

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.

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 champions, met geroosterde sesamdressing, truffelolie en Parmezaanse kaas.

Tuna tartare

Met lichtpittige sriracha mayo, sojasaus en lente-uitjes, geserveerd op spicy nori tempura.

Beef tataki special

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

Pangsit

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en winterbamboe.

Spicy hamachi (nieuwe favoriet!)

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

Tussengerechten

Screaming scallops

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

Gebakken gyoza's

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

Drunk in love (+ € 6)

Verse tongfilet gebakken in sojaboter en saké met een saus van wasabi knoflook yoghurt.

Pekingend flensjes

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

Soft shell crab

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

Tofu rol (vegetarisch)

Krokant tofublاد 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 vervolgens roergebakken met zoetpikante chili.

Spice monk (vegetarisch)

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

Sichuan black pepper beef

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

Red curry

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.

 **Glutenarm**

 **Licht pittig**

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

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.

À la carte

Voor- en tussengerechten

Beef tataki special  	15,50	Pangsit	11,50
Met rode uien ponzu, zoetpikante chili, crispy sjalotjes en shimeji champions.		Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en winterbamboe.	
Tuna tartare 	15,50	Gebakken gyoza's	16,50
Met lichtpittige sriracha mayo, sojasaus en lente-uitjes geserveerd op spicy nori tempura.		Gebakken Aziatische dumplings gevuld met kalf en gesmolten foie gras met goma-ponzu dip.	
Sashimi new style  	15,50	Soft shell crab 	16,50
Van Noorse zalm met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met warme truffelolie.		Crispy soft shell crab gewokt met amandel, chili pepers en dip van rode peper mayo.	
Drunk in love 	21,50	Tofu rol (vegetarisch)	11,50
Verse tongfilet gebakken in sojaboter en saké met wasabi knoflook yoghurt.		Krokant tofubladd gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyaki truffelsaus.	
Screaming scallops 	16,50	Pekingend flensjes	15,50
Coquilles St.-Jacques gestoomd in de schelp, met gebakken knoflook, glasnoedels en limoen, afgeblust met hete soja olie.		Onze bekende geroosterde Pekingend, met frisse groenten en hoisin dip, geserveerd op gestoomde flensjes.	
Black sesame scallops	15,50	Kipsalade  	14,00
Salade van gebakken coquilles met een dressing van yuzu en zwarte sesam mayo.		Van krokante kip, met zoetpikante chili, knoflook en mango-passievruchtensaus.	
Rainbow salade (vegetarisch) 	14,00	Spicy hamachi (nieuwe favoriet!)  	16,50
Van baby spinazie, avocado, cherry tomaatjes en shimeji champions, met geroosterde sesamdressing, truffelolie en Parmezaanse kaas.		Licht geschroeide yellowtail sashimi, met jalapeño salsa, crispy lotus wortel en Japanse miso dressing.	

Hoofdgerechten

Bangkok chicken 	26,00	Yu Xiang Pekingend 	27,00
Krokante kippendijfiletjes gemarineerd in Thaise chili pasta, roergebakken met oestersaus, basilicum, chili en verse ananas.		Krokant geroosterd met zoetzure, lichtpikante saus van gebakken knoflook en verse rode pepers.	
Red curry 	29,00	Sichuan black pepper beef  	29,00
Gegrilde coquilles en grote garnalen in een lichtpittige rode curry van verse kokosmelk en Aziatische kruiden.		Malse ossenhaaspuntjes gewokt met verse knoflook, gedroogde chilipepers, black pepper en sojaboter.	
Spice monk (vegetarisch)  	23,00	Cha siu 	25,50
Pittige vega mix van o.a. Chinese witte kool, peultjes, zwarte paddenstoelen, cashewnoten en chili pepers.		Varkensvlees gemarineerd met zachte honing en hoisinsaus, geroosterd en vervolgens roergebakken met zoetpikante chili.	
Korean honey garnalen 	27,50		
Lichtgepaneerde garnalen roergebakken met Koreaanse Gojuchang pepers, honing en limoen.			

 **Glutenarm**

 **Licht pittig**

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

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.