

3 gangen keuzemenu 33,- p.p. U kiest een voor-, tussen- en hoofdgerecht.
4 gangen keuzemenu 41,- 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

Met rode uien ponzu, verse chili, gebakken knoflook en dressing van geroosterde sesam.

Hors d'oeuvre

Bestaande uit hapjes van crispy garnaal, mini loempia, een kerrie driehoekje en pangsit.

Kip salade

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

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.

Baby spinazie (vegetarisch mogelijk!)

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

Pangsit

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en bamboe.

Tussengerechten

Chili king prawns

Roergebakken met rode chili pepers en verse knoflook, afgeblust met saké en garnering van dansende bonito.

Gebakken gyoza's

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

Gegrilde lamsspiesjes

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

Tofu rol (vegetarisch)

Krokante tofublade gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyakisaus.

Pekingend flensjes (klassieker!)

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

Soft shell crab

Gewokte crispy soft shell crab met seven spices, amandel, chili pepers en dip van rode peper mayo.

Screaming scallops

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

Hoofdgerechten

Black truffle mini tipan (+3,-)

Malse ossenhaaspuntjes gewokt met saus van zwarte truffel, Japanse teriyaki, rode chili en verse knoflook.

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.

Kip krokant

Met een romige saus van groene curry, limoen, en munt.

Red curry

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

Hot Beef

Pittige ossenhaaspuntjes gewokt met oestersaus, rode chili pepers, verse knoflook, lente-ui en gember.

Yu Xiang Pekingend

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

Must try!

Lichtpittig

Extra te bestellen: Portie gewokte groenten / Broccoli met verse knoflook 5,95

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)  11,00 En gegrilde tiger prawns met gedroogde miso, yuzu en Parmezaanse kaas. | 11,00 | Gegrilde lamsspiesjes   11,00 Met geroosterde sesam, koriander, kruidige Sichuan pindasaus en rode bieten crème. | 11,00 |
| Tuna tartare   12,50 Gemixt met Japanse mayo, lichtpittige sriracha, sojasaus en lente-uitjes geserveerd op spicy nori tempura. | 12,50 | Gebakken gyoza's  12,50 Aziatische vleespasteitjes gevuld met kalfsvlees en gesmolten foie gras met goma-ponzu saus. | 12,50 |
| Sashimi new style   10,50 Noorse zalm vers van het mes, met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met hete truffelolie. | 10,50 | Soft shell crab   11,00 Gewokte crispy soft shell crab met seven spices, amandel, chili pepers en dip van rode peper mayonaise. | 11,00 |
| Pangsit 7,50 Bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en bamboe. | 7,50 | Tofu rol (vegetarisch) 7,50 Krokante tofublad gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyakisaus. | 7,50 |
| Beef tataki   10,50 Met rode uien ponzu, verse chili, gebakken knoflook en dressing van geroosterde sesam. | 10,50 | Pekingend flensjes (klassieker!)  10,50 Onze bekende Pekingend, goudbruin geroosterd, geserveerd met verse groenten, heerlijke hoisin dip en gestoomde flensjes. | 10,50 |
| Chili king prawns  9,50 Roergebakken met rode chili pepers en verse knoflook, afgeblust met saké en garnering van dansende bonito. | 9,50 | Kip salade 9,50 Met zoetpikante chili en knoflook, mango & passievruchtendip en kruidige Sichuan pindasaus. | 9,50 |
| Seu kau soep 7,50 Gemaakt van heldere bouillon, met peultjes en huisgemaakte Wan Tan gevuld met garnalen, vlees en winterbamboe. | 7,50 | Screaming scallops   11,00 Coquilles gestoomd in de schelp, met verse knoflook en glasnoedels, afgeblust met limoen en hete soja olie. | 11,00 |

Hoofdgerechten

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Cha Siu 19,95 Varkensvlees gemarineerd in zoete chili geroosterd met honing. | 19,95 | Gong Bao kip (klassieker!)   18,50 Gewokte pittige kipfilet met lente-uitjes, gedroogde chili pepers en pinda's. | 18,50 |
| Red curry   23,50 Gebakken coquilles met grote garnalen in een lichtpittige rode curry van verse kokosmelk, Thaise basilicum en Aziatische kruiden. | 23,50 | Hot beef   21,95 Pittige ossenhaaspuntjes gewokt met knoflook, gember, lente-ui en verse rode pepertjes. | 21,95 |
| Yu Xiang Pekingend   20,50 Krokant geroosterd met zoetzure, lichtpikante saus van gebakken knoflook en verse rode pepers. | 20,50 | Spice monk (vegetarisch)  18,50 Pittige mix van o.a. Chinese witte kool, bamboe, zwarte paddenstoelen, cashewnoten en chili pepers. | 18,50 |
| Ti Pan ossenhaas  22,95 Malse ossenhaaspuntjes gegrild op een ijzeren plaat, U kunt kiezen uit: zwarte bonen saus  of milde oester saus. | 22,95 | Ti Pan garnalen 22,95 Lichtgepaneerde garnalen gegrild op een ijzeren plaat. U kunt kiezen uit: zwarte bonen saus  of de pikant zoetzure Yu Xiang saus.  | 22,95 |



Must try!



Lichtpittig

Extra te bestellen: Portie gewokte groenten / Broccoli met verse knoflook 5,95

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.