






De Sichuan-keuken wordt de Chuan-stijl van het westen genoemd. In het geografische hart van China ligt de grote natuurlijke kom van Sichuan, omgeven door vele, onafzienbare, bergruggen, doorsneden door de aanzwellende stroom van de Yantze rivier.

Er wordt in deze keuken minder rekening gehouden met de eigen smaak van de ingrediënten.

Meer aandacht wordt er besteed aan verfijnde kruiden en een krachtig aroma. Hiervoor wordt voornamelijk chilipeper en de prikkelende smaak van Sichuan-peper gebruikt.

De gerechten verschillen vaak alleen door fijne nuances, zoals zuur-scherp, of prikkelend scherp.

冷盘 Koude voorgerechten

- 1 **Bang Bang Kai** (pikante Sichuan kipsalade)  €10,00
- 2 **Suan Ni Bai Rou**  €10,00
(dun gesneden en gepocheerde spek lapjes met knoflook)
- 3 **Fu Qi Fei Pian**  €10,00
(pikante ossenschotel met uit de authentieke Sichuan keuken)
- 4 **Hong Siew Ab** (eendenflensjes) €10,00

头盘 Warme voorgerechten / dim sum

- 6 **Mini loempia** (2 stuks) €7,50
- 7 **Pansit goreng** (4 stuks) €7,50
- 8 **Ha Kau** (gestoomde garnalenpasteitjes) €7,50
- 9 **Siew Mai** (gestoomde vleespasteitjes) €7,50
- 10 **Wo Tip** (gebakken vleespasteitjes) €7,50
- 13 **Garnalen Salade** €12,50
(krokante garnalen salade)
- 14 **Jiao Liu Niu Rou Si** €12,50
(krokante ossenhaasstripjes met licht zoete saus)
- 15 **Qing zheng Dai Zi** €13,50
(gestoomde coquilles met gember en bosuien in licht sojasaus)



De Shanghai-keuken
wordt ook wel
de Su-stijl
van het oosten
genoemd.

De streek wordt doorsneden
door talrijke
kanalen
en kleine riviertjes,
waartussen zich
eindeloze rijstvelden
en groenteakkers
bevinden.
Men noemt deze streek
niet voor niets
het vaderland van
vis en rijst.
Op culinair gebied
besteedt men hier
veel aandacht
aan een
verfijnde snijkunst
evenals aan een
eigen kleur
en smaak
van de ingrediënten.
Dit vindt men
heel belangrijk.
De gerechten
worden dus
kort gekookt
en weinig gekruid.

汤 Soepen

- | | | |
|----|---|-------|
| 16 | Kippensoep | €6,50 |
| 17 | Tomatensoep | €0,50 |
| 18 | Groentesoep (vegetarisch) | €7,00 |
| 19 | Wantansoep | €7,00 |
| 21 | Suan La Tong (pikante soep)  | €7,50 |
| 22 | Ha Tang (pikante garnalensoep)  | €8,50 |

鱼 Vis- en Garnalengerechten

- | | | |
|----|---|--------|
| 25 | Tau Sie Ha Kau 
(Chinese garnalen met zwarte bonensaus) | €24,50 |
| 26 | Chuan Mei Ha Kau 
(garnalen in pittige Chuan Mai saus) | €24,50 |
| 27 | Chiew Yin You Yu
(droog gebakken inktvis met peper en zout) | €23,50 |
| 28 | Yu Ping
(Atlantische tongfilet met zoetzure-,Sichuanpeper-  f zwartebonen saus)  | €23,50 |
| 29 | Chiew Yin Ha (ongepelde garnalen met peper en zout) | €24,50 |
| 30 | Chiew Yin Yu Pian
(droog gebakken Atlantische tongfilet met peper en zout) | €23,50 |
| 31 | Chiew Yin Ha Kau (garnalen met Chinese kruiden)  | €24,50 |
| 32 | Ye Tjap Ha
(pikante garnalen met basilicum en kokosmelk) | €24,50 |



猪肉 Varkensvleesgerechten



De Beijing-Keuken wordt ook wel de Lu-stijl van het noorden genoemd. Uit de Noord-Chinese kookkunst is ten tijde van de Ming-dynastie (1368 – 1644) ook de keizerlijke hofkeuken voortgekomen. Beijing was behalve de hoofdstad, ook de zetel van de regering. Om aan de Keizerlijke wensen tegemoet te komen, deden de koks alles om de meest bijzondere en dure gerechten, meestal met moeilijk verkrijgbare ingrediënten, te verwezenlijken.

- | | | |
|---------------------|---|--------|
| 34 | Babi Pangang met licht pikante saus | €22,50 |
| 35 | Babi Pangang spek | €22,50 |
| 36 | Koe Lo Yuk (gebakken deegbolletjes met varkensvlees) | €22,50 |
| 37 | Chuan Mei Yuk 
(varkenshaas met pittige knoflook-, gember- en azijnsaus) | €22,50 |
| 38 | Jiang cong Yuk (varkenshaas met gember en bosuitjes) | €22,50 |
| 39 | Ma-La Yuk (varkenshaas met zeer pikante Ma-La Saus)  | €22,50 |
| 40 | Chiew Yim Yuk
(droog gebakken varkensvleesblokjes met knoflook en zoete chilisaus) | €22,50 |
| 41 | Hui Guo Rou (roergebakken buikspek reepjes met groenten) | €22,50 |
| 鸡肉 Gevogelte | | |
| 44 | Chuan Mei Kai (kipfilet met pittige knoflookgember-azijnsaus)  | €21,50 |
| 45 | Yu Xiang Kai (kipfilet met pittige Yu-Xiang saus)  | €21,50 |
| 46 | Kali Kai (kipfilet in pikante kerrisaus)  | €21,50 |
| 47 | Gon Bao Kai 
(kipfilet met zeer pikante Gon-Bao Saus, pinda's en Sichuan peper) | €21,50 |
| 48 | Sim Po Kai (roergebakken kipfilet in zoetzure saus met verse ananas) | €21,50 |
| 49 | Chiew Yim Kai
(drooggebraden kipblokjes, gekruid met peper en zout) | €21,50 |
| 50 | Yew Kok Kai (kipfilet met cashewnoten en groenten) | €21,50 |
| 52 | Sieuw Ab (geroosterde Pekingeeend met pikante of pruimensaus) | €24,50 |
| 53 | Heung So Ab
(krokante - en in vijf kruiden gemarineerde Pekingeeend met zoetzure of pikante Hwoei Wo saus)  | €24,50 |



牛肉 Ossenhaas- / lamsvleesgerechten

Ti Pan is een aloude oosterse bereidingsvorm, die bepaalde gerechten werkelijk "spettervers" op uw tafel serveert. Dit wordt bereikt door gebruik te maken van gietijzeren bladschotels, die zo van het vuur komen. Vlak voordat het gerecht geserveerd wordt, wordt er een saus aan toegevoegd.

- 54 **Shui Zhu Niu Rou (traditionele Sichuan stijl)** 🌶️ €26,50
(ossenhaas in zeer pittige peper bouillonsaus)
- 55 **Tau Sie Ngau** €24,50
(ossenhaas met zwarte bonensaus en paprika)
- 56 **Tong Koe Ngau** (ossenhaas met Chinese champignons) €24,50
- 57 **Chuan Mai Ngau** (ossenhaas met pittige Chuan Mai saus) 🌶️ €24,50
- 58 **Si Chai Ngau** (ossenhaas met seizoengroente) €24,50
- 59 **Ye Tjap Kali Ngau** (ossenhaas met rode kerrie en kokosroom) 🌶️ €24,50
- 60 **Ma-La Yang Rou** 🌶️ €27,50
(lamsfilet met zeer pikante Ma-La saus)

铁板 Tippetan gerechten 🌶️

- 62 **Tippetan ossenhaas** €26,50
(ossenhaas met verse champignons in mild pittige saus)
- 64 **Tippetan Tau Sie Kai** (kipfilet in zwarte bonensaus) €24,50
- 65 **Tippetan Yuk**(varkenshaas met mild pittige saus en verse groenten) €24,50
- 66 **Tippetan Ha** (Garnalen met mild pittige saus en verse groente) €24,50
- 67 **Tippetan Long Li** (Atlantische tongfilet met verse groenten) €24,50
- 68 **Tippetan Sam Sien** €26,50
(pikant vleesgerecht met ossenhaas, kipfilet en varkenshaas)
- 69 **Tippetan Lams Frenchracks** €30,50
(Lams frenchracks met pittige Yu-Xiang saus)



素菜 Groente & Vegetarische gerechten



Kanton-keuken wordt ook wel de Yue-stijl van het zuiden genoemd. Tussen de twee grootste eilanden van China, Taiwan en Hainan, wordt China's kust in de zuidelijke flank omzoomd. Deze afwisselende kust heeft de rijke weelde die de basis vormt voor de meest bekende kookkunst van China. Deze gehele kust schenkt de meester-kok de natuurlijke overvloed aan ingrediënten, zodat er slechts weinig smaakmakers toegevoegd moet worden. De natuurlijke volheid en zoete smaak van het voedsel, dat zo uit water of woestijn komt, is het kenmerk van de wereld befaamde echte kantonese keuken.

- | | | |
|----|--|--------|
| 70 | Vegetarische Foe Yong Hai | €18,50 |
| 71 | Lon Hon Chai
<i>(groenteschotel met diverse groenten en tofu)</i> | €19,50 |
| 72 | Zai Yew Kuo Kai Ding
<i>(vegetarisch soja-blok in de structuur van een kip met groente en cashewnoten)</i> | €21,50 |
| 73 | Zai Yang Rou Kali Po 🍴
<i>(vegetarisch soja-blok in de structuur van een lam met rode kerrie en kokosroom)</i> | €21,50 |
| 74 | Yu-Xiang Qie Zhi Bao 🍴
<i>(aubergine in pikante Yu-Xiang saus met of zonder gehakt)</i> | €19,50 |
| 75 | Qiang Chao Bai Cai 🍴
<i>(roergebakken spitkool met sichuan-peper)</i> | €19,50 |

传统 Chinese- Indische gerechten

- | | | |
|----|---|--------|
| 77 | Mihoen of Chinese bami met Chinese garnalen | €20,50 |
| 78 | Mihoen met kipfilet | €19,50 |
| 79 | Tjap Tjoy met garnalen | €20,50 |
| 80 | Tjap Tjoy Sam Sin <i>(met kipfilet, varkenshaas en ossenhaas)</i> | €21,50 |
| 81 | Foe Yong Hai met kipfilet | €19,50 |
| 83 | Kindermenu
<i>2 stokjes saté of 1/4 kip of frikadel of kroket met frites, nasi, bami of rijst naar keuze en appelmoes. kinderijse toe</i> | €16,50 |
| 84 | Extra couvert <i>(extra bord en bestek)</i> | €12,50 |

