

MENU “DRAKENBOOT” (5 gangen menu)

(minimaal 2 personen, € 49,00 per persoon)

VOORGERECHTEN

Ab Bhee

Eenden flensjes

Sun Lan Thong

de beroemde frizure soep met pikant accent

Taus Kampee

Gestoomde Schotse Coquilles met
glas bami en zwarte bonen saus

HOOFDGERECHTEN

Thiem Sun Ha

Een zeer bekende delicatessie uit China, van grote garnalen
bereidt in zoetzure saus

Szechuan Now

Roergebakken stukjes ossenhaas met paprika
overgoten met pikante saus

Po Lo Ab

Peking eend met vers ananas in zoetzure saus

NAGERECHT

Verrassingsdessert

CHINEES FONDUE

(vanaf 2 personen, € 29,00 per persoon)

Ossehaas, kipfilet, varkenshaas

Visfilet, garnalen, inktvis, tofu

Groenten, visballetjes, vermicelli ,ei

MENU “BANGKOK GLORIE” (4 gangen menu)

(minimaal 2 personen, € 39,00 per persoon)

Tom Kha Gai

Pittige bouillon met kip bereidt met citroensap,
visvocht, kokos en champignons

Ngau Sa Lut

Roergebakken ossehaas met verse koriander, rode ui en
gesneden wortel volgens Thais recept

Koong Chu Chi

Grote garnalen met vers ananas begeleid door rode currysous

Keng Ped Ped Yang

Malse eendenborstfilet overgoten met Thaise rode currysous

Thaise Beef

Pittige rundvlees met champignons, baby-mais en
verse koriander

Speciaal dessert

IMPERIAL BRONZE MENU

(minimaal 2 personen, € 29,50 per persoon)

VOORGERECHT

Wan Tan soep

HOOFDGERECHTEN

Tja Siu

Peking eend

Pikant gebakken beef met groenten

Szechuan Zeewolf

NAGERECHT

Ijs met verse vruchten

RIJSTTAFEL SELAMAT MAKAN

(minimaal 2 personen, € 33,50 per persoon)

Boeddha brengt deze Indonesische rijsttafel in een combinatie van vier gangen. U begint met Pangsit Goreng, een delicatessie die licht van smaak is. Daarna serveren wij een kruidige bouillon op basis van kip en taugé.

Als hoofdgerecht komen wij vervolgens met de rijsttafel combinatie, waarin u alles aantreft wat u van deze Indonesische vorm van culinair genieten mag verwachten. Het geheel is een garantie voor een uitgebreid en feestelijk Oosters diner.

Selamat Makan!



PEKING EEND (3 gangen menu)

(minimaal 2 personen, € 34,00 per persoon)

Het bekendste gerecht uit de Peking-keuken is ongetwijfeld de Peking Eend. Een beroemd en bewerkelijk gerecht met een receptuur van meer dan 1000 woorden.

Het geheim van de smaak van de eend danken wij aan een bijzondere honingmarinade waarmee het vel zorgvuldig wordt bestreken. Ditzelfde vel wordt overigens losgemaakt van het vlees door met een rietje lucht te blazen tussen het vlees en de vel.

Zo ontstaat de aparte krokantheid tijdens het braden. Dit laatste geschiedt in een traditionele Lo-Min-Lo oven. Uiteindelijk komt deze unieke delicatessen in drie gedaantes bij u aan tafel:

VOORGERECHTEN

- Het krokante “eendenvelletje” verpakt in een flensje met bosuitjes, reepjes komkommer en Hoi Sin saus
 - Heldere bouillon met stukjes eend

HOOFDGERECHTEN

- Peking eend met Chinese champignons
- Peking eend met ananas in een zoetzure saus
 - Peking eend met Tausisau (Hokoo)

KINDERMENU

- A Foo Yong Hai of Babi Pangang € 11,50**
Met nasi / bami / friet
- D Heerlijk saté of kroketjes of frikandel € 11,50**
Met nasi / bami / friet
- C ¼ Gebraden Kip € 11,50**
Met nasi / bami / friet

SOEPEN

- 1 Chinese kippensoep € 5,00**
Geurig getrokken bouillon met males kipstukjes,
groenten en omeletfilters
- 2 Chinese tomatensoep € 5,00**
Met een lichtzoete aroma
- 3 Wan Tan soep € 6,50**
Geurig getrokken bouillon met deegkussentjes gevuld
met een smeuge garnalenmousse
- 4 Sun Lan Thong € 6,50**
De beroemde frizure Szechuanese soep met
een pikant accent
- 5 Tom Yam Koong € 8,50**
Zeer pikante heldere bouillon op basis van
Thaise kruiden gevuld met scampi's
- 6 Tom Kha Gai € 6,50**
Een traditionele pikante kippensoep bereidt met
citroengras en pepers, die zijn bijzondere smaak
ontleent aan het toevoegen van jonge cocosmelk
- 7 Bangkok surprise € 7,00**
Een romige lichtpittige kerriesoep verrijkt met stukjes
zeewolf en rivierkreeftjes

VOORGERECHTEN

- 8 Sjanghai Dumpling € 7,50**
Chinese flensjes gevuld met een kruidige farce van vlees, om en om gestoomd en gebakken
- 9 Ab Bheé € 7,50**
Het krokante “eendenvelletje” verpakt in een flensje met bosuitjes, reepjes komkommer, paprika en Hoi Sin Saus
- 10 Peking-Eend salade € 9,50**
Malse stukjes eend omringd door bamboe, paddestoelen en pittige pepers, op een koel groen bedje van ijsbergsla
- 11 Lauwwarme Vissalade € 9,50**
Aan boord van een bootje van flinterdun deeg met een bodum van taugé-salade, treft u knapperige zalm, zeewolf en krokante garnalen aan
- 12 Pangsit Goreng € 6,50**
Fijngesneden males kip gefrituurd in een knapperig jasje met een zoetzure saus
- 13 Bamboe Lente € 6,00**
Twee kleine loempiaatjes, keukenvers gevuld met vlees, bamboe, Chinese champignons, lente-uitjes en selderie
- 14 Yam Neua Nim € 9,50**
Een zeer pikante salade van rundvlees, fris-knapperige groenten en Thaise Kruiden
- 15 Zeemijntjes € 8,00**
Twee goudgebakken garnalenbolletjes met “uitsteeksels” van croutons
- 16 Gestoomde Chinese Oesters € 8,00**
Een delicatessen voor de visliefhebber, bereidt met een drupje sesamololie en flinters lente-ui

- 17 Ha Sala** € 9,50
Cocktailsalade van garnaltjes, krab en vruchten op een bedje van ijsbersla
- 18 Tood Kadook Moo** € 7,50
Thaise spare-ribbetjes gemarineerd in knoflook en honing
- 19 Siu Mai** € 7,50
Dit gestoomde varkensvlees-pasteitje behoort tot één van de bekendste Chinese Dim Sim hapjes
- 20 Ha Kau** € 8,00
Dit gestoomde garnalenpasteitje behoort tot één van de bekendste Chinese Dim Sum hapjes
- 21 Taus Kampee** € 10,50
Gestoomde Schotse coquilles met zwartebonensaus

BIJGERECHTEN

- 22 Saté Babi** € 8,00
Saté van goed gemarineerd varkensvlees met een smeugige pindasaus van de Chef-kok
- 23 Saté Ajam** € 8,00
Mooie malse kipsaté begeleidt door de pindasaus van de Chef-kok
- 24 Sate Oedang** € 12,50
Garnalensaté gereserveerd met een Indonesische ketjapsaus
- 25 Saté Manis** € 8,00
Mooie malse kipsaté begeleidt door ketjapsaus
- 26 Crispy Noodles** € 6,00
Krokant gefrituurde bami met een pikante ondertoon van Pepermpjes en knapperige taugé
- 27 Gebakken Banaan (4 stuks)** € 5,50

VISGERECHTEN

- 28 Ging Zheng Yu** € 19,50
Gestoomde visfilet verfijnd door vers gember en lente-uitjes met sojasaus
- 29 Boeddha Tong** € 35,50
Vers gestoomde zeetong verfijnd door gember, prei en lente-uitjes
- 30 Hab Tsum Ha** € 22,50
Chinese garnalen met een pittige verse kruidensaus van gember, lente-ui, prei, knoflook en pepertjes
- 31 Szechuan Ha** € 22,50
Chinese garnalen met paprika, bamboe en lente-uien overgoten met pikante saus.
- 32 Sang Qua** € 22,50
Visfilet garnalen en krab in pure harmonie met een speciale saus van de Chef-kok
- 33 Kantonese Zalm** € 21,00
Een fraaie moot zalm, die zeer zacht wordt gestoomd met tausiboontjes en bos-ui
- 34 Szechuan Zeewolf** € 20,50
De “biefstuk” uit de zee – pittig en stevig filet van de zeewolf, op smaak gebracht met knoflook en pepertjes
- 35 Koong Chu Chi** € 22,50
Een verrassende combinatie van verse grote garnalen met frisse ananas, begeleidt door een rode currysaus
- 36 Ling Mong Yu** € 20,50
Gebakken visfilet met sinaasappelsaus
- 37 Thiem Sum Ha** € 22,50
Een zeer bekende delicatessie van grote garnalen in zoetzure saus
- 38 Tai Stji Thouw Tai Ha** € 24,50
Zeeschelp met garnalen en knoflook

COMBINATIE GERECHTEN

(vanaf 2 personen, per persoon)

- 39 **Foe Yong Hai, Babi Pangang en groenten** € 18,00
Nasi/bami/rijst
- 40 **Babi Pangang, Peking-eend en kip** € 19,00
Met groente in pikant saus nasi/bami/rijst
- 41 **Ossehaas Tsja Siu vlees en groenten** € 19,00
Nasi/bami/rijst

HOKOO

Hokoo is een aloude Oosterse bereidingsvorm, die uw gerechten werkelijk “spetter-vers” op tafel laat komen. Op een gloeiend-heet gietijzeren braadsleetje “brandt” de saus, samen met de kruiden, als het ware in uw gerecht, dat hierna onmiddellijk wordt gereserveerd.

- 42 Hokoo Jian Pai € 21,50**
Zeer malse “freshed” lamskoteletten met een pittige zoete sojasaus
- 43 Hokoo Mau Pah € 22,50**
Ossehaas medaillons met “San Bao saus” (geheim recept van onze Chef-kok)
- 44 Hokoo Ha..... € 22,50**
Chinese garnalen, nog in schil, bereidt met verse lente-uitjes en knoflook. Een top-delicatesse.
- 45 Hokoo Wa Doe Ti € 20,50**
Mooi uitgesneden ossehaas gevuld met Peking-eend en samen op Hokoo-wijze gebraden. Volgens oude traditie wordt dit gerecht gereserveerd in plakjes van Chinese Champignons
- 46 Hokoo Kip Kerrie € 18,50**
Het pittige kerrie-aroma neemt volledig bezit van de malse kipblokjes
- 47 Hokoo Tausi Kip € 18,50**
Op Hokoo-wijze bereide kipblokjes met een vleugje knoflook

CHINESE STOOFPOT

Chinese stoofpot is samengesteld uit diverse soorten vlees en groenten welke in een aarden pot, die zo van het vuur komt, wordt gereserveerd

- 48 Tja Kam Pao** € 19,00
Stoofpot met kipfilet, ossenhaas en varkenshaas
- 49 Sam Sen Pao** € 22,50
Stoofpot met vis, garnalen en coquilles

VLEES EN GEVOGELTE

- 50 Grandma's Tsja Siu** € 18,00
Zeer malse varkensvlees naar traditionele recept, rijk gemarineerd in honing en volgens oude methode bereidt in de speciale Lo-Min-Lo oven
- 51 Babi Pangang** € 17,50
Deze overbekende lekkernij behoeft als enige toelichting dat het wordt gereserveerd met een zeer zachte gembersaus
- 52 Ko Lou Yuk** € 17,50
Een goed bekende delicatessse van varkensvleesblokjes in zoetzure saus
- 53 Szechuan Beef** € 21,50
Gesauteerde pittige beef uit de peper-provincie, fijngesneden en geserveerd in een vogelnestje van flinterdunne aardappelreepjes
- 54 Sin Polo Tsja Siu** € 20,00
Verse ananas met Tjsa Siu roergebakken en aan tafel geflambeerd met bruine rum. Een heerlijke combinatie!
- 55 Gon Bao Kai** € 18,00
Kipfilet met groenten en Szechuan saus

- 56 Hab Tsun Ngau € 21,50**
Een pikant Szechuanes ossehaasgerecht die zijn smaak dankt aan knoflook, verse gember, lente-ui, sjalotjes en pepertjes
- 57 Chim Yim Ngau € 21,50**
Gebakken ossenhaas met huisgemaakte kruidencombinatie
- 58 Neua Pad Nam Man Hoi € 21,50**
Gebakken vlees bereidt volgens een Thais recept van het binnenland, met de smaakmakende oestersaus
- 59 Keng Ped Ped Yang € 21,50**
Malse eendenborst in een heerlijke combinatie met rode Thaise curry
- 60 Hoi Sin Ab € 21,50**
Malse eendenborst met heerlijke Hoi Sin saus
- 61 Kantonees Koe Lou Kai € 18,00**
Kipfilet met groente en zoetzure saus
- 62 Fu Yi € 19,00**
Een gerecht uit de overlevering van Mantsjoerije met goed gekruid lamsvlees op een bedje van krokante Mihoen
- 63 Hab Tsun Kai € 18,00**
Een pikant Szechuanese kip die zijn smaak dankt aan knoflook, verse gember, lente-ui, sjalotjes en pepertjes

TSJAP TJOI EN FOE YONG HAI GERECHTEN

- 64 **Foe Yong Hai of Tsjap Tjoi** € 15,50
Met kip
- 65 **Foe Yong Hai of Tsjap Tjoi** € 18,50
Met garnalen
- 66 **Mihoen of Chinees bami**..... € 15,00
Met kip
- 67 **Mihoen of Chinees bami**..... € 18,00
Met garnalen

GROENTENSCHOTELS

- 68 **Monnikenschotel** € 15,50
Vitaminerijke seizoengroenten met passende
kruiden op smaak afgemaakt
- 69 **Tsai Tsoi** € 15,50
Vegetarische stoofpot met champignons, peultjes,
baby-mais, black fungus, waterkastanjes en bamboe
- 66 **Mihoen of Chinees bami**..... € 15,50
Vegetarische stoofpot met Tofu en groenten