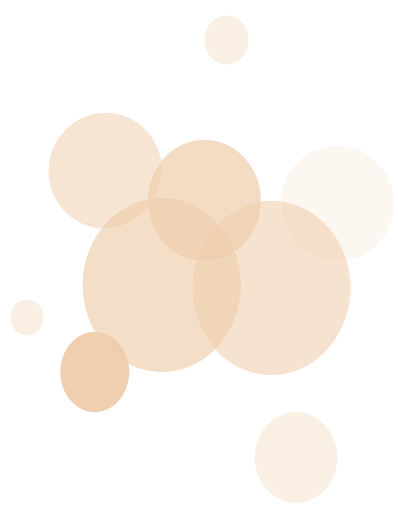


富貴城

Golden City

Menukaart



中國廚藝理念

De filosofie van de Chinese keuken

De Chinese keuken is de enige keuken ter wereld met een filosofische achtergrond. Men streeft naar een harmonieus evenwicht tussen geur, kleur en smaak, gebaseerd op de eeuwenoude filosofie van yin en yang. De keuken kan worden ingedeeld in vier hoofdstromingen, de keuken van Beijing, van Shanghai, van Guangdong en van Sichuan, elk met haar eigen karakteristieken en smaken.

Met liefde en aandacht voor het vak biedt Golden City u een Kantonese keuken met authentieke specialiteiten. Daarnaast serveert Golden City elk kwartaal twee verschillende rijsttafels van twee hoofdstromingen.

Ook kunt u kiezen voor een

廚師 Verrassingsmenu van de Chef

(Keuze uit € 32,50, € 39,50 of € 55,00)

Laat u zich verrassen door de uiteenlopende smaken van de Chinese keuken en ervaar een culinaire reis door dit bijzondere land.

We wensen u een heerlijke avond.

Golden City

廣東 Guangdong Rijsttafel

De zuidelijke provincie Guangdong heeft een subtropisch klimaat en een rijkdom aan ingrediënten. De Kantonese keuken wordt door velen gezien als de haute cuisine van China. De bereidingsmethodes en recepten zijn uiterst verfijnd en gevarieerd. Vaak wordt gebruik gemaakt van vruchten en een beroemde bereidingsmethode is het stomen van gerechten, waardoor de natuurlijke smaken behouden blijven.

San Kuo Ha

Een ware traktatie van goudkrokante gamba's in geurige mangosaus

~

Guangdong Dim Sum

Decoratief gevormde dim sum, gestoomd in een bamboe stoofmandje

~

Ap Salad

Traditioneel geroosterde eendenfilet met een frisse groene salade

~

Ho Yip Yu

In een lotusblad gestoomde tarbot met gember, sjalotjes en rode chilipepertjes

Tau Si Ngau

Malse ossenhaas in geurige zwarte sojabonensaus in een hete aarden pot

Lotus Nasi

In een lotusblad gestoomde nasi met een fijne theeachtige geur

~

Dessert

Per couvert € 37,50

Voor minimaal twee personen

四川 Sichuan Rijsttafel

Het in het westen gelegen Sichuan is een wonderbaarlijke provincie met een lange geschiedenis. Vroeger was het moeilijk toegankelijk door de hoge bergen. Kenmerkend voor de culinaire stijl is het accent op krachtige smaakmiddelen en pittige specerijen. Gerechten uit deze regio zijn ingenieuze combinaties van vele smaken en kunnen tegelijkertijd heet, zuur, zoet en zout zijn.

Zi Ma Ha

Knapperige goudkrokante gamba's omhuld door zwarte sesamzaadjes

~

Kou Zi

Beroemde Sichuan deegpasteitjes met een heerlijk krokante korstje

~

Ngau Salad

Mals geroosterde reepjes ossenhaas met een frisse groene salade

~

La Yu



Goudkrokante zeebaars in een geurige en pittige Sichuan saus

Kong Bao Kei



Beroemd Sichuan specialiteit van kippenboutfilet in Sichuan saus en chilipepertjes

Chinese Mie

~

Dessert

Per couvert € 35,00


Voor minimaal twee personen

Dim Sum 點心

Een beroemd gerecht uit Guangdong zijn de dim sum hapjes, die in de hele provincie worden gegeten. Deze decoratieve hapjes worden gestoomd of gebakken. Dim sum betekent letterlijk "het hart raken". Hier kunt u de dim sum gebruiken als een culinair voorgerecht.

Dai Zi	€ 8,50
Gestoomde Sint Jakobsschelpen met sjalotjes, kristalbami en gerookt vlees	
San Kuo Ha	€ 9,00
Een traktatie van goudkrokante gamba's en vruchten in geurige mangosaus	
Si Yau Ngau	€ 9,00
Opgerolde malse ossenhaas met fijne sjalotjes in een geurige sojasaus	
Yung Pha	€ 9,50
Geurig gebraden lamsrack uit Nieuw Zeeland in milde sojasaus	
Guangdong Dim Sum	€ 5,50
Dim sum gevuld met garnalen en vlees, gestoomd in een bamboe mandje	
Cha Seui Kou	€ 5,50
Goudkrokante garnalenpasteitjes met sjalotjes en gember in milde sojasaus	
Kou Zi	€ 5,50
Sichuan deegpasteitjes gevuld met vlees, bekend om het krokante korstje	
Xiao Lung Bao	€ 5,50
Gestoomde zachte deegpasteitjes uit Shanghai gevuld met vlees	
Cha Wan Tan	€ 5,50
Goudkrokante pasteitjes gevuld met kipfilet in zoetzure saus	
Tai San Kuo Ha 	€ 8,00
Goudkrokante vegetarische gamba's en vruchten in geurige mangosaus	
Tai Kou Zi 	€ 5,50
Vegetarische deegpasteitjes gevuld met groenten	
Wu Tau Kun 	€ 5,50
Krokante pasteitjes in een rijstjasje, gevuld met taro in zoetzure saus	

Soepen 湯

Hai Sin Thang 	€ 8,50
Pittige bouillon met gamba's en Sint Jacobsschelp en een vleugje citroen	
Seui Kou Thang	€ 5,50
Populair in Guangdong, bouillon met gevulde garnalenpasteitjes en pakchoi	
Wan Tan Thang	€ 5,50
Populair in Guangdong, bouillon met gevulde vleespasteitjes en pakchoi	
Ke Thang	€ 5,50
Chinese tomatensoep met malse ossenhaas en stukjes tomaat	

Ti Pan 鐵板

Ti pan gerechten worden eerst met zorg bereid in een wok boven hoog vuur. Om de geur van het gerecht te versterken wordt het vervolgens opgediend in een Ti Pan, een hete ijzeren schaal. Aan tafel wordt het gerecht geserveerd met een bijpassende saus, telkens weer een waar festijn.

Ti Pan Guangdong Choi	€ 18,00
Chinese groenten met Chinese garnalen, champignons en diverse soorten vlees in milde sojasaus	
Ti Pan Sun Yong Ha	€ 23,00
Guangdong specialiteit van gamba's met geurige schijfjes knoflook en uitjes	
Ti Pan Tiew Yim Ha	€ 23,00
Wokspecialiteit van droog gebakken gamba's met peper en sjalotjes	
Ti Pan Tau Si Ha 	€ 19,00
Chinese garnalen in een geurige zwarte sojabonensaus en rode chilipepertjes	
Ti Pan Ton Sic Ngau	€ 19,75
Mals ossenhaas met stukjes ananas overgoten in een zoetzure saus	
Ti Pan Tau Si Ngau 	€ 18,00
Mals ossenhaas in een geurige zwarte sojabonensaus en rode chilipepertjes	
Ti Pan Sun Yong Ngau	€ 17,50
Guangdong specialiteit van ossenhaas met geurige schijfjes knoflook en uitjes	
Ti Pan Sam Ping	€ 17,75
Geroosterde Pekingendfilet, Cha Siu en kipfilet in een licht pittige saus	
Ti Pan Tau Si Kei 	€ 16,50
Mals kippenboutfilet in een geurig zwarte sojabonensaus en rode pepertjes	

Bij alle hoofdgerechten wordt witte rijst geserveerd
Nasi of bami i.p.v. witte rijst € 1,75
Mihoen of Chinese Mie i.p.v. witte rijst € 3,50
Lotus Nasi i.p.v. witte rijst € 4,50
Shanghai Mie i.p.v. witte rijst, € 3,50

Kantonese Specialiteiten 粵菜

De Kantonese keuken wordt door velen gezien als de haute cuisine van China. De bereidingsmethodes en recepten van deze kookkunst zijn uiterst verfijnd en gevarieerd. Er wordt gestreefd naar een subtiel evenwicht tussen geur, kleur en smaak, waarbij de natuurlijke smaken van de ingrediënten behouden blijven.

Ho Yip Yu	€ 28,00
In een lotusblad gestoomde tarbot, op smaak gebracht met gember, sjalotjes en rode chilipepertjes	
Tang Chu Yu	€ 24,00
Goudkrokant gebakken zeebaars in een zoetzure saus met een vleugje azijn	
Cha Ha	€ 23,00
Knapperige goudkrokante gamba's met krokante groenten	
Chap Kam	€ 17,00
Specialiteit van Chinese garnalen, ossenhaas en kippenboutfilet in milde sojasaus, opgediend in hete aarden pot	
Heung Zhang Ap	€ 18,00
Geroosterde Pekingendfilet met schijfjes sinaasappel in zoetzure sinaasappelsaus	
Dong Gu Ap	€ 18,00
Geroosterde Pekingendfilet met Chinese shiitake champignons in milde sojasaus	
Had Tiew Ngau	€ 17,00
Ossenhaas met sugarsnaps en rode uien in geurige zwarte pepersaus, opgediend in hete aarden pot	
Kanton Ko Lo Kei	€ 16,00
Krokante kippenboutfilet met ananas en paprika in een licht zoetzure saus	
Kung Chong Kei	€ 16,00
Geurig gerecht van mals kippenboutfilet met gember, opgediend in hete aarden pot	
Tai Ko Lo Ha 	€ 16,00
Vegetarische garnalen met ananas en paprika in een licht zoetzure saus	
Si Choi 	€ 16,00
Geurig groentengerecht met champignons en cashewnoten, opgediend in hete aarden pot	

Bij alle hoofdgerechten wordt witte rijst geserveerd

Nasi of bami i.p.v. wite rijst € 1,75

Mihoen of Chinese Mie i.p.v. witte rijst € 3,50

Lotus Nasi i.p.v. wite rijst € 4,50

Shanghai Mie i.p.v. witte rijst, € 3,50

Sichuan Specialiteiten 川菜

Kenmerkend voor deze culinaire stijl is het accent op krachtige smaakmiddelen en pittige specerijen. Gerechten uit deze regio zijn ingenieuze combinaties van vele smaken en kunnen tegelijkertijd heet, zuur, zoet en zout zijn.

- | | |
|---|---------|
| Kong Bao Ha  | € 19,50 |
| Beroemd Sichuan specialiteit van Chinese garnalen in geurige Sichuan saus en chilipepertjes | |
| Chao Sam Ping  | € 19,50 |
| Een fraaie combinatie van Chinese garnalen, ossenhaas en kippenboutfilet, bereid op originele Sichuan wijze | |
| Kong Bao Ngau  | € 17,00 |
| Beroemd Sichuan specialiteit van ossenhaas in geurige Sichuan saus en chilipepertjes | |
| Kong Bao Yang  | € 22,50 |
| Beroemd Sichuan specialiteit van lamsrack uit Nieuw Zeeland in geurige Sichuan saus en chilipepertjes | |
| Kong Bao Kei  | € 16,00 |
| Beroemd Sichuan specialiteit van kippenboutfilet in geurige Sichuan saus en chilipepertjes | |
| Tai Kong Bao Ha   | € 16,50 |
| Beroemd Sichuan specialiteit van vegetarische garnalen in geurige Sichuan saus en chilipepertjes | |

Bij alle hoofdgerechten wordt witte rijst geserveerd
Nasi of bami i.p.v. witte rijst € 1,75
Mihoen of Chinese Mie i.p.v. witte rijst € 3,50
Lotus Nasi i.p.v. witte rijst € 4,50
Shanghai Mie i.p.v. witte rijst, € 3,50

富貴城

