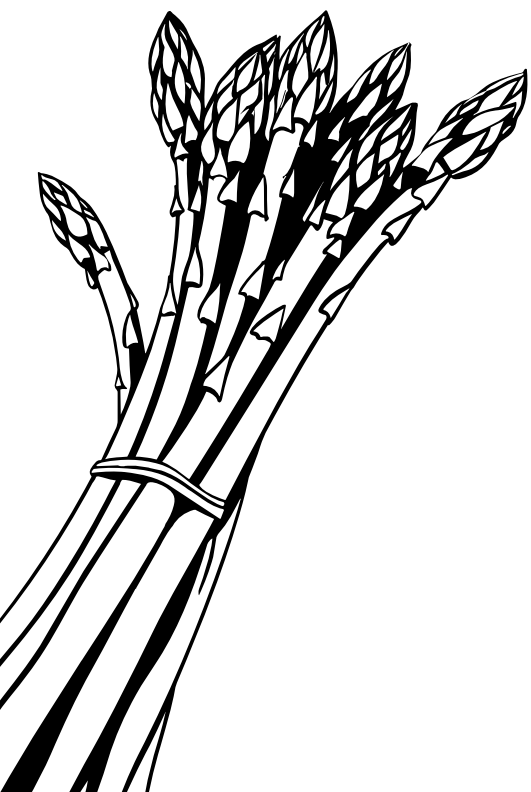


# THUIS

eten & wonen

Bij **THUIS** draait het om écht genieten. Samen eten en samen delen, een sociale gebeurtenis. Vandaar dat je ons eten samen kunt delen.



Wij raden aan om 3 á 4 gerechtjes per persoon te bestellen.

## STARTER

DUO VAN OLIJF cerignola uit de houtskooloven en Taggiasche olijven met pesto en gebrande macadamia	7
INDO KROKETJES 5 stuks met kokos, limoenblad en specerijen, erbij huisgemaakte pindasaus en zoetzuur (vega)	11
BOTER BONEN met ricotta, top citroenolie, basilicum en geroosterd brood	8
THAISE KROKETJES 5 stuks, van rode curry, met huisgemaakte pindasaus en zoetzuur	11
BROOD met geklopte boter en top olijfolie	10

### KEUZESTRESS?

CHEF'S KEUZE 58 P.P.  
Per tafel te bestellen (evt. vega)  
incl. koffie de luxe als dessert

KINDERKEUZE 12.5  
rundvlees kroket of  
gehaktballetjes in tomatensaus  
met friet, salade en een ijsje toe

## LICHT BEGIN

GROENE ASPERGES gegrild in de houtskooloven met ricotta, pijnboompit en calamansi vinaigrette	12
THAISE SPIES geroosterde kipspiesjes met sereh en limoenblad, erbij een fris-spicy salsa	12
IBERICO & MANCHEGO Spaanse delicatessen met eigengemaakte tomatenjam	16
OCTOPUS & CITRUS in knoflookolie gebakken peterselie- krieltjes en geroosterde citrus	19
SOEP soep van de dag of onze klassieker: fijne tomatensoep   klein of groot	5.25 8.25
SASHIMI VAN ZALM met Rotterdamse sojasaus, zeewier salade en crispy wasabi eitjes	14
BURRATA met tartaar van tomaat, basilicum olie en geroosterd knoflookbrood	13

Heb je een allergie? Vergeet het ons niet te melden.

Het eten komt op een relaxte manier, in een opbouwende volgorde rechtstreeks vanuit de keuken naar jouw tafel. Aan jou om het op te scheppen of rond te delen! Geniet en relax!

## WARM VERVOLG

PICANHA gegrild rundvlees met Italiaanse bagna cauda saus van ansjovis en knoflook	27
FIJNE VENKEL gesmoorde venkel met geroosterde bospeen, luchtige hummus en chili crunch	16
POLPETTE DELLA NONNA old school gehaktballetjes Italiaanse stijl met tomatensaus	14
KREEFT RAVIOLI ravioli gevuld met kreeft, erbij huisgemaakte bisque en zeekraal	20
PADDO SPIES yakitori stijl spies van oesterzwam uit de houtskooloven, met wasabi crunch	15
ZWARTE TIJGERS black tiger gamba's uit de houtskooloven met limoendip	20
RIBROAST mals varkensvlees uit de houtskooloven met salsa verde en jus van zwarte knoflook	22
KRUIDIGE ZALM op de huid gebakken met een groen kruidenkorstje en frisse antiboise	24

## SIDE

GEROOSTERDE GROENTEN uit de houtskooloven	8
THUISFRIET met smokey mayo of met truffelmayo en parmezaan +€ 1,50	7
FRISSE SALADE uit eigen moestuin	8
THAISE RIJST gebakken jasmijnrijst met sereh, Thaise basilicum en limoenblad	7

## DESSERT

MANGO BRULEE met kokosijs en roze peper	10
ROZE TARTE TATIN omgekeerd taartje van rabarber, met limoen-mascarpone crème	11
BURNT MERINGUE zachte, gebrande meringue met sorbetijs	12
KOFFIE DE LUXE koffie naar keuze, lekkers van THUIS en (limoncello) likeur	13
DESSERTWIJN de lekkerste fris zoete afsluiter!	9.25

### Leuk om te weten!

Een deel van onze groenten, kruiden en bloemen komt uit eigen kas en moestuin. Nieuwsgierig? Neem een kijkje op moestuincomplex de Fazant.