



Signature menu

41.50 per person
(minimum of 2 persons)

Assortiment van verschillende Dim Sum
Combination of Dim Sum starters

Garnalen in pikante sesam saus

Prawns in spicy sesame sauce

Geroosterde eend in soja saus

Roasted Duck with soya sauce

Kip Kung Po met pinda's

Kung Po Chicken with peanuts

Yeung Chow gebakken rijst

Yeung Chow fried Rice

Dessert

Optional supplements:

Hele zeebaars gestoomd met gember & lente-ui
Whole steamed seabass with ginger & spring onion

37.50

Soup

粟米雞湯 - Suuk Mai Kai Tong

Gebonden maïssoep met kip
Sweet corn soup with chicken
6.50

素食湯 - So Sik Tong

Vegetarische soep
Vegetarian soup
6,-

雲吞湯 - Wan Tan Tong

Bouillon met dumplings van varken & garnaal
Bouillon with pork & prawn dumplings
7,50

水餃湯 - Sui Kau Tong

Bouillon met garnalen dumplings
Bouillon with prawns dumplings
8,50



Steamed Dim Sum

筍尖鮮蝦餃 - Ha Kau
Gestoomde garnalenpasteitjes
Steamed prawn dumplings
8,50

上海小籠包 - Shanghai Siu Lung bao
Varkensvlees dumpling met bouillon
Juicy pork dumplings
8,-

沙茶太子尤 - Saa Cha Tai Chi Yau
Pikante mini inktvisjes
Spicy mini squids
7

三星帶子餃 - Tai Chi Kau
Gestoomd pasteitjes van coquille st. Jacques
Steamed dumplings with St. Jacobs scallop
9.50

干蒸牛內 - Kong Tsing Ngau Yuk
Beef dumplings
Rundvlees dumplings
8

雪菜火鴨水晶包 - Seui Ching Pau
dumpling met eend
Dumplings with duck
8.-

素餃子 - Soo Kau Chi
Vegetarische dumplings
Vegetarian dumplings
7

百花釀青椒 - Yeung Cheng Chieuw
Paprika met visvulling
Green bell pepper stuffed with fish paste
7.50

Steamed Rice Crepê

天婦羅蝦腸粉 - Tempura Ebi Cheung Fan
Flensje gevuld met tempura garnaal
Steamed crepe stuffed with tempura prawn
8.50

叉燒腸粉 - Cha Siu Cheung Fan
Flensje gevuld met cha siu
Steamed crepe stuffed with cha siu
7.50

鮮蝦腸粉 - Sin Ha Cheung Fan
Flensje gevuld met garnalen
Steamed crepe stuffed with prawns
8.50

雪菜鴨絲腸粉 - Ngap Sie Cheung Fan
Flensje gevuld met eend en zoute groenten
Duck and salted vegetables
7.50

什菇腸粉 - Tjap Koe Cheung Fan
Flensje met gemixte paddestoelen (vegan)
Steamed crepes with mixed mushrooms (vegan)
7.50



Fried & Baked Dim Sum

黑椒牛柳卷 - Hak Chieuw Ngau Lau Kun

Mini loempia met ossenhaas
Egg roll with beef
7,-

三絲炸春卷 - Saam Sie Chun Kun

Loempia's gevuld met varkensvlees en shitake
Spring rolls with pork and shiitake mushrooms
7.50

蚝油鮮竹卷 - Ho Yau Sin Tjok Kun

Sojavel rolls met varkensvlees
Soja skin rolls with pork
7,-

春卷- Chun Kun

3 mini vegetarische loempia's
3 mini vegetarian spring rolls
7,-

菜肉鍋貼餃 Wo Tjep

Gebakken dumpling met varkensvlees vulling
Pan fried dumpling with pork meat
7.50

招牌煎粉果 - Fan Kuo

Pasteitje gevuld met varken en garnalen
Fried pastry with pork and shrimp
6.50

姜葱炸水餃 - Tsa Sui Kau

Gefrituurde garnalenpasteitjes
Fried dumplings with prawn stuffing
8,50

鮮蝦腐皮卷 - Foe Pee Kun

Soja skin rolls met garnalenvulling
Soja skin rolls with shrimps
8,-

香煎韭菜餃 - Kau Choi Kou

Dumpling met varken en Chinese bieslook
Dumpling with pork and Chinese leek
7,-

蠔王叉燒酥 - Tsa Siu Soo

Pastei uit oven met geroosterd varkensvlees
Oven baked puff with roasted pork and
7,-

美團煎素餃子 - T sien Kau Zhi

Gebakken dumplings met groente en tofu
Pan fried dumpling with vegetable and tofu
7

香茜墨魚餅 - Heung Sai Mat Yu Peng

Gebakken inktviskoekjes
Fried squid cakes
7,-

Small warm dishes

鼓汁蒸生蠔 - Si Chap Tsing Saang Ho

Oesters in tausiesaus, min. 2 stuks
Oysters in tausie sauce, min. 2 pieces
Daily price

蒜茸粉絲蒸帶子 - Tsing Taai Chi

Gestoomde St. Jacques coquille met knoflook
Steamed St. Jacobs scallop with garlic
Daily Price

椒鹽鮮尤 - Chieuw Yim Yau Yu

Gebakken inktvis met zout en peper
Fried squid with salt and pepper
14,-

雞沙嗲 - Kai Yakitori

4 spiesjes van gegrilde kippendij
4 skewers of grilled chicken thigh
8.50



Buns

生煎牛肉包 - San Chien Ngau Yuk Pau

Gebakken buns met vulling van beef

Baked buns with beef

7,-

蠔油叉燒包 - Cha Siu Pau

Gevuld met Cha Siu

Steamed bun stuffed with Cha Siu

6,-

臘味糯米卷 - Lap Mei Lo Mai Kun

Buns kleefrijst met gerookt vlees

Buns sticky rice with smoked meat

7,-

生煎素菜包 - San Chien Tsai Pao

Gebakken broodje met groente

Baked bun with vegetables

6,-

北京鴨包 - Beijing Duck Bun

Gevuld met Peking eend filet, Hoi Sin saus & groenten

Stuffed with Beijing Duck fillet, Hoi Sin sauce & vegetables

9.50

鴨包 - Siu Ab Bun

Gevuld met stukjes eend in hoi sin marinade

Stuffed with minced duck in hoi sin marinade

7.50

Cold Sichuan dishes

夫妻肺片 - Fu Cai Fai Pin

Beef met dressing van Sichuanpepers en pinda's

Beef with dressing of Sichuan peppers and peanuts

12,-

小米椒拌黑木! - Hak Mok Ji

Zwarte paddenstoelen in pikante azijndressing

Chinese black mushrooms in spicy vinegar

9,-

口水雞 - Hau Sui Kai

Kip in pikante Sichuansaus

Chicken in hot Sichuan sauce

10,00



Roast Specials

片皮鴨 – Pien Pee Ab

Hele Peking eend met pannenkoekjes, Hoi Sin saus & groenten

Whole Beijing duck with small pancakes, Hoi Sin sauce & vegetables

75,- (whole duck)

38,50 (half duck)

脆皮掛爐鴨(半只) - Siu Ab

Traditioneel geroosterde eend met sojasaus(halve eend)

Traditional roasted duck with soya sauce (half duck)

23.50

火腩 - For Nam

Krokant geroosterd buikspek

Roasted Pork sowbelly with crispy skin

19.50

蜜汁叉燒- Cha Siu

Met honing geroosterd varkensvlees

Honey Roasted fillet of pork

19.50

Beef & Chicken dishes

什菇牛 – Tjap Gu Ngau Lau Sie

Ossenhaasreepjes met gemengde champignons

Sliced beef with mixed mushrooms

25,-

夏威夷果炒牛肉 – Xiaweiyi guo ngau yuk

Ossenhaas met groene asperges & macadamia noten in pikante saus

Fillet of beef with macadamia nuts and asparagus in spicy sauce

26,-

水%牛肉 – Siu Tsu Ngau Yuk

Ossenhaas met Sichuan peper in pikante olie

Sliced beef with Sichuan peppers in spicy oil

27.50

咕嚕雞 – Koe Lo Kai

Gefrituurde kippendij filet in zoetzure saus

Deep fried chicken thigh filet in sweet & sour sauce

22,-

宮寶雞丁- Kung Po Kai

Blokjes van kippendij met Kung Po saus en pinda's

Cubes of chicken thigh filet in Kung Po style with peanuts

23,-

鹹魚雞粒茄子 – Yu Heung Keh Tzi po

Aubergine, kip gehakt & gezouten vis

Eggplant, minced chicken & salted fish

23.50



Sea Food Dishes

薑蔥蒸鱸魚 (時價) – Tsing Lo Yu

Zeebaars gestoomd met gember & lente-ui
Sea bass steamed with ginger & spring onion
Daily price

薑蔥焗龍蝦(時價) - Keung Chong Long Ha

Kreeft met gember en lente-uitjes
Lobster with ginger and spring onions
Daily price

蒜茸蒸龍蝦(時價) – Suun Yong Tsing Long Ha

Gestoomde kreeft met knoflook
Steamed lobster with garlic
Daily price

咕嚕魚 – Koe Lo Yu

Gepaneerde zeeduivel filet in zoet-zure saus
Monk fish fillet in sweet & sour sauce
27,-

四川蝦仁 – Sichuan Ha Yan

Garnalen in een sesam Sichuansaus (pikant)
Prawns in sesame Sichuan sauce (spicy)
29,-

XO 醬炒雙脆 – X.O. Sin Lo Sun Seung Choi

Garnalen en Coquilles St. Jacques met groenten in pikante XO-saus
Prawns and St. Jacob's scallops in spicy XO- sauce
29,-

Fried Rice & Fried Noodle dishes

揚州炒飯-Yeung Chow Chau Fan

Gebakken rijst met vlees, gehakte garnalen en erwten
Fried rice with meat, minced prawns and green peas
18.50

干炒牛河 - Kong Chau Ngau Ho

Platte rijst noodles met beef
Thick rice noodles with beef
19,-

星洲炒米 – Sing Chow Mei Fan

Mihoen Singapore met cha siu & garnalen
rice noodles with cha siu & minced shrimps
19,-

泡菜炒飯 Pau Choi Chau Fan

Kimchi gebakken rijst met gehakte garnalen
Kimchi fried rice with minced prawns
19.50



Vegetarian Dishes

豆干炒法國豆 – Tao Kon Chao fàguó dou

Gedroogde tofu met haricots verts
Dried bean curd with green beans

17.50

炒時菜 – Chao Shi Choi

Chinese seizoens groente
Chinese seasonal vegetables

17.50

麻婆豆- Ma Po Tofu

Tofu in pikante saus van gedroogde
Sichuanpepers

Tofu with chilli sauce of dried Sichuan peppers

17.50

香辣素菜 - Heung Hau Tsai

Gemengde groente met cashew noten en
pikante saus

Vegetables and cashew nuts with spiced sauce

18,-

什菇炒豆 – Tjap Gu Chau Tau

Gemengde paddenstoelen met boontjes
Mixed mushrooms with beans

17,-

So Yu Heung Ke Tzi - 素鱼香茄子

Aubergine in Yu Heung saus
Eggplant in Yu Heung sauce

18,-

Kids menu

中國童餐 - Kids menu China

Kipblokjes en sugarsnaps met rijst
Chicken and sugar snaps with rice

Kinderijsje
ice-cream

10.50

歐洲童餐 - Kids menu Europe

Visstukjes met zoetzure saus met patat
Fish with sweet and sour sauce served with fries

Kinderijsje
ice-cream

11.50

****Van elk kindermenu gaat €1,- naar stichting steun Emma kinderziekenhuis**

**** From every Children menu €1,- will be donated to the Emma Childrens hospital**