

3 gangen keuzemenu 37,- p.p. U kiest een voor-, tussen- en hoofdgerecht.
4 gangen keuzemenu 46,- p.p. U kunt een extra voor- of tussengerecht kiezen.

Voorgerechten

Sashimi new style

Noorse zalm vers van het mes, met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met hete truffelolie.

Beef tataki special

Met wasabi ponzu, zoete chili, crispy sjalotjes, shimeji champions en rode ui.

Black sesame scallops

Salade van gebakken coquilles en Aziatische paddenstoelen met een dressing van yuzu en zwarte sesam mayo.

Baby spinazie (vegetarisch mogelijk)

En gegrilde tiger prawns met gedroogde miso, yuzu en Parmezaanse kaas.

Seu kau soep

Van heldere bouillon, met peultjes en huisgemaakte wan tan gevuld met garnalen, vlees en winterbamboe.

Tuna tartare

Gemixt met Japanse mayo, lichtpittige sriracha, sojasaus en lente-uitjes geserveerd op spicy nori tempura.

Kip salade

Met zoetpikante chili en knoflook, mango en passievruchtendip en kruidige Sichuan pindasaus.

Pangsit

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en bamboe.

Tussengerechten

Screaming scallops

Coquilles gestoomd in de schelp, met verse knoflook en glasnoedels, afgeblust met limoen en hete soja olie.

Gebakken gyoza's

Aziatische vleespasteitjes gevuld met kalfsvlees en gesmolten foie gras met goma-ponzu saus.

Gegrilde lamsspiesjes

Met geroosterde sesam, kruidige Sichuan pindasaus en crème van rode bieten.

Pekingend flensjes (klassieker!)

Onze bekende Pekingend, goudbruin geroosterd, geserveerd met frisse groenten, heerlijke hoisin dip en gestoomde flensjes.

Soft shell crab

Crispy soft shell crab gewokt met amandel, chili pepers en dip van rode peper mayo.

Tofu rol (vegetarisch)

Krokante tofublad gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyaki truffel saus.

Hoofdgerechten

Bangkok chicken

Krokante kippendijfiletjes gemarineerd in Thaise chili pasta, roergebakken met oestersaus, basilicum, chili en verse ananas.

Cha Siu

Varkensvlees gemarineerd in zoete chili en hoisinsaus, geroosterd met honing.

Spice monk (vegetarisch)

Pittige mix van o.a. Chinese witte kool, bamboe zwarte paddenstoelen, cashewnoten en chili pepers.

Red curry

Gebakken coquilles met grote garnalen in een lichtpittige rode curry van verse kokosmelk, Thaise basilicum en Aziatische kruiden.

Sichuan black pepper beef

Malse ossenhaaspuntjes gewokt met verse knoflook, gedroogde chili, black pepper en sojaboter.

Yu Xiang Pekingend

Krokant geroosterd met zoetzure, lichtpikante saus van gebakken knoflook en chili pepers.

 **Must try!**

 **Lichtpittig**

Extra te bestellen: Portie gewokte groenten / Broccoli met verse knoflook 6,50

Het keuzemenu is inclusief witte rijst. Wilt u in plaats daarvan nasi of bami, dan geldt er een toeslag van 1,50. Voor mihoen is dat 2,50.

NB Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Deze ingrediënten kunnen mogelijk een allergische reactie veroorzaken. Graag willen wij u van dit risico op de hoogte brengen. Gasten met een allergie kunnen vanzelfsprekend ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten.

Voor – en tussengerechten

Baby spinazie (vegetarisch mogelijk!) 	13,50	Gegrilde lamsspiesjes 	13,00
En gegrilde tiger prawns met gedroogde miso, yuzu en Parmezaanse kaas.		Met geroosterde sesam, kruidige Sichuan pindasaus en rode bieten crème.	
Tuna tartare  	13,50	Gebakken gyoza's 	13,50
Gemixt met Japanse mayo, lichtpittige sriracha, sojasaus en lente-uitjes geserveerd op spicy nori tempura.		Aziatische vleespasteitjes gevuld met kalfsvlees en gesmolten foie gras met goma-ponzu saus.	
Sashimi new style  	13,00	Soft shell crab  	12,50
Noorse zalm vers van het mes, met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met hete truffelolie.		Gewokte crispy soft shell crab met seven spices, amandel, chili pepers en dip van rode peper mayonaise.	
Pangsit	9,00	Tofu rol (vegetarisch)	9,00
Bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en bamboe.		Krokante tofublad gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyaki truffelsaus.	
Beef tataki special  	13,00	Pekingend flensjes (klassieker!) 	12,00
Met wasabi ponzu, zoete chili, crispy sjalotjes, shimeji champions en rode ui.		Onze bekende Pekingend, goudbruin geroosterd, geserveerd met frisse groenten, heerlijke hoisin dip en gestoomde flensjes.	
Black sesame scallops  	12,50	Kip salade	11,00
Salade van gebakken coquilles en Aziatische paddenstoelen met een dressing van yuzu en zwarte sesam mayo.		Met zoetpikante chili en knoflook, mango & passievruchtendip en kruidige Sichuan pindasaus.	
Seu kau soep	9,00	Screaming scallops 	13,50
Gemaakt van heldere bouillon, met peultjes en huisgemaakte Wan Tan gevuld met garnalen, vlees en winterbamboe.		Coquilles gestoomd in de schelp, met verse knoflook en glasnoedels, afgeblust met limoen en hete soja olie.	

Hoofdgerechten

Bangkok chicken  	22,00	Ti Pan ossenhaas 	26,00
Krokante kippendijfiletjes gemarineerd in Thaise chili pasta, roergebakken met oestersaus, basilicum, chili en verse ananas.		Malse ossenhaaspuntjes gegrild op een ijzeren plaat, U kunt kiezen uit: zwarte bonen saus  of milde oester saus.	
Red curry  	26,00	Sichuan black pepper Beef  	26,00
Gebakken coquilles en grote garnalen in een lichtpittige rode curry van verse kokosmelk, Thaise basilicum en Aziatische kruiden.		Malse ossenhaaspuntjes gewokt met verse knoflook, gedroogde chili, black pepper en sojaboter.	
Yu Xiang Pekingend  	23,50	Spice monk (vegetarisch) 	19,50
Krokant geroosterd met zoetzure, lichtpikante saus van gebakken knoflook en verse rode pepers.		Pittige mix van o.a. Chinese witte kool, bamboe, zwarte paddenstoelen, cashewnoten en chili pepers.	
Ti Pan garnalen	26,00	Cha Siu	22,00
Licht gepaneerde garnalen gegrild op een ijzeren plaat. U kunt kiezen uit: zwarte bonen saus  of de pikant zoetzure Yu Xiang saus. 		Varkensvlees gemarineerd in zoete chili geroosterd met honing.	



Must try!



Lichtpittig

Extra te bestellen: Portie gewokte groenten / Broccoli met verse knoflook 6,50

Al onze hoofdgerechten zijn inclusief witte rijst. Wilt u in plaats daarvan nasi of bami, dan geldt er een toeslag van 1,50. Voor mihoen is dat 2,50.

NB Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Deze ingrediënten kunnen mogelijk een allergische reactie veroorzaken. Graag willen wij u van dit risico op de hoogte brengen. Gasten met een allergie kunnen vanzelfsprekend ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten.