

Hoofdgerechten

Vegetarisch kipfilet	€ 14,-
Gewokte vegetarische kipfilet (op basis van sojabonen) met cashewnoten in een pittige Szechuansaus	
Garnalen Thais (medium pittig)	€ 19,00
Garnalen met galiameloen in Thaise rode kerriepasta, haricoverts en Thaise aubergine	
Garnalen met Hollandse asperges	€ 19,00
Garnalen met Hollandse asperges in een saus van gedroogde coquilles	
Wekelijks wisselend vis	€ 21,50
Wekelijks wisselend vlees	€ 21,50
Peking-eendeborst 'klassiek'	€ 18,50
Geroosterd eendeborst met een jus van soja en taugé	
Peking-eendeborst d'orange	€ 18,50
Geroosterd eendeborst geflambeerd met sinaasappelsaus en cointreau op een bedje van atjar	
Peking-eendeborst Thais (medium pittig)	€ 18,50
Eendeborst met Thaise rode kerriesaus en haricoverts	
Pekinggeend Flensjes (authentiek)	€ 22,50
Geroosterd eendehuid in flensjes met hoisinsaus, lente-uitjes, komkommers en Chinese augurk	

*Alle hoofdgerechten worden met witte rijst geserveerd.
Chinese bami en Kantonese nasi (gebakken rijst met garnaltjes en vlees) toeslag € 3,50*

Ossenhaas citrus – hoi-sin (pittig) € 18,50

Gewokte ossenhaasfilet met citrus – hoi sin saus

Ossenhaas Truffel € 20,00

Gewokte ossenhaasfilet met truffelsaus, Chinese champignons, en broccoli

Kippedijvlees ‘Thais’ (medium pittig) € 16,00

Roergebakken kippedijvlees met Thaise rode kerriepasta, haricoverts en Thaise aubergine

Kippedijvlees ‘Kanton’ € 16,00

Kippedijvlees met ananas in zoetzure saus

Kippedijvlees met cantharellen € 17,50

Kippedijvlees cantharellen, bosuien in oestersaus

Bedelaarskip (3 dagen van te voren bestellen) € 24,50

Jonge poussin gevuld met kleeftijst, coquilles, kleine garnalen, lapcheung (Chinese worst) en Chinese champignons. Vervolgens omwikkeld in lotusblad. Daarna wordt deze gevouwen in een brooddeeg in de vorm van een schildpad.

*Alle hoofdgerechten worden met witte rijst geserveerd.
Chinese bami en Kantonese nasi (gebakken rijst met garnaltjes en vlees) toeslag € 3,50*