadels en hazelnoot – 9.3
Aziatische trifle van spekkoeke met sereh-gember chocolademousse en lychees vegan – 8.3	Stoofperen-ricotta-walnotenijns met stoofpeer, harde wener crumble en een caramel van Pedro Ximénez – 9.3	Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met semifreddo van pistache en eetbare aarde – 14.5	Koffie met klein zoet; Koffie naar keuze met een vanille-ricotta cannolo, nougat en een klassieke madeleine – 9.3

dry January aperitieven

Spritz 0.0% 9.5
NoNa blood orange | Double Dutch tonic | Sourcy rood | sinaasappel

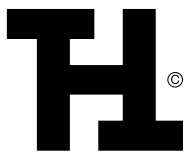
No gin-tonic 9.5
NoNa 4 Botanicals | Double Dutch tonic | sinaasappel | limoen

Bright 'n sunny 9.5
NoNa Ginger, Yuzu & Verbena | ginger ale | blood orange syrup | munt | sinaasappel

Sinaasappel & Grapefruit Spritz 9.5
Willem's Wermoeud 0.5% | Double Dutch Tonic | sinaasappel

 Meest duurzame keuze in de categorie. Laagste CO2 uitstoot.

Bij voedselintolerantie of -allergie meld het onze bediening en vraag om de allergenenkaart



English menu

cards only

appetizer

Christophe sourdough bread with olive oil from Tarragona, and dukkah – 6.8	Homemade nachos with guacamole – 5.5
--	--------------------------------------

vegan

cold		warm	
Donburi with lukewarm eggplant served with sushi rice, unagi sauce, spring onion, wasabi sesame and furikake – 8.9	Rice paper spring roll with "tuna", pak choy, bean sprouts, takuan and rice noodles served with a teriyaki sauce – 8.8	Massaman curry Chiang mai style with potato, shiitake, pumpkin, cashews and fried rice noodles – 9.8	Surinam pom made from tayer–turnip with piccalilli sambal and sweet and sour cauliflour – 9.3
 Pani puri filled with jackfruit, panang curry and coconut peanut crunch – 7.2		Roasted cauliflower teriyaki with a spicy cashew and sesame and bean sprout salad – 8.3	Authentic Rajma dahl with kidney beans and coriander – 8.3
		Fried gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber – 8.8	 Tostada with pulled oyster mushroom and portobello with lukewarm sweet potato cream and chipotle mayonnaise – 9.8

vegetarian

cold		warm	
Burrata served with glühwein cherries and fried kale – 12.5	 Celeriac carpaccio with black garlic lacquer, parsnip cream, lime spray and hazelnut crunch – 7.9	 Patatas bravas with spicy aioli brava from Andalusia – 8	Savory tart with leek and onion, gratinated with North Holland buffalo truffle cheese – 9.6
Crème brulée made from soft goatcheese with nut and beer bread and a compote made from lychee and raspberry– 9.5	Miso hummus with, crispy black rice, wasabi nut crunch and homemade naan bread – 8.8 (vegan possible)	Plant-based smashburger with garlic sauce, unagi and pickles on a brioche bun – 12.5	Pumpkin amaretti ravioli with pumpkin oil Parmesan and rocket – 11.5
		Oyster mushroom geprek with sambal peteh. Based on Ayam Geprek: Indonesian crispy chicken from the Bearded lady – 9.8	Gnocchi with Oudwijker Fiore; Dutch Taleggio, with a sauce made from Nouilly Prat, spinach and fennel – 10.5

fish / meat

cold		warm	
Yellowfin tuna tataki with edamame, wakame, Tomasu soy sauce and tempura wasabi chips – 12.9	Prosciutto di Parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an Italian pepper cracker – 10.5	Satay of chicken thighs with real peanut sauce and garlic popcorn – 14.8	 Thai yellow chili kibbeling: fried cod – 10
 Sea bass ceviche with habanero, mango and tequila with a tortilla chip with avocado chipotle cream – 11.3	Coarse farmers venison pâté with cognac, cranberry, truffle, hazelnut and sage with quince compote served with grilled homemade brioche – 10.9	Brisket BBQ style with pommes dauphinois, stewed pear and jus de veau – 12.5	Peking duck with hoisin, “pepper–djam” and a sesame cracker – 11.8
		Soft shell taco with boneless shortrib, coleslaw and smokey Bourbon–BBQ sauce – 12.	Flammkuchen with tuna, truffle salsa, piri piri and gruyere cheese – 10.5
		Vitello tonnato of veal rump, tuna sauce and Italian stuffed tomatoes – 12.8	* we are members of Vis* Seizoen; all of our fish is ASC– or MSC–certified

desserts

 Homemade Italian gianduja affogato with espresso vegan – 5.5	Tiramisu with savoiardi and vino santo – 8.5	Porn star martini panna cotta with Passoã and passion fruit foam – 9.5	Limoncello cheesecake with a date and hazelnut crust – 9.3
Asian trifle with thousand layer cake, sereh–ginger chocolate mousse and lychees vegan – 8.3	Poached pear–ricotta–walnut ice cream with poached pear, crispy shortcrust crumble and a Pedro Ximénez caramel – 9.3	Tiny THT garden for two. Chocolate flowerpots filled with pistachio semi–freddo and edible soil – 14.5	Coffee and small sweets; Coffee of choice with a vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine – 9.3

dry January aperitifs

Spritz 0.0%	9.5
NoNa blood orange Double Dutch tonic Sourcy rood sinaasappel	
No gin–tonic	9.5
NoNa 4 Botanicals Double Dutch tonic sinaasappel limoen	
Bright ‘n sunny	9.5
NoNa Ginger, Yuzu & Verbena ginger ale blood orange syrup munt sinaasappel	
Sinaasappel & Grapefruit Spritz	9.5
Willem’s Vermoed 0.5% Double Dutch Tonic sinaasappel	

 Most sustainable choice in the category. Lowest CO2 emissions

In case of a food intolerance or allergy please inform our staff and ask for an allergens menu