

**KERST SPECIAL
(VANAF 2 PERSONEN)
€57.50 PER PERSOON**

VOORGERECHTEN

ASSORTIMENT VAN 4 VERSCHILLENDE DIM SUM

HOOFDGERECHTEN

OSSENHAAS MET ASPERGES IN XO SAUS
GEROOSTERDE EEND / CHA SIU / FOR NAM

GARNALEN IN SICHUAN SAUS

YEUNG CHOW GEBAKKEN RIJST MET GARNAAL, CHA
SIU & ERWTEN

DESSERT

DESSERT VAN DE CHEF



DIM SUM GESTOOMD

SIU MAI (GARNALEN, VARKEN & SHIITAKE)	9.50
HA KAU (GARNALEN)	9.50
KONG TSING NGAU YUK (RUND)	9.-
SIU LONG PAW (VARKEN & SEAFOOD)	9.50
SUI TSING PAO (EEND & GARNAAL)	9.50
KIP SIU LONG BAO	9.50
KAI SIU MAI (KIP & SHIITAKE)	9.-
TAAI CHI KAU (COQUILLES & GARNAAL)	9.50
SOO KAU TZI (VEGETARISCH)	8.50
TAI CHI YAUW (MINI INKTVISJES)	8.50

BAO'S & BUNS

CHOI YUK BAO (GEBAKKEN BUN MET VARKEN)	8.50
SAN CHIEN CHAI BAO (GEBAKKEN MET GROENTEN)	8.50
PEKING EEND BUN	12.-
NGAU YUK BAO (RUNDVLEES)	8.50

GEFRITUURDE/GEBAKKEN DIM SUM

NGAU YUK KAU (RUNDVLEES)	9.-
TSA SUI KAU (GARNALEN)	9.50
WO TIEP (VARKENSVLEES & GARNAAL)	9.-
KAU CHOI KAU (GARNAAL, VLEES & BIESLOOK)	9.-
KAI YUK KAU (KIP)	9.-
MAT YU PENG (INKTVIS KOEKJES)	9.-
KA LEE KAI LAP KOK (KIP KERRIE)	8.50
CHA SIU SOO (CHA SIU VARKENSVLEES)	8.50
SEA PALACE FAN KUO (GARNAAL & VARKEN)	9.-
NGAU YUK KUUN (RUNDVLEES & ZWARTE PEPER)	8.-
SAAM SIE KUUN (VARKENSVLEES & SHIITAKE)	8.-
CHAI CHUN KUUN (VEGETARISCH)	8.-
FOE PEE KUUN (GARNAAL IN SOJASKIN)	9.-
SIN TJOK KUUN (VARKENSVLEES IN SOJASKIN)	8.-
KAI CHUN KUUN (KIP)	8.-

CHEUNG FAN / RIJSTFLENSJES

HA CHEUNG FAN (GARNALEN)	10.-
NGAU CHEUNG FAN (RUND)	9.-
CHA SIU CHEUNG FAN (VARKENSVLEES)	9.-
EBI TEMPURA CHEUNG FAN (EBI GARNAAL)	10.-
TJAP GU CHEUNG FAN (PADDESTOELEN)	8.50



GEROOSTERDE SPECIALITEITEN

GEROOSTERDE HELE PEKING EEND GESERVEERD MET
FLENSJES, KOMKOMMER, LENTE-UI EN HOI SIN SAUS.
AAN TAFEL GESNEDEN.

€85.-

HALVE €43.-

GEROOSTERDE EEND MET SOJA- & PRUIMENSAUS
PER HALF

€31.-

GEROOSTERD BUIKSPEK
GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE KIMCHI & HOI SIN SAUS
€ 25

CHA SIU VARKENSVLEES
GEROOSTERD MET HONING
€25

SPARERIBS
GEROOSTERD MET HONING
€25



KOUDE GERECHTEN

HAU SUI KAI (KIP IN SICHUAN DRESSING)	13.50
FU CAI FAI PIN (RUND MET SICHUAN DRESSING)	14
HAK MOK JI (ZWARTE PADDESTOELEN)	10

KLEINE WARME GERECHTEN

GESTOOMDE OESTER MET TAUSI BONEN	6.50
COQUILLE MET KNOFLOOK & VERMICELLI	9,75
INKTVIS MET CHIW YIM KRUIDEN	15
KIP YAKITORI	9,50

SOEPEN

WAN TAN SOEP (VARKEN & GARNAAL DUMPLING)	8.75
SUI KAU SOEP (GARNALEN DUMPLING)	9.75
GROENTEN BOUILLON MET GROENTEN	7.50



RUND & KIP GERECHTEN

KIPPENDIJ BLOKJES IN KUNG PO SAUS MET PINDA'S	28.-
GEFRITUURDE KIPPENDIJ IN CITROEN SAUS	28.-
GEFRITUURDE KIPSTUKJES IN ZOET-ZURE SAUS	28.-
AUBERGINE MET KIP & ZOETE VIS YU HUENG STYLE	28.-
OSSENHAAS & MACADAMIA NOTEN IN SESAM SAUS	31.-
OSSENHAAS IN PIKANTE SICHUAN OLIE	31.-
OSSENHAAS MET GEMENGDE PADDESTOELEN	31.-

ZEEVRUCHTEN & VIS

GARNALEN IN PIKANTE SESAM SAUS	36.-
GARNALEN & COQUILLES IN X.O. SAUS	39.-
KREEFT MET GEMBER & LENTE-UI (800-1000G)	79.-
KREEFT GESTOOMD MET KNOFLOOK (800-1000G)	79.-
ZEEBAARS MET GEMBER & LENTE-UI (800-1000G)	55.-
TARBOT MET GEMBER & LENTE-UI (800-1000G)	70.-
ZEEDUIVEL FILET IN ZOET-ZUUR	32.-
ZEEVRUCHTEN MET TOFU	29,50

GROENTEN & VEGAN

AUBERGINE MET KNOFLOOK	20
SEIZOENSGROENTEN	20
MA PO TOFU MET PIKANTE PEPERS	22
GEDROOGDE TOFU MET HARICOT VERTS & GROENTEN	22
HEUNG LAK MIX GROENTEN MET CASHEWNOTEN	21
GEMENGDE PADDESTOELEN MET BOONTJES	21

GEBAKKEN NOODLES & RIJST

KIMCHI GEBAKKEN RIJST MET GARNAAL & MAIS	
SINGAPORE STYLE MIHOEN (VARKEN & GARNAAL)	
YEUNG CHOW GEBAKKEN RIJST (VARKEN, GARNAAL)	
GEBAKKEN NOODLES MET KIP OF RUND OF GARNAAL	
GEBAKKEN RIJST MET KIP OF RUND OF GARNAAL	

