



Keuzemenu

Elke gerecht bedraagt 10 euro met een minimum van twee gerechten per persoon. Ons keuzemenu is dagelijks beschikbaar met uitzondering van zon- en feestdagen.

Witte rijst, Nasi, Bami, Mihoen of Chinese Bami kunnen tegen de kosten van 2 euro erbij genomen worden.

Voorgerechten

1. Salade keuze uit:

Gepaneerde kip, gegrilde ossenhaas, Peking eend of zalm en garnalen

3. Ngau Kaap

In deeg gebakken ossenhaas pastei

5. Ha Tor Si

Gebakken garnalentoast met sesam

7. Ha Chun Kuun

Chinese Loempia gevuld met garnalen

9. Yeung Paa

Gegrilde lamsrack met honingsaus

2. Sate keuze uit:

Gegrilde kip, gegrilde ossenhaas, of garnalen (met japanse honingsaus)

4. Tjar Siu Kau

In deeg gebakken garnalen pastei

6. Sang Ho Tai Tji

Gestoomde oester en Sint-Jacobsschelp

8. Dim Sum

Gestoomde Chinese pastei (4 variaties)

10. Zalm

Gepaneerde zalmfilet

Vegetarische Gerechten

11. Ho Jauw To Fu

Roergebakken Tofu in oestersaus

13. Mo Koe Tjai Ting

Gebakken champignons in zoetzuresaus

12. Jieuw Ko Tjai Ting

Roergebakken groente met cashewnoten

14. Suun Yong Kai Lan

Roergebakken broccoli met knoflook

Seafood Gerechten

15. Lo Yu

Zeebaarsfilet (gestoomd of licht gepaneerd)

17. Si Tjap Ha

Roergebakken garnalen in zwartebonensaus

19. Kai Lan Ha

Roergebakken garnalen met broccoli

16. Laat Tjap Yu Pin

Gebakken visfilet met pikante saus

18. Suun Tji Ha

Roergebakken garnalen in knoflooksaus

20. Hak Tjieuw Ha

Roergebakken garnalen in zwartepepersaus



Kip Gerechten

21. Kai Si

Gebakken kipreepjes met
zoetpikante dressing

23. Tjiew Jim Kai

Drooggebakken kipfilet met vijfkruiden
en peper

25. Kai Lan Kai

Roergebakken kipfilet
met broccoli

27. Ayam Pangang

Gepaneerde kipfilet met zoetzure saus

29. Szechuan Kai

Roergebakken kipfilet in Szechuansaus
(Extra pikant)

22. Koe Lo Kai

Gebakken kipballetjes met
zoetzure saus

24. Suun Tji Kai

Roergebakken kipfilet in knoflooksaus

26. San Jaw Bo Lo Kai

Drooggebakken kipfilet met
zoetzure saus en ananas

28. Hak Tjiew Kai

Roergebakken kipfilet met zwartepepersaus

30. Peking Eend

Origineel geroosterde Peking eend

Ossenhaas Gerechten

31. Mak Tjiew Ngau

Drooggebakken ossenhaas met
zwartepepersaus en honing

33. Keung Chong Ngau

Roergebakken ossenhaas met gember en
lente-ui

35. Kai Lan Ngau

Roergebakken ossenhaas met broccoli

37. Si Tjap Ngau

Roergebakken ossenhaas in zwartebonensaus

39. Szechuan Ngau

Roergebakken ossenhaas in Szechuansaus

41. Ka Lee Ngau

Roergebakken ossenhaas in Kerriesaus

43. Ma Lat Ngau

Roergebakken ossenhaasblokjes in
Ma Lat saus

32. Tjiew Jim Ngau

Drooggebakken ossenhaas met
vijfkruiden en peper

34. Si Tjoi Ngau

Roergebakken ossenhaas met
Paksoi groente

36. Ngau Lau Si

Ossenhaasreepjes met zoetpikante dressing

38. Hak Tjiew Ngau

Roergebakken ossenhaas in zwartepepersaus

40. Suun Tji Ngau

Roergebakken ossenhaas in knoflooksaus

42. Fong Sa Ngau

Roergebakken ossenhaasblokjes in
zwartepepersaus met fijne cashewnoten

44. Jat Jap Ngau

Roergebakken ossenhaasblokjes in
Japanse honingsaus

Varkensvlees Gerechten

45. Fo Yuk

Geroosterde Babi Pangang met rode saus

47. King Do Yuk

Gebakken varkenshaas in zoetzuresaus

49. Pai Kwat

Gegrilde spareribs

46. Fo Nam

Babi Pangang spek

48. Tjar Siew

Kantonees Babi Pangang met Sojasaus

50. Chaw Sam Sik

Roergebakken drie soorten vlees
in zwartebonensaus