

3 gangen keuzemenu 46,- p.p. U kiest een voor-, tussen- en hoofdgerecht.
4 gangen keuzemenu 56,- 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

Met zoetpikante chili, knoflook, en mango-passievruchtendip.

Black sesame scallops

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

Crispy mini taco's (nieuwe favoriet!)

Met gemarineerde zalmtartaar en gezuurde Japanse daikon radijs.

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.

Baby spinazie (vegetarisch mogelijk!)

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

Pangsit

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en winterbamboe.

Tussengerechten

Screaming scallops

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

Gebakken gyoza's

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

Gegrilde lamsspiesjes

Met geroosterde sesam en kruidige Sichuan pindasaus.

Pekingend flensjes (klassieker!)

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.

 **Must try!**

 **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

Baby spinazie (vegetarisch mogelijk!)  En gegrilde tiger prawns met gedroogde miso, yuzu en Parmezaanse kaas.	15,00	Pangsit Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, waterkastanjes en winterbamboe.	11,00
Tuna tartare  Met lichtpittige sriracha mayo, sojasaus en lente-uitjes geserveerd op spicy nori tempura.	15,00	Gebakken gyoza's  Gebakken Aziatische dumplings gevuld met kalf en gesmolten foie gras met goma-ponzu dip.	16,00
Sashimi new style  Van Noorse zalm met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met warme truffelolie.	15,00	Soft shell crab  Crispy soft shell crab gewokt met amandel, chili pepers en dip van rode peper mayo.	16,00
Gegrilde lamsspiesjes  Met geroosterde sesam en kruidige Sichuan pindasaus.	15,00	Tofu rol (vegetarisch) Krokant tofublad gevuld met lotuswortel, shiitake paddenstoelen en teriyaki truffelsaus.	11,00
Screaming scallops  Coquilles gestoomd in de schelp, met verse knoflook en glasnoedels, afgeblust met limoen en hete soja olie.	16,00	Pekingend flensjes (klassieker!)  Onze bekende geroosterde Pekingend, met frisse groenten en hoisin dip, geserveerd op gestoomde flensjes.	15,00
Crispy mini taco's (nieuwe favoriet!)  Met gemarineerde zalmartaar en gezuurde Japanse daikon radijs.	15,00	Kipsalade  Met zoetpikante chili, knoflook, en mango-passievruchtendip.	13,50
Beef tataki special  Met rode uien ponzu, zoetpikante chili, crispy sjalotjes en shimeji champions.	15,00	Black sesame scallops  Salade van gebakken coquilles met een dressing van yuzu en zwarte sesam mayo.	15,00

Hoofdgerechten

Bangkok chicken  Krokante kippendijfiletjes gemarineerd in Thaise chili pasta, roergebakken met oestersaus, basilicum, chili en verse ananas.	25,50	Yu Xiang Pekingend  Krokant geroosterd met zoetzure, lichtpikante saus van gebakken knoflook en verse rode pepers.	26,50
Red curry  Gegrilde coquilles en grote garnalen in een lichtpittige rode curry van verse kokosmelk en Aziatische kruiden.	28,50	Sichuan black pepper beef  Malse ossenhaaspuntjes gewokt met verse knoflook, gedroogde chilipepers, black pepper en sojaboter.	28,50
Ti Pan ossenhaas  Malse ossenhaaspuntjes gegrild op een ijzeren plaat. U kunt kiezen uit: zwarte bonen saus  of milde oester saus.	29,50	Spice monk (vegetarisch)  Pittige vega mix van o.a. Chinese witte kool, peultjes, zwarte paddenstoelen, cashewnoten en chili pepers.	22,50
Ti Pan garnalen Licht gepaneerde garnalen gegrild op een ijzeren plaat. U kunt kiezen uit: zwarte bonen saus  of lichtpikant zoetzure Yu Xiang saus. 	29,50	Cha Siu  Varkensvlees gemarineerd met zachte honing en hoisinsaus, geroosterd en vervolgens roergebakken met zoetpikante chili.	25,00



Must try!



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.