



Koude voorgerechten

			€
Garnalencocktail	van Hollandse garnalen	8,50	
Krabcocktail		9,50	
Bang Bang Kei	Szechuan kipsalade in een zoet pittige saus		6,75
Makkwa Ha	Cocktail van Hollandse garnalen met meloen	9,50	
Hong Sieuw Ab	beroemde Pekingeend flensjes p.p	8,75	

Warme voorgerechten

Chun Kuen	Kantonese lenterolletjes	4,50	
Dumplings	eerst gestoomd dan gefrituurde pasteitje		5,25
Pai Kwat	spare-ribjes	5,25	
Ziao Mai	gestoomd varkensvlees pasteitje	5,75	
Ha Kao	gestoomd rijstmeelwikkkel met garnaal		6,50
Kam Lo Wantan	bladerdeeg gevuld met kippenvlees		6,50
Char Sieuw Kao	bladerdeeg gevuld met garnaal	6,50	
Sun Yung Tai Chi	gestoomde St. Jakobsschelpen met knoflook	11,50	
Tjah Hai Kim	gefrituurde krabscharen		8,50
Tin Kei	Chew Yim kikkerbiljetjes in knoflook		
11,50			
Ab salade	Pekingeendsalade	8,50	
Tsing Ho	gestoomde oesters met lente-ui in zwarte bonensaus		9,50
Tjap saté	combinatie van kip, garnaal en varkenssaté		9,25
Dim Sum Tao Poon	diverse lekkernijen van de chef pasteitjes		9,50

Soepen

Tomatensoep			4,50
Kippensoep		4,50	
Choi Tong	groentesoep	5,75	
Sun La Tong	pittige zachtzure Pekingsoep		5,75
Wan Tan Tong	heldere bouillon met wontan builtjes van kip	5,75	
Sui Koa Tong	heldere bouillon met wontan builtjes van garnaal		6,75
Yu Chi Tong	originele haaievinnensoep	10,50	
Hai Yung Lo Sun	een gebonden krap aspergesoep	9,50	

Nasi, Bami Juliana

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



Thaise gerechten

€

Kung Kathiam Prik	garnalen roergebakken met groene curry	22,50
Nau Phad Prau	ossenhaas met chilipepers, koriander, basilicum	22,50
Kaeng Kiaw Kai	kipfilet gestoofd in rode curry en koriander	17,50
Thai Long Gah	zeekreeft met pepers en koriander	
dagprijs		

Garnalen- en visgerechten

Ho Yip Ha	Chinese garnalen in lotusblad met zwartbonensaus	21,50
Chew Yim Ha	drooggebakken garnalen met Spaanse pepers	21,50
Gong bao Ha	Chinese garnalen in een vurige saus van pepers	22,50
Keung Chong Long Ha	roergebakken kreeft in gember en bosuitjes	dagprijs
Long Li	zeetong met garnalen en vlees	dagprijs
Si Choi Sa Man Yu	gebakken zalmfilet met Chinese groenten	22,50

Vegetarische gerechten

Low Hon Choi	boedhistisch groentengerecht	15,25
Kailang Chow Kou	broccoli met wilde champignons	15,25
Yu Shiang Kei Tan	Chinese groenten in Yu Shiangsaus	15,25
San Choi Kuen	ijsbergsla gevuld met groenten	16,75
Ma Po Tofu	tofublokjes in Ma Po (pikante) saus	16,75
Tofu Keung Kho Wan	Thaise tofu in groene curry	
15,75		

Kindermenu

€ 14,50 per couvert

Voorgerecht: Chun Kuen lenterolletjes of tomatensoep

Hoofdgerecht: Pommes Frites of Bami of Nasi

met keuzes uit saté of kipfilet of biefstukje. Eventueel met appelmoes

Kinderijs

Menu van de Chef

Minimaal 2 personen

Kunt u geen keuze maken, maar wilt u wel culinair verwend worden, laat u zich dan Verrassen door onze chefkok. Rekening houdend met uw voorkeur en uw wensen zal hij u graag

-Naar gelang de beschikbaarheid van de ingrediënten -
Kennis laten maken met zijn specialiteiten

€ 35,00 p.p. / € 45,00 p.p. / € 55,00 p.p.



Vlees- en gevogeltegerechten €

Babi Pangang	van mager vlees	16,75
Sui Yuk	Babi Pangang van speenvarken	16,75
Cha Sieuw	Kantonese Babi Pangang	16,75
Chun Ka Fo	Kantonese Tjap Tjoi met 3 soorten vlees	16,75
Mihoen	met rundvlees of garnalen	17,50
Sing Chow Mei	Chinese bami	17,50
Yung Chow Fang	Kantonese nasi, Cha Sieuw en kleine garnaaltjes	16,75
Tjin Yeung Pa	lamskotelet gegrild met knoflook	21,50
Szechuan Ngau	malse ossenhaasreepjes gekruid met hete specerijen	22,50
Keung Chong Ngau	ossenhaas roergebakken met gember en lente-ui	22,50
Chang Chu Ngau	krokante ossenhaasreepjes met een pittige saus	23,50
Chen Sui Ab	knapperige Pekingeend met een pittige bonensaus	21,75
Sim Po Kai	gepaneerde kippenvlees met verse ananas	17,50

Deze gerechten worden begeleid met witte rijst, bami of nasi goreng.
Meerprijs van € 3,50 voor Mihoen, Chinese bami, Kantonese nasi,
Pittige bami of nasi goreng.

Flambé gerechten

Saté mix Flambé	van ossenhaas, kip- en vakrenfilets	22,50
Tin Kei Flambé	kikkerbiljetjes	24,50
Ossenhaas Flambé		24,50
Garnalen Flambé		26,50
Eendenborst Flambé		24,50

Teppanshotels

Tausi Kai	kipfilet in zwarte bonensaus	18,75
Woi Wui Yuk	gesneden varkenshaas	18,75
Yiang Yuk Saté	lamssaté	20,50
San Sim	3 verschillende soorten vlees met zwarte bonensaus	22,50
Chung Sik Nagu	ossenhaas	22,50
Yu Pien	tongfilet	22,50
Woi wui Ha	garnalen	22,50



Menu Juliana Bouillon Fondu

Vanaf 2 personen
€ 65,00 per couvert

Ha Salade

Garnalensalade

Poon

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 van vers fruit met ijs
gewikkeld in een flensje
overgoten met Grand Marnier**

lekkernijen

*Deze menu's worden begeleid met witte
Rijst, bami of nasi goreng.*

Meerprijs van € 3,50 p.p. voor mihoen,

chili,

*Chinese bami, Kantonese nasi, pittige bami
of nasi goreng*

Ta Pin Long

vanaf 2 personen
€ 38,50 per couvert

Voorgerecht: Dim Sum Tao

Gefrituurde lekkernijen van de chef

Hoofdgerecht: Bouillon fondu

Van verschillende soorten vlees, vis,
groenten, noodles en sauzen

Dessert: Verrassingsijs

Thaï's Menu (Pittig)

vanaf 2 personen
€ 42,50 per couvert

Tom Yam Kai

Beroemde Thaïse kippensoep met
Citroengras

Baan Thai Select

Een combinatie van Thaïse

Kung Priowan

Roergebakken garnalen
in saus van ananas en ui

Kai Pad Med Mamuang

Kipfilet met cashewnoten

Ngau Pad Prau

Roergebakken ossenhaas met

koriander en basilicum

Thaïse Tofu

Thaïse tofu schotel gestoofd in
groene curry

Dessert



Indonesische rijsttafel

Vanaf 2 personen
€ 28,50 per couvert

Sotosoep

Daging Roedjak, Saté Ajam,
Kerry Djawa, Seroendeng, Gado Gado,
Sajoer Lodeh, Ajam Ketjap, Babi Pangang
Pisang Goreng, Kentang, Telor Bali,
Sambal Boontjes, Ananas,
Ajam Pedis met Spaanse pepers

groenten en

Vanille ijs met slagroom

Kanton menu

Vanaf 2 personen
€ 35,50 per couvert

Cha Sieu Kou

Pangsit gevuld met garnaal

Wan Tan Tong

Bouillon met wontan builtjes van kip

Cha Sieuw

Geroosterd mager varkensvlees
met pikante saus

Tausi Ha

Garnalen in zwart 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 groentensoep

San Choi Kuen

Gevulde ijsbergsla met

knoflook

Ma Po Tofu

Tofublokjes met pikante saus

Shanghai 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 maïsoep met krab

Shanghai Saté

Ossenhaassaté met zwarte bonensaus

Yu Kok Ha

Garnalen met cashewnoten

Chung Pow Yiang Yuk

Lamshaas roergebakken
met knapperige groenten

Dessert lychees met ijs