

**3 GANGEN KEUZEMENU 49,95 P.P.** U KIEST EEN VOOR-, TUSSEN- EN HOOFDGERECHT.  
**4 GANGEN KEUZEMENU 62,95 P.P.** U KUNT EEN EXTRA VOOR- OF TUSSENGERECHT KIEZEN.

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**.

## VOORGERECHTEN

### Sashimi new style 🌶️🌱

Van Noorse zalm met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met warme truffelolie.

### Kipsalade 🌶️🌱

Van krokante kip, met zoetpikante chili, knoflook en mango-passievruchtensaus.

### Black sesame scallops

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

### Rainbow salade (vegetarisch) 🌱

Van baby spinazie, avocado, cherry tomaatjes en shimeji champignons, met geroosterde sesamdressing, truffelolie en Parmezaanse kaas.

### Tuna tartare (must try!) 🌶️

Onze befaamde tonijn tartaar met limoen unagi dressing en sriracha mayo, geserveerd met spicy nori tempura.

### Beef tataki special 🌶️🌱

Met rode uien ponzu, zoetpikante chili, crispy sjalotjes en shimeji champignons.

### Pangsit

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en winterbamboe.

### Hamachi (must try!) 🌶️🌱

Licht geschroeide yellowtail sashimi, met jalapeño salsa, crispy lotus wortel en Japanse miso dressing.

## TUSSENGERECHTEN

### Gestoomde coquilles 🌱

Coquilles St.-Jacques gestoomd in de schelp, met gebakken knoflook, glasnoedels en limoen, afgeblust met hete soja olie.

### Gebakken gyoza's (must try!)

Gebakken Aziatische dumplings gevuld met kalf en gesmolten foie gras met goma-ponzu dip.

### Verse tongfilet 🌱 (+ € 6)

Gebakken in sojaboter en saké, met wasabi knoflook yoghurt.

### Pekingend flensjes (must try!)

Onze bekende geroosterde Pekingend, met frisse groenten en hoisin dip, geserveerd op gestoomde flensjes.

### Soft shell crab 🌶️

Crispy soft shell crab gewokt met amandel, verse chili pepers en Aziatische kruiden.

### Tofu rol (vegetarisch)

Krokant tofublad gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyaki truffelsaus.

## HOOFDGERECHTEN

### Bangkok chicken 🌶️

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

### Cha siu

Varkensvlees gemarineerd met zachte honing en hoisinsaus, geroosterd en roergebakken met zoetpikante chili.

### Spice monk (vegetarisch) 🌶️🌱

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

### Black pepper beef (must try!) 🌶️🌱

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

### Red curry (must try!) 🌶️

Gegrilde coquilles en grote garnalen in een lichtpittige rode curry van verse kokosmelk en Aziatische kruiden.

### Yu Xiang Pekingend

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

**Extra te bestellen: Portie gewokte groenten / Broccoli met verse knoflook 6,95 🌱**



Glutenarm



Licht pittig

**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.

## À LA CARTE

### VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

#### **Beef tataki special** 🌶️🌱 | 15,50

Met rode uien ponzu, zoetpikante chili, crispy sjalotjes en shimeji champignons.

#### **Tuna tartare (must try!)** 🌶️ | 15,50

Onze befaamde tonijn tartaar met limoen unagi dressing en sriracha mayo, geserveerd met spicy nori tempura.

#### **Sashimi new style** 🌶️🌱 | 15,50

Van Noorse zalm met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met warme truffelolie.

#### **Verse tongfilet** 🌱 | 21,50

Gebakken in sojaboter en saké, met wasabi knoflook yoghurt.

#### **Gestoomde coquilles** 🌱 | 16,50

Coquilles St.-Jacques gestoomd in de schelp, met gebakken knoflook, glasnoedels en limoen, afgeblust met hete soja olie.

#### **Black sesame scallops** | 15,50

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

#### **Rainbow salade (vegetarisch)** 🌱 | 14

Van baby spinazie, avocado, cherry tomaatjes en shimeji champignons, met geroosterde sesamdressing, truffelolie en Parmezaanse kaas.

#### **Pangsit** | 11,50

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en winterbamboe.

#### **Gebakken gyoza's (must try!)** | 16,50

Gebakken Aziatische dumplings gevuld met kalf en gesmolten foie gras met goma-ponzu dip.

#### **Soft shell crab** 🌶️ | 16,50

Crispy soft shell crab gewokt met amandel, verse chili pepers en Aziatische kruiden.

#### **Tofu rol (vegetarisch)** | 11,50

Krokant tofubladd gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyaki truffelsaus.

#### **Pekingend flensjes (must try!)** | 15,50

Onze bekende geroosterde Pekingend, met frisse groenten en hoisin dip, geserveerd op gestoomde flensjes.

#### **Kipsalade** 🌶️🌱 | 14

Van krokante kip, met zoetpikante chili, knoflook en mango-passievruchtensaus.

#### **Hamachi (must try!)** 🌶️🌱 | 16,50

Licht geschroeide yellowtail sashimi, met jalapeño salsa, crispy lotus wortel en Japanse miso dressing.

### HOOFDGERECHTEN

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**.

#### **Bangkok chicken** 🌶️ | 26

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

#### **Red curry (must try!)** 🌶️ | 29

Gegrilde coquilles en grote garnalen in een lichtpittige rode curry van verse kokosmelk en Aziatische kruiden.

#### **Spice monk (vegetarisch)** 🌶️🌱 | 23

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

#### **Korean honey garnalen (must try!)** 🌶️ | 27,50

Lichtgepaneerde garnalen roergebakken met Koreaanse Gojuchang pepers, honing en limoen.

#### **Yu Xiang Pekingend** | 27

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

#### **Black pepper beef (must try!)** 🌶️🌱 | 29

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

#### **Cha siu** | 25,50

Varkensvlees gemarineerd met zachte honing en hoisinsaus, geroosterd en roergebakken met zoetpikante chili.

**Extra te bestellen: Portie gewokte groenten / Broccoli met verse knoflook 6,95** 🌱



Glutenarm



Licht pittig

# DESSERT & DRINKS

## LAN TIN LAVA CAKE (MUST TRY!) | 15

Ons beroemde chocolade taartje, met karamel, geserveerd met vanille roomijs.

## BAILEYS GARDEN (MUST TRY!) | 15

Handgedraaid baileys roomijs met crumble van bastogne, slagroom en kletsoppen van framboos. (Glutenvrij mogelijk).

## JAPANESE WOLKJES | 15

Assortiment van verschillende Japanse mochi ijsjes.

## ESPRESSO MARTINI | 12,50

Perfekte after dinner cocktail van Kahlua, wodka en stevige espresso.

## SGROPPINO | 9,95

Heerlijk verfrissende ijskoude klassieker.

## LIMONCELLO | 6,50

Frisse citroenlikeur, met een lange nasmaak.



Glutenvrij



Lactosevrij

**Heeft u een allergie?  
Informeer dan alstublieft het personeel.**