

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

FOCACCIA	10
met smokey aubergine & paprika dip	
PADRON PEPERS	9.75
geroosterd in de houtskooloven, met chili crunch	
ANSJOVIS	14.5
gemarineerd in een salsa van zongedroogde tomaatjes, met olijfolie en geroosterde focaccia	
BROOD	10
met geklopte boter en top olijfolie	
INDO SATÉTJES	11
met kip, spek, pindasaus en gebakken ui	
DUO VAN OLIJF	7
cerignola olijf uit de houtskooloven, gemarineerd met pesto en macadamia, en Taggiasche olijven	

KEUZESTRESS?

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

KINDERKEUZE 12
krokante kip stukjes met friet, salade en
een ijsje toe

LICHT BEGIN

OCTOPUS CARPACCIO	19
met top olijfolie, geroosterde pijnboompitten, rucola en knoflookbrood	
LAMSMERGUEZ	13.5
biologisch worstje van Flevolamb uit Biddinghuizen met erbij ratatouille	
BURRATA	14
met salade van gebakken vijgen, balsamico, trostomaatjes, notencrunch en geroosterd knoflookbrood	
IBERICO & MELOEN	15
Spaanse ham met zoete meloen en balsamico	
TARTAR VAN TONIJN	19
oosters gemarineerd met sesam mayo, erbij een octopus krokantje en Tomasu sojasaus	
HALLOUMI SPIESJES	14
uit de houtskooloven met tijm, chili-honing en granaatappel	
SOEP	5.25
soep van de dag of onze klassieker: fijne tomatensoep klein of groot	8.25

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

ROTOLO gerolde pasta van spinazie en ricotta, erbij smokey tomatensaus, geroosterde pijnboompitten en gefrituurde salie	22
RUNDER RIBEYE uit de houtskooloven met smokey red chimichurri	28
BOUILLABAISSE authentiek Provençaals gerecht met rouille, zeekraal en geroosterd knoflookbrood	24
ONZE FALAFEL huisgemaakt met erbij ingelegde rode kool en crème van boterbonen	15
EENDENBORST sous-vide gegaard, met spicy mango salsa en krokante noodle	23
WEEKSPECIAL terug van weggeweest, elke week anders. een compleet gerecht!	19.75
LINGUINE PUTTANESCA ^{evt. vega} traditioneel Italiaanse pasta met zwarte olijven, ansjovis, knoflook, kappertjes en tomaten	16.5
TONIJN geroosterd in de houtskooloven, erbij warme tomatensalsa en groene kruiden salade uit de moestuin	28

SIDE

SALADE VAN KRIELAARDAPPELTJES met dille, kappertjes, olijven, tomaatjes en frisse mosterd vinaigrette	7
THUISFRIET met smokey mayo of met truffelmayo en parmezaan +€ 1,50	7
GEROOSTERDE GROENTEN uit de houtskooloven, met balsamico en zwarte knoflook zeezout uit Zeeland	8

DESSERT

TIRAMISU van huisgemaakte limoncello. lekker fris!	11
AFFOGATO espresso, vanille ijs en... karamel	9
WITTE CHOCOMOUSSE met basilicum room en chocolade crumble	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.