pin only

vooraf

Christophe-desembrood met olijfolie uit Tarragona & dukkah - *6.8*

Huisgemaakte nacho's met guacamole - *5.5*

veganistisch

koud

Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch - *7.2*

Hummus met bundelzwammen, crème van zwarte knoflook, zoetzure rode ui, crispy chili oil en huisgemaakte naan - *8.3*

Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met teriyakisaus - *8.8*

Carpaccio van rode biet met Japanse rettich linten in zoetzuur, kerriemayonaise, sinaasappel en eetbare bloemen - *8.3*

warm

Gefrituurde bloemkool in teriyaki met sesam-taugésalade en pittige cashews - *8.3*

Knapperige gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer - *8.8*

Sous-vide gegaarde paksoi in dashi bouillon met mihoen en pittige pindacrunch - *7.8*

Surinaamse pom van tayer-knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool - *9.3*

Smoky chipotle chili van kidneybonen met geroosterde groenten, pure chocola, ananas, limoen, koriander en tortillachips - *9.8*

vegetarisch

koud

Spinosa buffelmozzarella op carpaccio van coeur de boeuf tomaat, met balsamico, rooktomaat en huisgemaakte pesto - *12.5*

Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met noten-bierbrood en een compote van lychees en framboos - *9.5*

Gegrilde groene asperges in beurre noisette met amandelen en een gepocheerd ei - *9.7*

warm

Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusië - *8*

Jalapeñoburgers met cheddar en classic burgersaus op een brioche broodje - *12.5*

Melanzane all'arrabbiata: in de oven geroosterde aubergine met pikante arrabbiatasaus, gegratineerd met mozzarella - *9.3*

Ravioli van eekhoorntjesbrood en witte truffelboter, met peterselieolie en bladspinazie - *12.8*

Flammkuchen met prei, sambal-mayonaise, rode ui, gruyerekaas en verse vijgen - *11.5*

vis / vlees

koud

Papadum met tonijn tataki, wasabi mayonaise, wakame, radijs en edamame - *13.9*

Ceviche van schelvis gemarineerd in leche de tigre met framboos, rode ui, peper en mierikswortel-peterselieolie - *10.5*

Grove paté van geroosterde kippendij, port en hazelnoot, met een saus van kweepeer, granny smith en calvados - *9.8*

Prosciutto di parma met crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse pepercracker - *10.5*

Zeeuwse creuse oester met klassieke mignonette-dressing - *3.5 p.s.*
Op zondag 1.- p.s.

warm

Saté van kippendijen met huisgemaakte, Javaanse pindasaus en knoflook popcorn - *15.5*

Caribisch bereide zwaardvis op crispy bananenchips met pico de gallo, zoetzure groenten en pindadressing - *14.5*

Bao buns met een grove gambaburger en een hot-honey-botersaus - *12.1*

Pekingeend met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker - *11.8*

Brisket met pommes pavé, anchoïade saus, jus de veau en waterkers - *13.5*

Longhaas 'a la plancha' van Blond d'Aquitaine koeien met rucola, Parmezaanse kaas en jus met Zaanse mosterd en sjalotten - *14.5*

**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*

Burnt pavlova met miso-karamel, mascarponecrème, pecan-praliné en geroosterde druiven - *8.8*

Tiramisu met savoiardi en Vin Santo - *8.5*

Mango sticky rice van Miew en Poeh **| vegan** - *8.8*

Appeltaart met frangipane en walnoten - *5.8* met slagroom *+ 0.5*

Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en passievrucht - *9.5*

THT dame blanche: huisgemaakt vanille-ijs van gecondenseerde kokosmelk met chocoladesaus en kokosflakes **| vegan** - *8.7*

Limoncello-cheesecake met een bodem van dadels en hazelnoot - *9.3*

Koffie met klein zoet: Koffie naar keuze met een vanille-ricotta cannolo, nougat en een klassieke madeleine - *8.3*

aperitieven

Cava Non Vintage | BIO & vegan	*7.5*
Yuzu spritz	*10.3*
Negroni	*10.4*
Bloody orange	*10.4*
Aperol spritz	*10.3*
Wynand Fockink gin-tonic	*10.7*
Beefeater gin-tonic	*9.8*
Willem Royaal	*9.8*
Dark 'n stormy	*10.3*
Die Lieve Pittige Ginger	*10.4*
Bloody Mary	*9.8*

alcoholvrije aperitieven

NoNa alcoholvrij *9.5*
Spritz 0.0%
No Gin & Tonic
Bright 'n Sunny

Sinaasappel & Grapefruit Spritz *9.5*

Meest duurzame keuze in de categorie. Laagste CO2 uitstoot.

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

TOLHUISTUIN

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

Pani puri filled with jackfruit, panang curry and coconut peanut crunch - *7.2*

Hummus with bundle mushrooms, black garlick cream, sweet-and-sour red onion, crispy chilli oil and homemade naan - *8.3*

Rice paper spring roll with "tuna", pak choi, bean sprouts, takuan and rice noodles served with a teriyaki sauce - *8.8*

Beetroot carpaccio with sweet-and-sour Japanese daikon ribbons, curry mayonnaise, orange and edible flowers - *8.3*

warm

Fried cauliflower teriyaki with a sesame and bean sprout salad and spicy cashews - *8.3*

Crispy gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber - *8.8*

Sous-vide-cooked bok choy in dashi broth with rice noodles and spicy peanut crunch - *7.8*

Surinam pom made from tayer-turnip with piccalilli sambal and sweet and sour cauliflower - *9.3*

Smoky chipotle kidney bean chili with roasted vegetables, dark chocolate, lime, pineapple, cilantro and tortilla chips - *9.8*

vegetarian

cold

Spinosa buffalo mozzarella on a carpaccio of coeur de boeuf tomatoes, with balsamic vinegar, smoked tomatoes and homemade pesto - *12.5*

Crème brulée made from soft goatcheese with nut and beer bread and a compote made from lychee and raspberry - *9.5*

Grilled asparagus in beurre noisette with toasted almonds and a poached egg - *9.7*

warm

Patatas bravas with spicy aioli brava from Andalusia - 8

Jalapeño burgers with cheddar and classic burger sauce on a brioche bun - *12.5*

Melanzane all'arrabbiata: oven-roasted eggplant with spicy arrabbiata sauce, topped with mozzarella and baked until golden - *9.3*

Ravioli filled with porcini mushrooms and truffle butter, served with parsley oil and spinach - *11.5*

Flammkuchen with leeks, sambal mayonnaise, red onion, Gruyère cheese and fresh figs - *11.5*

fish / meat

cold

Papadum with tuna tataki, wasabi mayonnaise, wakame, radish and edamame - *13.9*

Haddock ceviche in raspberry-lime leche de tigre with red onion, chilli, and horseradish-parsley oil - *10.5*

Coarse pâté of roasted chicken thighs, port, and hazelnuts with a sauce of quince, granny smith apples and calvados - *9.8*

Prosciutto di parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an Italian pepper cracker - *10.5*

Creuse oyster from the Dutch coast with classic mignonette dressing - *3.5 p.s.*
On Sundays 1.- p.s.

warm

Satay of chicken thighs with homemade Javanese peanut sauce and garlic popcorn - *15.5*

Caribbean style swordfish on crispy plantain chips with pico de gallo, pickled vegetables and peanut dressing - *14.5*

Bao buns with a chunky shrimp burger and a hot honey butter sauce - *12.1*

Peking duck with hoisin, "pepper-djam" and a sesame cracker - *11.8*

Brisket with pommes pavé, anchoïade sauce, veal jus, and watercress - *13.5*

Hangar steak 'a la plancha' of Blond d'Aquitaine cows with rocket, Parmesan cheese and a gravy made with Zaanse mustard and shallots - *14.5*

* 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*

Burnt pavlova with miso caramel, mascarpone cream, pecan praline, and roasted grapes - *8.8*

Tiramisu with savoiardi and vino santo - *8.5*

Mango sticky rice by Miew and Poeh **| vegan** - *8.8*

Apple pie with frangipane and walnuts - *5.8* with whipped cream *+ 0.5*

Porn star martini panna cotta with Passoã and passion fruit foam - *9.5*

THT dame blanche: homemade vanilla ice cream made from condensed coconut milk, served with chocolate sauce and coconut flakes **| vegan** - *8.7*

Limoncello cheesecake with a date and hazelnut crust - *9.3*

Coffee and small sweets; Coffee of choice with a vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine - *8.3*

aperitifs

Cava Non Vintage | BIO & vegan	*7.5*
Yuzu spritz	*10.3*
Negroni	*10.4*
Bloody orange	*10.4*
Aperol spritz	*10.3*
Wynand Fockink gin-tonic	*10.7*
Beefeater gin-tonic	*9.8*
Willem Royaal	*9.8*
Dark 'n stormy	*10.3*
Die Lieve Pittige Ginger	*10.4*
Bloody Mary	*9.8*

non-alcoholic aperitifs

NoNa mocktails *9.5*
Spritz 0.0%
No Gin & Tonic
Bright 'n Sunny

Sinaasappel & Grapefruit Spritz *9.5*

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

TOLHUISTUIN