

Voorgerechten

1	PISANG GORENG (3st) gebakken bananen	€ 4.80
2	CHEUN KUUN (2st) kantonese mini loempia gevuld met vlees en groenten.....	€ 5.50
3	HA KAU (4st) gestoomde garnalenpasteitjes (bereidingstijd 15m+)	€ 7.80
4	SIU MAI (4st) gestoomde vleespasteitjes (bereidingstijd 15m+).....	€ 7.50
5	MINI LOEMPIA (6st) vegetarische mini loempia's en zoete pikante saus	€ 4.90
6	KOE LOE YUK (5st) gepaneerde varkensvlees balletjes met zoetzure saus	€ 7.50
7	PO LO KAI gebakken kipfilet met verse ananas in een zoetzure gembersaus.....	€ 7.80
8	TJA DA HA (4st) krokant gebakken garnalen met zoet-pikante saus	€ 7.80
9	SATE AJAM 2stokje's kip sate met pindasaus.....	€ 6.00
11	PANGSIT (3st) krokant gebakken flensjes met stukje kipfilet erin met zoetzure saus	€ 5.70
14	AB SONG eendenborstfilet met groenten in zoet pittige saus	€ 9.50

Soepen

32	KALEE THONG pittige kerriesoep gevuld met champignons en stukjes kipfilet	€ 5.90
33	WAN TAN THONG heldere kippenbouillon met gevulde flensjes van vlees en groenten.....	€ 7.00
34	SUN LA THONG pikant zurige soep gevuld met ossenhaas en groenten.....	€ 7.00
35	KIPPEN-, of TOMATENSOEP -, of HAAIENVINNENSOEP	€ 5.50



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

37	TE PAN KAI Kipfilet met groenten	€ 24.50
38	TE PAN NGAU YUK Ossenhaas met groenten.....	€ 29.50
40	TE PAN SANG-SING Zeebanket (inktvis. garnalen en tongfilet)	€ 29.50
41	TE PAN HA Garnalen met groenten	€ 26.50

*De Te Pan Gerechten worden naar believen geserveerd met
* licht pikante Kunposaus of * knoflooksaus*

Vegetarische Gerechten

46	FOE YONG HAI Vegetarische omlet.....	€ 19.50
47	TJAP TJOY diverse groenten	€ 19.50
48	TZEI TOFU Seizoengroenten met gebakken Tofu	€ 20.90
49	GADO GADO groenten met pindasaus	€ 19.50

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

Wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 4,50 extra

Vis & Schaaldieren

51	HONG SHAUW YU PIN*	€ 28.50
	<i>Gebakken tongfilet in zoet- licht pikante saus</i>	
52	HOU YOU YU PIN ,	€ 28.50
	<i>Gebakken tongfilet in oestersaus</i>	
54	DA SUAN YU PIN*	€ 28.50
	<i>Gebakken tongfilet in pikante knoflooksaus</i>	
55	DA SUAN HA*	€ 26.50
	<i>Garnalen in pikante knoflooksaus</i>	
58	SZECHUAN HA*** ,	€ 26.50
	<i>Garnalen met groenten bereid met geurige azijn, in vrij pittige kruidensaus</i>	
59	YU SIAN HA**	€ 26.50
	<i>Garnalen met groenten in zoet pittig saus</i>	
60	TJA DA HA	€ 26.50
	<i>Gepaneerde garnalen, geserveerd met zoet licht pikante saus</i>	

Gevogelte

63	TAU SI KAI*	€ 24.50
	<i>Kipfilet met Tausi-boontjes, knoflook en seizoengroenten</i>	
	<i>Een prikkelend aromatisch gerecht</i>	
64	PO LO KAI	€ 24.50
	<i>Licht gebakken kipfilet met verse ananas in een zoetzure saus</i>	
65	KUN PO KAI*	€ 24.50
	<i>Kipfilet met Szechuan peper, bosuitjes, verse gember, knoflook en</i>	
	<i>Cashewnoten in een licht pittige kruidensaus</i>	
66	CHAU AB*	€ 27.50
	<i>Geroosterde Pekingend met milde pikante saus</i>	
67	SUAN MEI AB	€ 27.50
	<i>Geroosterde Pekingend met pruimensaus</i>	

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

Wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 4,50 extra

Vleesgerechten

69	TSA SIU op kantonese wijze met honing geroosterde varkensvlees verrijkt met een€ 24.50 <i>geurige Chinese pruimensaus die dit gerecht zijn authentieke smaak geeft</i>
70	FOE LAM krokant geroosterde buikspek dat als delicatessie speciaal tot zijn€ 24.50 <i>recht komt door het dippen in diverse kruiden</i>
72	KUN PO YUK* varkenshaas met Szechuan peper verse gember, knoflook en€ 25.50 <i>cashewnoten in een licht pittige kruidensaus</i>
73	SZECHUAN YUK*** varkenshaas met seizoengroenten bereid met€ 25.50 <i>geurige azijn en Szechuan peper in een vrij pittige kruidensaus</i>
74	TAU SI MA PAU* ossenhaas met champignons in een licht pikante zwarte bonensaus€ 29.50
75	SZECHUAN NGAU YUK*** ossenhaas met diverse groenten bereid met€ 29.50 <i>Geurige rijstazijn en Szechuan peper in een vrij pittige kruidensaus</i>
76	KAI LAN NGAU YUK** ossenhaas in dunne plakjes gesneden€ 29.50 <i>Met broccoli in oestersaus</i>

Wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 4,50 extra

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

Kinder Menu

96 N	KINDER NASI of BAMI met spiegelei en SATE€ 12.50
79 N	KINDER NASI en SATE met BABI PANGANG of FOE YONG HAI€ 15.90
79 B	KINDER BAMI en SATE met BABI PANGANG of FOE YONG HAI€ 15.90
79 P	FRITES met FRIKANDEL€ 11.50



Bekende Chin. Ind. Gerechten

83	NASI OF BAM I RAMES COMPLEET	€ 26.50
	<i>Met Babi pangang, 1st Saté, 2soorten gestoofd Rundvlees , Foe Yong Hai en 1st gebakken bananen</i>	
84	MIEHOEN GORENG MET KIPFILET	€ 20.50
85	MIEHOEN GORENG MET RUNDERHAAS	€ 22.50
86	BABI KETJAP.....	€ 23.50
87	BABI PANGANG	€ 23.50
88	AJAM PANGANG (gebraden kipfilet met zoet licht-pikantesaus).....	€ 23.50
89	DAGIN SMOOR (licht-pikant gestoofd rundvlees)	€ 25.50
91	TJAP TJOY MET KIPFILET	€ 21.50
92	FOE YONG HAI MET KIPFILET	€ 21.50
95F	COMBINATIE BABI PANGANG, 1ST. SATE EN FOE YONG HAI.....	€ 23.90



Chinese Indische Rijst-Tafel (3 gangen)

(Vanaf 2 Personen)

Per Persoon € 33,50

Soep: Kippen- of Tomatensoep of Mini loempia's

Hoofdgerechten: Foe Yong Hai, Babi pangang, Koe Loe Yuk,
Dagin Ketjap, Dagin Smoor, Kipfilet in Kerriesaus,
Pisang Goreng en Saté

Dessert: IJs met slagroom of Koffie

Wij serveren met Bami, Nasi of Witte Rijst, met mihoen € 4,50 extra

Kantonees Menu (5 gangen)

(Minimaal 2 Personen)

Per Persoon.....€ 45.50

<i>Entree:</i>	PO LO KAI Goudbruin gebakken kipfilet gecombineerd met stukjes verse ananas, en een heldere vruchtensaus
<i>Soep:</i>	WAN TAN THONG Heldere kippenbouillon met gevulde flensjes van vlees en groenten
<i>Tussengerecht:</i>	DIM SUM Gestoomde vlees en garnalenpasteitjes
<i>Hoofdgerechten:</i>	TSA SIU Op kantonese wijze met honing geroosterde Varkensvlees TAUSI NGAU Ossenhaas met groenten in zwarte bonensaus
<i>Dessert:</i>	Koffie of ijs met slagroom

Peking Duck Menu (5 gangen)

(Minimaal 2 Personen)

Per Persoon.....€ 45.50

De beroemde Pekingedind 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 erbij, 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 € 4,50 extra