

# DINER

## Voorgerechten

Geroosterde bloemkool met masala saus, pakora ringen van ui, sriracha olie, koriander en bosui  
11,5

Kleine kaasfondue van Comté en Gruyère met crudités, knoflook confit, baguette en persillade  
11,5

Steak tartaar met shisoblad, gemarineerde shiitake, thaise basilicum, sesam mayonaise, bosui en gerookte eidooier  
12,5

Aziatische escabeche van makreel met komkommer kimchi, wasabi mayonaise en een slaatje van oerpeen, chili en bleekselderij  
12,5

## Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag  
17,5

Hip hung steak met bordelaisesaus, roseval fondant aardappelen, romanesco, haricots verts en geroosterde peterseliewortel  
27,5

Gebakken skreifilet met Zeeuwse mosselen, gegrilde gele biet, snijbiet, pommes dauphines, hazelnoot en een kervel beurre blanc  
24,5

Truffel polenta met geroosterde pompoen, cavolo nero, taleggio en een salade van witlof, landcress en pecannotjes  
21,5

Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, tomatensaus, risotto arancini, parmezaan en geroosterde mini pomodori  
20,5

Huisgemaakte frietjes met mayonaise  
5

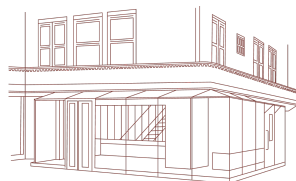
## Nagerechten

Wentelteefjes met stoofpeertjes, hangop en geroosterde noten  
8,5

Pistache tiramisu met een tuile van gekarameliseerde witte chocolade  
8,5

Appel tarte tatin met vanille-ijs  
8,5

Witte chocolade cheesecake met passievrucht  
7,5



# TWEEDE THUYS

• ANNO 2025 •