

SUSHI SPECIALS

- | | |
|--|--|
| 1. Bolinhas de Peixes €5,00
Bitterbal gemaakt met zalm, tonijn en roomkaas ofgetopt met ungai saus en mayonaise. | 11. Sashimi Tuna 4 st. €3,00 |
| 2. Gunkan Mix 8 st. €7,50
Flamed salmon & ebi on top, Hot salmon, black eel 2, pimentos padrones. | 12. Temaki Salmon €2,50
Zeewier gevuld met Rijst, zalm miso saus. |
| 3. Up Side Down Salmon 2 st. €1,50
Rijst afgetopt met verse zalm & citroen rasp. | 13. Temaki Vega €2,50
Zeewier gevuld met Rijst, komkommer, asperge, advocado & pesto saus. |
| 4. Up Side Down Tuna 2 st. €1,50
Rijst afgetopt met verse tonijn. | 14. Temaki YamYam €2,50
Zeewier gevuld met Rijst afgetopt met kip, krabsalade, california & ebi saus. |
| 5. Up side Down Ebi 2 st. €1,50
Rijst afgetopt met garnaal & limoen. | 15. Tuna Tataki 8 st. €5,00
Geroosterde tonijn plakjes gemarineerd in miso & ponzu spicy saus. |
| 6. Up side Down Crab 2 st. €1,50
Rijst afgetopt met krab. | 16. The New Carpaccio Style 8 st. €5,00
Snedes zalm geserveerd in Ponzu & truffel olie. |
| 7. Flamed Nigiri Truffel Salmon 2 st. €2,00
Rijst afgetopt met geflambeerde zalm & truffel olie. | 17. Ceviche Aji Amarillo €5,00
Gegaarde Dorade salade, in paprika saus geserveerd met gefrituurde zoete aardappel chips. |
| 8. Flamed Nigiri Spicy Tuna 2 st. €2,00
Rijst afgetopt met geflambeerde spicy tuna. | 18. Fried Gyoza Foodclub 5 st. €4,00
Gefrituurde Gyoza met kip. |
| 9. Flamed Nigiri Unagi 2 st. €2,00
Rijst afgetopt met geflambeerde unagi. | 19. Fried Gyoza Wagyu Beef 5 st. €4,00
Gefrituurde Gyoza met Wagyu Beef. |
| 10. Sashimi Salmon 4 st. €3,00 | 20. The New Style Ebi €4,00
Gemarineerde gamba's met zoete aardappel chips en truffle mayonaise. |

DESSERTS

- | | |
|---|--|
| 1. Jaoerti €4,00
Griekse yoghurt, honing en knapperige walnoten. | 5. Nutella Churros €1,00
churros geserveerd met nutella en poedersuiker |
| 2. Creme Brulee €5,50
Creme brulee met vanille smaak en een krokante laag van rietsuiker. | 6. Lotus Churros €1,00
churros geserveerd met lotus en kaneelsuiker. |
| 3. Baklava €4,00
Baklava geserveerd met Maraş-ijs. | 7. Lava Cake €6,00
Lavacake van pure chocolade met een zachte, vloeibare kern, geserveerd met vanille-ijs. |
| 4. Fruit Sorbet €8,50
3 bolletjes sorbetijs met vers fruit en aardbeien saus | |

SUSHI

- | | |
|---|---|
| 1. Edamame Bonen
Verse sojabonen besprenkeld met zeezout. | 11. Pinklady Roll 4 st.
Gevulde roll met avocado, komkommer en krab afgetopt met geflambeerde zalm bietenmayo en unagi saus. |
| 2. Foodclub Special 4 st.
Gefrituurde garnaal afgetopt met een frisse krabsalade en unagi saus. | 12. California roll 3st.
Een roll met krab, komkommer en avocado |
| 3. Crunchy Snowcrab Roll 4 st.
Gevulde roll met avocado komkommer afgetopt met snowcrab, californiasaus en homemade crunchy. | 13. Carpaccio Roll 4 st.
Gevulde roll met rucola, parmazaan en pestomayo getopt met met carpaccio en verse pesto olie. |
| 4. Red Dragon Roll 4 st.
Gefriturde garnaal met als topping zalm en spicymayo. | 14. Vegan Heaven Roll 2 st.
Rijstvel gevuld met wortel, komkommer, avocado, asperges en gezouten radijs. afgetopt met tamarin saus en pistacho. |
| 5. Ebi Tempura Roll 4 st.
Gefrituurde garnaal besprenkeld met sesam, chillivlokken en als topping spicymayo. | 15. Crab Madness Roll 2st.
Krokante roll met avocado en komkommer afgetopt met een frisse krabsalade. |
| 6. Spicy Crispy Chicken Roll 4 st.
Spicy crispy chicken strips met avocado en komkommer afgetopt met cayennemayo, siracha, sesam en rode bieten kiem. | 16. Tuna Madness Roll 3 st.
Krokante roll met avocado afgetopt met tonijntartaar. |
| 7. Ocean Fantasy Roll 4 st.
Een roll met avocado met een vulling van zalm, komkommer en roomkaas afgetopt met ungi saus. | 17. Kappa Maki 4st. |
| 8. Don Chico Roll 4 st.
Unagi roll met geflambeerde paling, nigiri ebi en avocado afgetopt met unagisau. | 18. Tuna Maki 4st. |
| 9. Tasty Tuna Roll 2 st.
Rijst afgetopt met tonijn afgetopt met spicymayo, bieslook en homemade crunchy. | 19. Salmon Maki 4st. |
| 10. Double Spicy Tuna Roll 4st
Gevulde roll met verse tonijn, komkommer en avocado afgetopt met verse tonijn en als finishing touch goud. | 20. Gunkan Joe 2st.
Geflambeerde zalm afgetopt met zalmtartaar en unagi saus. |
| | 21. Crispy Gunkan Crab Salad
Gefrituurde rijst met huisgemaakte krabsalade, guacamole en een puntje California saus. |
| | 22. Crispy Gunkan Tuna
Gefrituurde rijst met guacamole en een topping van tonijntartaar. |
| | 22. Sweet Patato roll
Zoette aardappel komkommer avocado afgetopt met unagi saus en gefrituurde ui. |

THE FOOD CLUB

STREETFOOD

FOOD

DRINKS

FRIENDS



053-2005565



Gronausestraat 100
7533BP Enschede

STREET FOOD

1. Karpatsjo

Dun gesneden ossenhaas met pesto aioli , rucola, croutons en parmezaan.

2. Karpatsjo Italian Job

Dun gesneden ossenhaas met homemade truffel mayo, grana padano, rucola en croutons.

3. Bruschetta

Krokant gegrilde ciabatta toastjes ingewreven met knoflookolie met een mix van tomaat & feta

4. Club Olives

Gemarineerde olijven afgetopt met feta kaas.

5. Ra-Pa-Papadam

Dun krokant brood geserveerd met huisgemaakte mangochutney.

6. Guaca mi bomba

Guacamole D.I.Y.

7. NY Coleslaw

Huis gemaakte kool sla New York style.

8. Moyashi

Gebakken taugé en sperziebonen afgetopt met onze thai/hoisinsaus.

9. Souvlaki Lachnikon

Spies van langzaam gegaarde groentes met tomatensaus.

10. Fa-Fa-Falafel

Gebakken falafel met een frisse yoghurt saus.

11. Tlaughé

Huisgemaakte linzensoep geserveerd met croutons.

12. Honey Garlic Cauliflower

knoflook honing bloemkool in een krokant pikant jasje

13. Chili Nacho's

Krokante chips met onze mix van gesmolten kaas, beef, bonen en cheddarsaus afgetopt met guacamole, pico de gallo en jalapenos.

14. Loaded Foodclub Nacho's

Nacho's met pulled chicken afgetopt met cheddarsaus, zoetzure rode ui, guacamole en pica de gallo.

15. Veggie Nacho's

Krokante chips met onze mix van gesmolten kaas, cheddarsaus afgetopt met guacamole, pico de gallo en jalapenos.

16. Twister Torpedo

Huisgemaakte torpedo friet geserveerd met ketchup en mayonaise

17. Pape Kiko

Gegrilde puntpaprika gemarineerd met oregano en knoflook.

18. Texas Ribs

Langzaam gegaarde spareribs met een zoete marinade.

19. Mac N Say Cheese

Klassieke mac and cheese rechtstreeks uit Amerika met een crispy laagje cheetos dust.

20. Loaded Rendang

Huisgemaakte friet afgetopt met rendang onze variant van het patatje stoofpot.

21. Mr Luigi Fries

Loaded fries italian style huisgemaakte friet afgetopt met homemade truffel mayo, parmezaan en rucola.

22. Loaded Fries

Huisgemaakte friet afgetopt met cheddarsaus en pulled chicken.

23. Handmade Empanadas

Pasteitje van maisdeeg gevuld met gesauteerde beef en mais afgetopt met chimichurri saus.

24. Vega Loempia

Vegetarische loempia geserveerd met chilisaus by Sam's toko.

25. Pork Mushroom

gegrilde varkenshaas medalions geserveerd met championroomsaus.

STREET FOOD

26. Espatada

Gegrilde ossenhaas spies met cherrytomaat.

27. King Savmi

Gebakken zalm filet geserveerd met romige aardappel puree en hollandaise saus.

28. Al Bondigas

Huisgemaakte gehaktballetjes in een lichtpittige tomatensaus afgetopt met feta kaas.

29. Samosa Beef

Gevuld met rundvlees, groente en specerijen van Mamosta Abi.

30. Saganaki

Oven gebakken geiten kaas met honing.

31. Corndog

Huisgemaakte Amerikaanse corndog geserveerd met mosterd, ketchup en gefrituurde ui.

32. CornCat

Huisgemaakte Amerikaanse corndog met corn flakes geserveerd met mayonaise

33. Quesadilla

Een authentiek Mexicaanse gerecht krokante bloem tortilla gevuld met kaas en gehakt geserveerd met chimichurri.

34. Õvana Taka Shrimpi

Gemarineerde gamba's uit de oven met kruidenboter, prei en cherry tomaten.

35. Eby Fry

Gefrituurde gamba's en tempurabeslag met spicy mayo.

36. Goodys Steak

Gegrilde biefstuk geserveerd met kruidenboter.

37. Chicken Satay

Spiesje van kipfilet geserveerd met een pindakaas/satésaus (satay).

38. Pinchos Morunos

moorse varkshaasspies geserveerd met mojo rojo saus.

39. Club Steak

Gegrilde diamanthaas geserveerd met pepersaus en croutons.

40. Chimmichurri Steak

Gegrilde diamanthaas geserveerd met chimmichurri en zoutflakes.

41. Rendang

Indonesische stoofpotje van rundvlees geserveerd met rijst

42. Corn On The Cob

Zoete maiskolven gegaard in melk en roomboter.

43. Cheesy Shrooms

Hele champignons in roomsaus met een krokante laag van gegratineerde kaas.

44. Chicken Mushroom

Gepaneerde krokante kipfilet geserveerd met champignonsaus.

45. Spicy Garlic Gamba

Gemarineerde gamba's gebakken in knoflook chili olie.

46. Chicken Chunks

Krokante licht pittige kip nuggets geserveerd met popcorn en spicy mayo.

47. Foodclub Waffle's

Luchtige homemade wafel gemaakt van aardappel afgetopt met creme fraiche en bosui.

48. K.F.C. Waffle

Korean fried chicken op wafel besprenkeld met maple syrup afgetopt met wortel, radijs, gepofte mais en spicy mayo.

49. The Muscle Man

Gebakken mosselen met groentes, kruidenboter en knoflook.

50. Chicken Parmesan

Gepaneerde krokante kipfilet in tomatensaus gegratineerd met mozzarella en parmezaan.

51. Twister Fries

Krulfriet geserveerd met mayonaise.

STREET FOOD

52. Sweet Potato Fries

Zoete aardappel friet geserveerd met mayonaise.

53. Ribeye Roll

Dun gesneden Rib Eye opgerold met roomkaas en asperges.

54. Chicken Teriyaki

Gebakken kip, wok groente met onze home made teriyaki saus afgetopt met sesam en gefrituurde uitjes.

55. Beef Teriyaki

Gebakken biefstukpuntjes wokgroenten met onze homemade teriyaki saus afgetopt met sesam en gefrituurde ui.

56. Homemade Fries

Huisgemaakte friet geserveerd met mayonaise

57. Lambs Curry

Huisgemaakte lamscurry geserveerd met rijst volgens de chefs geheime recept.

58. Mini Frikandellen

Mini Frikandellen voor de kids. Geserveerd met ketchup en mayonaise.

59. Crunchy Hotdog Bites

Hotdog bites met een krokant laagje voor de kids. Geserveerd.

60. Jamican Curry Fish

Gebakken witvis geserveerd met Jamaican Curry gemaakt van kokosmelk, kikkererwten en aspergetips

61. Beef Ramen

Noodles geserveerd met biefstukpuntjes, groentes, ei afgetopt met gefrituurde uitjes en sesam.

62. Pannetje Gazzabo

lichtpittige biefstukpuntjes met ui en cherrytomaat.

63. Texas Wings

Glazed slow-cooked wings geserveerd met een feta cheese dip en onze homemade BBQ-saus.

64. Pimento Padrones

Spaanse groene pepers gebakken in olie besprenkeld met zeezout.

65. Foodclub Taco

Een combinatie van de Turkse en Mexicaanse keuken: een taco van lahmacun, geserveerd met pico de gallo, sla en cherrytomaat.

66. Fish Mozzarella

Witvis in de oven gebakken met mozzarella en gepofte cherrytomaatjes.

67. Choriataki

Traditionele Griekse salade met kalamata olijven en feta kaas

68. Krupuk

Gefrituurde kroepoek met huisgemaakte pinda dip.

69. Sweet Sautéed Mushroom

Gebakken champions met oestersaus afgetopt met sesam en peterselie

70. Amsterdam Gamba's

Gebakken gambas in knoflook witte wijn saus met broccoli en baby waspeen.

71. Jamaican Chicken

Gegrilde kippenvleugel spies geserveerd met jamaican curry gemaakt van kokosmelk, kikkererwten en aspergetips.

72. Jack The Potato

Gepofte aardappel gevuld met creme fraiche en gegratineerde kaas.

73. Louisiana Jambalaya

Jambalaya met rijst, doperwten, chorizo, gamba's with the cajun holy trinity