

Menu Juliana

vanaf 2 personen
€ 65,00 per couvert

Ha Salade

Garnalensalade

Sie Choi Sam Man Yu

Gebakken zalmfilet met Chinese groenten

Sun Yung Long Ha

Halve kreeft gestoomd met knoflook

Champagnespoom

Ngau Yuk Chung

Brochette van ossenhaas

Ching Yeung Pa

Lamskoteletjes met groenten

Dessert:

**Vers Fruit met ijs,
gewikkeld in een Flensje en
overgoten met Grand Marnier**

Ta Pin Long Bouillon Fondu

Vanaf 2 personen
€ 38,50 per couvert

Voorgerecht: Dim Sum Tao Poon

Gefrituurde lekkernijen van de Chef

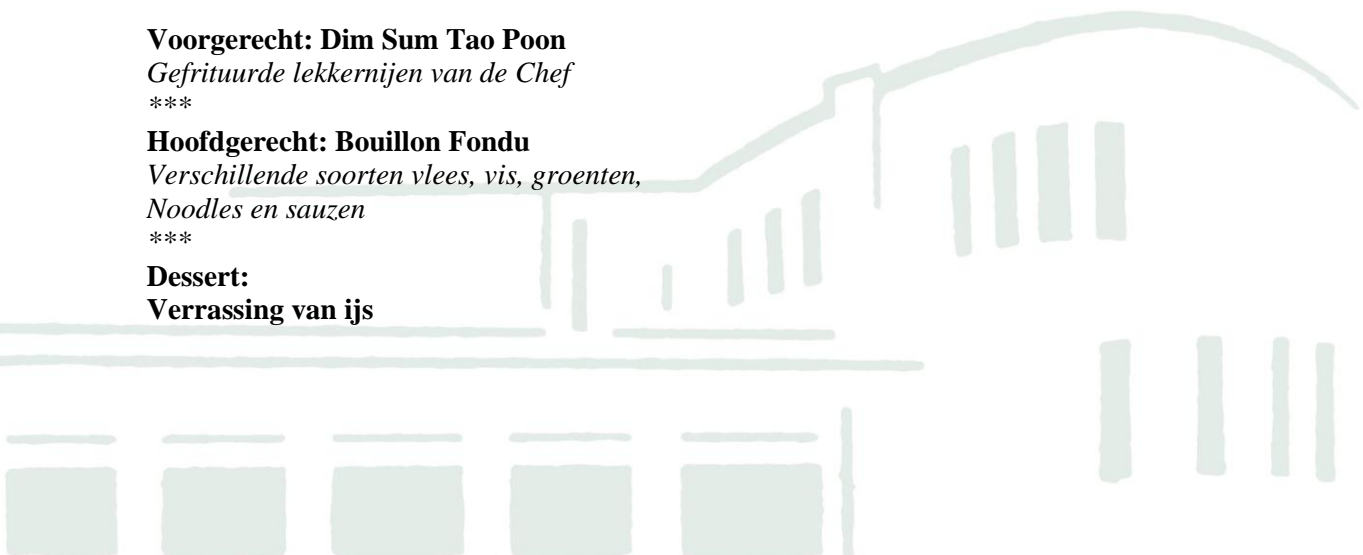
Hoofdgerecht: Bouillon Fondu

Verschillende soorten vlees, vis, groenten,

Noodles en sauzen

Dessert:

Verrassing van ijs



Thais menu (pittig)

vanaf 2 personen

€ 42,50 per couvert

(dit menu kan tot 21.30 uur besteld worden)

Tom Yam Kai

De beroemde Thaise kippensoep met citroengras

Baan Thai Select

een combinatie van Thaise Lekkernijen

Kung Priowan

roergebakken garnalen in saus van ananas en ui

Kai Pad Med Mamuang

Kipfilet met Cahsewnoten

Ngau Pad Prau

roergebakken ossenhaas met Chili, Koriander en Basilicum

Thaise Tofu

Thaise tofu schotel gestoofd in groene curry

Dessert:

Verrassing van ijs

Indonesische rijsttafel

vanaf 2 personen

€ 28,50 per couvert

Sotosoep

Rijsttafel met:

Daging Roedjak, Saté Ajam,

Kerry Djawa, Seroendeng,

Gado Gado, Sajoer Lodeh,

Ajam Ketjap, Babi Pangang,

Pisang Goreng, Kentang,

Telor Bali, Sambal Boontjes,

Ananas en Ajam Pedis met Spaanse pepers

Dessert:

Vanille-ijs met slagroom



Kanton menu

vanaf 2 personen
€ 35,50 per couvert

Cha Sieu Kou

Pangsit gevuld met garnaal

Ngau Yuk Tong

Bouillon met Wontan builtjes van kip

Cha Sieww

*Geroosterd mager varkensvlees
met pikante saus*

Tausi Ha

Garnalen in zwarte bonensaus

Keung Chong Ngau

*Ossenhaas roergebakken met gember
en lente-ui*

Chinese Thee

Vegetarisch menu

vanaf 2 personen
€ 29,50 per couvert

Chun Kuen

Vegetarische mini loempia's

Choi Tong

'Bhoedistische' groentesoep

San Choi Kuen

Gevulde ijsbergsla met groente en knoflook

Ma Po Tofu

Tofublokjes met pikante saus

Sjanghai Paksoi

Knapperige groenten met wilde champignons

Chinese Thee



Shanghai Menu

Vanaf 2 personen
€ 35,50 per couvert

Foe Yung Kai Pow

Gevulde eierflensjes met kip

Yu Mie Tong

Gebonden maïssoep met krab

Shanghai Sate

Ossenhaassaté met zwarte bonensaus

Yu kok Ha

Garnalen met Cashewnoten

Chung Pow Yiang Yuk

Roergebakken Lamshaas met knapperige groenten

Dessert

Lychees met ijs

Deze menu's worden standaard begeleid met witte rijst, bami of nasi goreng
Voor een meerprijs van € 3,50 p.p. ontvangt u:
Mihoen, Chinese bami, Kantonese nasi,
Pittige bami of Nasi goreng

Koude voorgerechten

Garnalen cocktail	<i>van Hollandse garnalen</i>	€ 8,50
Crab cocktail		€ 9,50
Bang Bang Kei	<i>Szechuan kipsalade in een zoet-pittige saus</i>	€ 6,75
Papaya Ha	<i>Cocktail van Holl.garnalen met Papaya pittig</i>	€ 9,50
Hong Sieuw Ab	<i>De beroemde Pekingeend flensjes</i> p.p.	€ 8,75



Warme voorgerechten

Chun Kuen	<i>Kantonese lenterolletjes</i>	€ 4,50
Dumplings	<i>eerst gestoomd dan gefrituurd pastei</i>	€ 5,25
Pai Kwat	<i>Spare Ribjes</i>	€ 5,25
Ziao Mai	<i>gestoomd varkensvlees pasteitjes</i>	€ 5,75
Ha Kao	<i>gestoomd rijstmeelwikkkel met garnaal</i>	€ 6,50
Kam Lo Wantan	<i>bladerdeeg gevuld met kippenvlees</i>	€ 6,50
Char Sieuw Kao	<i>bladerdeeg gevuld met garnaal</i>	€ 6,50
Sun Yung Tai Chi	<i>gestoomde St.Jacobsschelpen in Knoflook</i>	€ 11,50
Tjah Hai Kim	<i>gefrituurde Krabscharen</i>	€ 8,50
Tin Kei	<i>Chew Yin Kikkerbiljetjes in knoflook</i>	€ 11,50
Ab salade	<i>Pekingeensalade</i>	€ 8,50
Tsing Ho	<i>gestoomde Oesters met lente-ui in zwartebonensaus</i>	€ 9,50
Tjap Saté	<i>combinatie van kip ,garnaal en varkenssate</i>	€ 9,25
Dim Sum Tao Poon	<i>pasteitjes met diverse lekkernijen van de Chef</i>	€ 9,50

Soepen

Tomatensoep	<i>gevulde Chinese tomatensoep</i>	€ 4,50
Kippensoep	<i>gevulde Chinese kippensoep</i>	€ 4,50
Choi Tong	<i>echte Chinese groentensoep</i>	€ 5,75
Sun La Tong	<i>pittige zachtzure Pekingsoep</i>	€ 5,75
Wan Tan Tong	<i>heldere bouillon met wontan builtjes van kip</i>	€ 5,75
Sui Kao Tong	<i>heldere bouillon met wonton builtjes v. garnaal</i>	€ 6,50
Yu Chi Tong	<i>De originele Haaivinnensoep!</i>	€ 10,50
Hai Yung Lo Sun	<i>gebonden krab-aspergesoep</i>	€ 9,50

Nasi, Bami of Mihoen Juliana

Met:

Cha Sieuw, Foe Yong Hai, Kou Lou Kai, Sajour, Sambal Goreng Boontjes, Daging Roedjak en Saté	€ 20,50
---	---------

Thaise Gerechten

Kung Kathiam Prik	<i>roergebakken garnalen in groene curry</i>	€ 22,50
Nua Phad Prau	<i>Ossenhaas met chilipepers,koriander,basilicum</i>	€ 22,50
Kaeng Kiaw Kai	<i>kipfilet gestoofd in rode curry en koriander</i>	€ 17,50
Thai Long Gah	<i>Zeekreeft met pepers en koriander</i>	€ Dagprijs

Garnalen- en Visgerechten

Ho Yip Ha	<i>Chinese garnalen in lotusblad met zwartebonensaus</i>	€ 21,50
Chew Yim Ha	<i>Drooggebakken garnalen met spaanse-pepers</i>	€ 21,50
Gong bao Ha	<i>Chinese garnalen in een vurige saus van pepers</i>	€ 22,50
Keung Chong Long Ha	<i>roergebakken Kreeft in gember met bosuitjes</i>	€ Dagprijs
Long Li	<i>Zee tong met garnalen en vlees</i>	€ Dagprijs
Si Choi Sa Man Yu	<i>galmfilet met Chinese groenten</i>	€ 22,50

Vegetarische Gerechten

Low Hon Choi	<i>Boedhistische groentengerecht</i>	€ 15,25
Kailang Chow Kou	<i>Broccoli met wilde champignons</i>	€ 15,25
Yu Shiang Kei Tan	<i>Chinese groente in Yu Shiang saus</i>	€ 15,25
San Choi Kuen	<i>ijsbergsla gevuld met groenten</i>	€ 16,75
Ma Po Tofu	<i>Tofu blokjes in Ma Po (pikant) saus</i>	€ 16,75
Tofu Keung Kho Wan	<i>Thaise tofu in groene Curry</i>	€ 15,75

Kinder Menu

€ 14,50 per couvert

Voorgerecht:	<i>Chun Kuen Lenterolletjes of tomatensoep</i>

Hoofdgerecht:	<i>Pommes Frites of Bami of Nasi met keuzes uit Saté of Kipfilet of Biefstukje eventueel met appelmoes</i>

Dessert:	<i>ijs verrassing!</i>

Menu van de Chef

Minimaal 2 personen

Mocht u uit al onze lekkernijen nou geen keuze kunnen.. Of willen... maken, maar u wenst *wel* culinair verwend te worden. Laat u zich dan verrassen door onze Chefs!

Rekening houdend met uw voorkeur en wensen zullen zij u graag

- Naar gelang de beschikbaarheid van ingrediënten -
hun heerlijkste specialiteiten voor zetten!

(Dat beloofd nog wat!..)

Drie prijsklassen: € 35,- / € 45,- / € 55,- (prijzen zijn per persoon natuurlijk)

Vlees- en Gevogeltegerechten

Babi Pangang	<i>van mager vlees</i>	€ 16,75
Sui Yuk	<i>Babi Pangang van Speenvarken</i>	€ 16,75
Cha Sieuw	<i>Kantonese Babi Pangang</i>	€ 16,75
Chun Ka Fo	<i>Kantonese Tjap Tjoi met 3 soorten vlees</i>	€ 16,75
Mihoen	<i>met rundvlees of garnalen</i>	€ 17,50
Sing Chow Mei	<i>Chinese bami</i>	€ 17,50
Yung Chow Fang	<i>Kantonese Nasi ,Cha Shiew en Garnaaltjes</i>	€ 16,75
Tjin Yeung Pa	<i>Lamskotelet gegrild met knoflook</i>	€ 21,50
Szechuan Ngau	<i>malse Ossenhaasreepjes</i>	
	<i>gekruid met hete specerijen</i>	€ 22,50
Keung Chong Ngau	<i>roergebakken Ossenhaasreepjes</i>	
	<i>met gember en lente-ui</i>	€ 22,50
Chang Chu Ngau	<i>krokante Ossenhaasreepjes met pittige saus</i>	€ 23,50
Chen Sui Ab	<i>Knapperige Pekingeend</i>	
	<i>met een pittige bonensaus</i>	€ 21,75
Sim Po Kai	<i>gepaneerd kippenvlees met verse ananas</i>	€ 17,50

Deze menu's worden standaard begeleid met witte rijst, bami of nasi goreng
 Voor een meerprijs van € 3,50 p.p. ontvangt u:
 Mihoen, Chinese bami, Kantonese nasi,
 Pittige bami of Nasi goreng

Flambe Gerechten

(Deze vijf gerechten worden, op de TeppanYaki plaat, geflambeerd naar uw wensen!)

Sate Mix Flambe	<i>van kip, varken en ossenhaas</i>	€ 22,50
Tin Kei Flambe	<i>kikkerbiljetjes</i>	€ 24,50
Ossenhaas Flambe		€ 24,50
Garnalen Flambe	<i>Tijger Garnalen</i>	€ 26,50
Eendenborst Flambe		€ 24,50

Teppan Schotels

Tausi Kai	<i>kipfilet in Tausisaus</i>	€ 18,75
Woi Wui Yuk	<i>gesneden varkenshaas</i>	€ 18,75
Yiang Yuk Saté	<i>Lamssate</i>	€ 20,50
San Sim	<i>3 verschillende soorten vlee</i>	
	<i>met zwarte bonensaus</i>	€ 22,50
Chung Sik Ngau	<i>Ossenhaas</i>	€ 22,50
Yu Pien	<i>Tongfilet</i>	€ 22,50
Woi Wui Ha	<i>Tijger Garnalen</i>	€ 22,50