

Zeevruchten

Z1. Gestoomde zeetong met lenteui	Dagprijs
Z2. Gebakken zeetong	Dagprijs
Z3. Garnalen met een dun korstje en pittige zout	€ 17,50
Z5. Garnalen met kerry saus	€ 18,00
Z4. Garnalen met Yu Xiang saus (pittig)	€ 18,00
Z6. Garnalen met Gon Bao saus (pittig) met cashewnoten	€ 18,00
Z8. Gebakken pangafilet met zoetzure saus	€ 15,00
Z11. Crystal Garnalen, zeer malse en zachte garnalen	€ 15,00
Z16. Gepaneerde Calamaris met pikante saus	€ 15,00
Z17. Calamaris met zwarte bonen saus	€ 15,00
T9. Gegrilde Garnalen sate	€ 12,50
T10. Gegrilde ongepelde Garnalen	€ 15,00
T11. Gegrilde Zalmfilet	€ 13,50

Vegetarische gerechten

G1. Nasi of bami met tjap tjoy en foe yong hai	€ 12,50
G2. Lichtgebakken diverse soorten groenten op Shanghai wijze	€ 11,00
G3. Geroerbakte peultjes met knoflook	€ 9,50
G4. Shuan Ton Tofu, tofu met Chinese paddestoelen, bamboe en groenten	€ 11,00
G5. Tofu met diverse soorten groenten op Shanghai wijze	€ 11,00
G7. Traditioneel Plattelands gerecht met Bamboe reepjes, wortels, Chinese paddestoelen en paprika	€ 11,00
P3. Sabow Tofu, Chinese stoofpot met Tofu en diverse soorten groenten	€ 14,50

Gevogelte

K1. Kip Kerry	€ 13,50
K2. Kip met zwarte bonensaus	€ 13,50
K4. Kip Gon Bao Pittige en zure saus met Cashewnoten, op Szechuan wijze	€ 13,50
K5. Kip met Cashewnoten	€ 13,50
K3. Kip met Ananas	€ 14,50
K6. Kipfilet in een vogelnestje	€ 14,50
K7. Kipblokjes in Haising saus, met gefermenteerde sojabonensaus	€ 13,50
K9. Fijngesneden kipfilet met Chilisaus en bamboe reepjes	€ 14,50
K11. Gebakken Eend met Chen Pi saus Licht zoete en pikante saus gemaakt van gedroogde sinaasappelschillen	€ 15,50
K15. Gebakken Eend met pikante saus	€ 15,50
K8. Peking Eend met Chinese seizoensgroente en Hoisin saus	€ 17,80
K10. Peking Eend op traditionele wijze	

geserveerd met flensjes, taugé en rauwe groente en Hoisin saus

€ 17,80