

## Voorgerechten

1	<b>PISANG GORENG</b> (3st) gebakken bananen .....	€ 3.90
2	<b>CHEUN KUUN</b> (2st) kantonese miniloempia gevuld met vlees en groenten.....	€ 5.00
3	<b>HA KAU</b> (4st) gestoomde garnalenpasteitjes .....	€ 6.50
4	<b>SIU MAI</b> (4st) gestoomde vleespasteitjes .....	€ 6.50
5	<b>MINI LOEMPIA</b> (6st) vegetarische mini loempia's en zoete pikante saus .....	€ 4.50
6	<b>TAI ZI</b> (2st) gestoomde St.Jacobsschelpen in zwarte bonensaus (bereidingstijd Ca 20min) .....	€ 9.50
7	<b>SIEUW PAI KWA</b> (3st) geroosterde Spareribs met zoet-pikante saus .....	€ 6.50
8	<b>TJA DA HA</b> krokant gebakken garnalen met zoet-pikante saus.....	€ 7.50
9	<b>SATE AJAM</b> 2stokje's kip sate met pindasaus.....	€ 4.80
10	<b>KERRY KO</b> (6st) gebakken flensjes met kerry .....	€ 4.90
11	<b>PANGSIT</b> (3st) krokant gebakken flensjes met stukje kipfilet erin met zoetzure saus .....	€ 4.20
12	<b>PHE AB</b> (2st) dunne flensjes met reepjes komkommer, lenteuitjes en eendenfilet .....	€ 6.80
14	<b>PO LO KAI</b> gebakken kipfilet met verse ananas in een zoetzure gembersaus.....	€ 7.50
15	<b>CHUCK CHOW</b> garnalen met licht-pikante saus en groenten .....	€ 8.50
16	<b>AP SONG</b> eendenfilet met licht-pikante saus en groenten.....	€ 8.50
17	<b>MINI KOE LOE YUK</b> (5st) gepaneede varkensvlees balletjes met zoetzure saus .....	€ 6.90

## Soepen

32	<b>KALEE THONG</b> pittige kerriesoep gevuld met champignons en stukjes kipfilet .....	€ 4.90
33	<b>WAN TAN THONG</b> heldere bouillon met gevulde flensjes van vlees en groenten .....	€ 6.50
34	<b>SUN LA THONG</b> pikant zurige soep gevuld met ossenhaas.tofu en groenten.....	€ 6.50
35	<b>CHAMPIGNON-, KIPPEN-, TOMATEN-, of HAAIEVINNENSOEP</b> .....	€ 4.50



## *Te Pan Gerechten*

Een oude oosterse bereidingsvorm die Uw gerecht werkelijk spettervers op tafel laat komen  
De sauzen branden op een gloeiend heet gietijzeren braadslede als het ware in Uw gerechten  
Hierna wordt er onmiddellijk geserveerd

36	<b>TE PAN YUK PAUW</b> Varkenshaas met groenten.....	€ 21.50
37	<b>TE PAN KAI</b> Kipfilet met groenten .....	€ 21.50
38	<b>TE PAN NGAU YUK</b> Ossenhaas met groenten .....	€ 25.50
40	<b>TE PAN SANG-SING</b> Zeebanket (inktvis,garnalen,tongfilet en coquilles).....	€ 25.50
41	<b>TE PAN HA</b> Garnalen met groenten .....	€ 23.50

*De Te Pan Gerechten worden naar believen geserveerd met*

*\*Zoet en licht pikante saus, of \*zwarte bonen saus, of \*\*knoflook saus, of \*\*\* pittige Szechuansaus*

## *Chinese Stoofpot - Gerechten*

42	<b>TO FU PO</b> Tofu met varkenshaas, kipfilet en diverse groenten.....	€ 19.90
43	<b>TJA ZHEI PO</b> Stoofpot gevuld met varkenshaas, kipfilet, ossenhas en diverse groenten..	€ 22.50
44	<b>SANG SING PO</b> Gevuld met Tongfilet, Kipfilet, Chinese garnalen en groenten .....	€ 25.50

## *Vegetarische Gerechten*

46	<b>FOE YONG HAI</b> Vegetarische .....	€ 16.50
47	<b>TJAP TJOY</b> vegetarische.....	€ 16.50
48	<b>TZEI TOFU</b> Seizoengroenten met gebakken Tofu .....	€ 17.90
49	<b>GADO GADO</b> groenten met pindasaus .....	€ 16.50

\* = zoet pikant, \*\* = pikant, \*\*\* = vrij pikant

*Wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst*

*wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 3,50 extra*

## Vis & Schaaldieren

51	<b>HONG SHAUW YU PIN*</b> .....	€ 24.50
	<i>Gebakken tongfilet in zoet-pikante saus</i>	
52	<b>SZECHUAN YU PIN***</b> .....	€ 24.50
	<i>Gebakken tongfilet met geurige azijn in een pittige kruidensaus</i>	
53	<b>SZE TJA MO YU*</b> .....	€ 24.50
	<i>Gebakken zeeduivel met seizoengroenten in pikante sojabonensaus</i>	
55	<b>TON KOE HA</b> .....	€ 23.50
	<i>Gepelde chinese garnalen, licht gebakken met fijne kruiden en chinese Champignons</i>	
57	<b>YU SIAN MO YU**</b> .....	€ 24.50
	<i>Krokant gebakken zeeduivelstaart in pikante zoetzure saus bereid met fijn gesneden groenten</i>	
58	<b>SZECHUAN HA***</b> .....	€ 23.50
	<i>Chinese garnalen met seizoengroenten bereid met geurige azijn, in pittige kruidensaus</i>	
59	<b>YU SIAN HA**</b> .....	€ 23.50
	<i>Chinese garnalen bereid met Chinese rijstazijn in pikante zoetzure saus</i>	
60	<b>TJA DA HA</b> .....	€ 21.90
	<i>Gepaneerde Chinese garnalen, geserveerd met pikante saus</i>	

## Gevogelte

61	<b>ROEDJAK KAI**</b> .....	€ 20.50
	<i>Kipfilet met groenten in een zoet pittig roedjak saus</i>	
62	<b>KETJAP KAI*</b> .....	€ 20.50
	<i>Kipfilet met groenten in een zoet pikante ketjap saus</i>	
63	<b>TAU SI KAI*</b> .....	€ 20.50
	<i>Kipfilet met Tausi-boontjes, knoflook en seizoengroenten</i> <i>Een prikkelend aromatisch gerecht</i>	
64	<b>PO LO KAI</b> .....	€ 20.50
	<i>Licht gebakken kipfilet met verse ananas in een zoetzure saus</i>	
65	<b>KUN PO KAI*</b> .....	€ 20.50
	<i>Kipfilet met Szechuan peper, bosuitjes, verse gember, knoflook en cashewnoten in een pittige kruidensaus</i>	
66	<b>CHAU AB*</b> .....	€ 23.50
	<i>Geroosterde Pekingend met milde pikante saus</i>	
67	<b>SUAN MEI AB</b> .....	€ 23.50
	<i>Geroosterde Pekingend met pruimensaus</i>	

\* = zoet pikant, \*\* = pikant, \*\*\* = vrij pikant

wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 3,50 extra

# Vleesgerechten

69	<b>TSA SIU</b> op kantonese wijze met honing geroosterde varkensvlees verrijkt met een geurige Chinese pruimensaus die dit gerecht zijn authentieke smaak geeft	€ 20.90
70	<b>FOE LAM</b> krokant geroosterde buikspek dat als delicatessie speciaal tot zijn recht komt door het dippen in diverse kruiden	€ 20.90
72	<b>KUN PO YUK</b> varkenshaas met Szechuan peper verse gember, knoflook en cashewnoten in een pittige kruidensaus	€ 21.50
73	<b>SZECHUAN YUK***</b> varkenshaas met seizoengroenten bereid met geurige azijn en Szechuan peper in een pittige kruidensaus	€ 21.50
74	<b>TAU SI MA PAU*</b> ossenhaas met champignons in een licht pikante zwarte bonensaus	€ 25.50
75	<b>SZECHUAN NGAU YUK***</b> ossenhaas met diverse groenten bereid met Geurige rijstazijn en Szechuan peper in een pittige kruidensaus	€ 25.50
76	<b>KAI LAN NGAU YUK</b> botermalse ossenhaas in dunne plakjes gesneden en broccoliroosjes gesmoord in een milde aromatische saus met een vleugje knoflook	€ 25.50
77	<b>HEI JIAO YEUN YUK</b> (bereidingstijd Ca 20min) gegrilde lamshaas op smaak gebracht Met fijne kruiden en gebalanceerd met een milde zwarte pepersaus	€ 29.50
78	<b>TAU TJA ZHEI</b> diverse groenten met varkenshaas, kipfilet en ossenhaas in een milde oestersaus	€ 22.50

# Kinder Menu

96 N	<b>KINDER NASI</b> of <b>BAMI</b> met spiegelei en <b>SATE</b>	€ 10.50
79 N	<b>KINDER NASI</b> en <b>SATE</b> met <b>BABI PANGANG</b> of <b>FOE YONG HAI</b>	€ 13.50
79 B	<b>KINDER BAMI</b> en <b>SATE</b> met <b>BABI PANGANG</b> of <b>FOE YONG HAI</b>	€ 13.50
79 P	<b>FRITES</b> met <b>FRIKANDEL</b> of <b>KROKET</b>	€ 9.90



\* = zoet pikant, \*\* = pikant, \*\*\* = vrij pikant

## *Bekende Chin. Ind. Gerechten*

82	MIEHOEN SINGAPORE .....	€ 18.50
	<i>met Tsa-Siu en garnaaltjes en gekruid met kerrie</i>	
83	NASI OF BAMI RAMES COMPLEET .....	€ 22.50
	<i>met Babipangang, 1st Saté, 2soorten gestoofd Rundvlees , Foe Yong Hai en Pisang Goreng</i>	
84	MIEHOEN GORENG MET KIPFILET .....	€ 17.90
85	MIEHOEN GORENG MET RUNDERHAAS .....	€ 19.00
86	BABI KETJAP.....	€ 19.50
87	BABI PANGANG .....	€ 19.50
88	AJAM PANGANG (gebraden kipfilet met zoet licht-pikantesaus).....	€ 19.50
89	DAGIN KETJAP (zoet gestoofd rundvlees) .....	€ 20.50
90	DAGIN SMOOR (licht-pikant gestoofd rundvlees) .....	€ 20.50
91	TJAP TJOY MET KIPFILET .....	€ 18.50
92	FOE YONG HAI MET KIPFILET .....	€ 18.50
93	FOE YONG HAI MET GARNALLEN.....	€ 19.90
95A	COMBINATIE BABI PANGANG,SATE MET FOE YONG HAI .....	€ 19.90
95B	COMBINATIE BABI PANGANG,SATE MET TJAP TJOY.....	€ 19.90
95C	COMBINATIE BABI PANGANG,SATE MET KIP KERRY.....	€ 19.90
95D	COMBINATIE BABI PANGANG,SATE MET KOE LOE YUK.....	€ 19.90
95F	COMBINATIE BABI PANGANG,SATE MET FOE LAM BUIKSPEK.....	€ 19.90



## *Oriëntaal Rijst-Tafel*

(3 gangen vanaf 2 Personen)

Per Persoon € 33,50

**Voorgerecht:** Kippen-, Tomaten-, of Haaievinnensoep of diverse hapjes

**Hoofdgerechten:** Geroosterde Pekingeeend, Zoet-pikante garnalen,  
Stoof rundvlees, Babi pangang, Foe Yong Hai,  
Kipfilet in ketjapsaus, Geb.bananen, Kip Saté

**Dessert:** IJs met slagroom of Koffie

Wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 3,50 extra

# *Chinese Indische Rijst-Tafel*

(3 gangen vanaf 2 Personen)

Per Persoon ..... € 29,50

- Soep:* Kippen- of Tomatensoep of Mini loempia's
- Hoofdgerechten:* Foe Yong Hai, Babi pangang, Koe Loe Yuk,  
Danging Roedjak, Danging Smoor, Kip Kerrie,  
Pisang Goreng en Saté
- Dessert:* IJs met slagroom of Koffie

## **Szechuan Menu** (5 gangen)

(minimaal 2 Personen)

Per Persoon....€ 39.50

- Entree:* **TAU YIN HA**  
Droog gebakken garnalen subtiel gekruid
- Soep:* **SUN LA THONG**  
Zuur pikante soep met reepjes ossenhaas
- Tussengerecht:* **MO YU**  
Zeeduivelfilet met mix ginger
- Hoofdgerechten:* **SZECHUAN NGAU YUK**  
Ossenhaas gewenteld pikante zurige kruidensaus  
**KUN PO KAI**  
Kipfilet met cashewnoten en groenten in pittige kruidensaus
- Dessert:* **Koffie of ijs met slagroom**

wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 3,50 extra

## ***Kantonees Menu*** (5 gangen)

(minimaal 2 Personen)

Per Persoon....€ 38.50

- Entree:** **PO LO KAI**  
Goudbruin gebakken kipfilet gecombineerd met stukjes verse ananas, en een heldere vruchtensaus
- Soep:** **WAN TAN THONG**  
Flensjes gevuld met fijn gehakt en groenten in een heldere bouillon
- Tussengerecht:** **DIM SUM**  
Gestoomde vlees en garnalenpasteitjes
- Hoofdgerechten:** **TSA SIU**  
Op kantonese wijze met honing roodbruin geroosterde Varkensvlees  
**MAU PAU**  
Ossenhaas met diverse groenten in een pikante sojabonensaus
- Dessert:** **Koffie of ijs met slagroom**

## **Shanghai / Peking Menu** (5 gangen)

(minimaal 2 Personen)

Per Persoon....€ 39.50

- Entree:** **PHE AB**  
Eendenflensjes
- Soep:** **KAI SI THONG**  
Kipbouillon gevuld met kipfilet, tofu en groenten
- Tussengerecht:** **CHUCK CHOW**  
Vogelnestje, gevuld met garnalen en groenten
- Hoofdgerechten:** **KAI LAN NAUYUK**  
Ossenhaas met broccoli in oestersaus  
**SIU AB**  
Geroosterde Pekingeeend met Pruimensaus
- Dessert:** **Koffie of ijs met slagroom**

wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 3,50 extra

# *Verrassings Menu*

*(minimaal 2 Personen)*

Deze met zorg samengestelde gerechten uit de specifieke KANTONESE, SZECHUANESE-SHANGHAI en MANDARIJNSE keuken bezorgen U een onvergetelijke culinaire avond. Heeft u nog speciale wensen, laat ons deze dan even weten, zodat wij deze kunnen verwerken in de samenstelling van het menu

Verrassings Menu <b>A</b> (4 gangen).....	€ 34.50 p.p
Verrassings Menu <b>B</b> (5 gangen).....	€ 42.50 p.p
Verrassings Menu <b>C</b> (6 gangen).....	€ 55.00 p.p

## *Peking Duck Menu (5 gangen)*

*(minimaal 2 Personen)*

Per Persoon....€ 39.50

De beroemde Pekingeeend in viergangen

Zoals reeds eeuwen in het oude China bereid. Bij de met honing bestreken eend wordt lucht geblazen tussen het vel en het lichaam. Dit is heel belangrijk voor het krokant worden. De eend wordt in de oven goudbruin gegrild. Eenmaal op regel is de eerste gang het dippen van een krokant stukje vel in een saus, vervolgens op een flensje leggen, reepjes komkommer, lente uitjes er bij, flensje oprollen en smullen maar.

Het eendvlees wordt dan bewaard voor de derde gang ondertussen trekt de kok een heldere bouillon van het restant van de eend en groenten. Deze bouillon gecombineerd met wat eendvlees is de tweede gang van SIU AP specialiteit. Terwijl U daarvan geniet wordt het eendvlees verwerkt tot een heerlijke vleeschotel. Daarna besluit u dit typische staaltje van de oude Chinese kookkunst.

Koffie of ijs met slagroom na

*wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 3,50 extra*