

Starters

- 1 Royal Gifts** €15,50
Een combinatie van gestoomde en gebakken Chinese hors-d'oeuvre
A selection of steamed and fried Chinese hors d'oeuvre (6pcs)
- 2 "Dim Sum" Delights** €13,50
Diverse gestoomde en gebakken dumplings geserveerd in een bamboe stoommandje
A mix of steamed dumplings and deep fried small bites, traditional prepared in a bamboo steam basket (6psc)
- 3 Lamb Chops Sichuan Style** €15,00
Twee lamskotletjes gegrild met een delicate combinatie van zilte kruiden
Two lamb chops, grilled with a delicate combination of seasoning. A very aromatic dish
- 4 Oriental Pearl** €14,50
Verse oesters, kort gesauteerd in de wok, bereid volgens het favoriete recept van onze chef
Fresh oysters, prepared in our chef's favourite way
- 5 Ying Yang Scallops** €16,50
Twee sint jakobsschelpen speciaal bereid door de chef
Two scallops prepared by the chef in two different kind of ways
- 6 Gee-Gee Giant Gamba's** €15,50
Twee grote gamba's in de wok gebakken met originele Chinese kruiden
Two King Prawns fried with original Chinese seasonings

Soups

- 7 Sin Do Soup, Sichuan Style** €9,50
De enige originele, pikante gevogelte soep die tegelijk een friszure en toch pittige smaak heeft
The only genuine and original hot poultry soup, a sour and spicy experience
- 8 The Traditional 'Wan-Ton' soup** €9,50
Heldere bouillon gevuld met Chinese ravioli's
Clear consommé with Chinese raviolies

9 Ocean Treasures

€11,50

Een keur van verse zeevis in een delicate licht gekruide bouillon
A selection of mouth-watering fish in a delicate light and spicy bouillon

10 Jaw's Delight

€18,50

Chinese haaienvinnensoep met krabvlees bereid volgens de tradities van de Sichuan-keuken
Chinese Shark fin soup with crabmeat prepared tradition of the centuries old Sichuan kitchen

Main Dish

11 King Lobster

Daily price

Verse kreeft uit ons homarium, bereid met verse gember en lente-uitjes in oestersaus
Fresh lobster from our homarium, prepared in oyster sauce with fresh ginger and spring onion

12 Sichuan Seafood Pot

€27,50

Een combinatie van vis, schaal- en schelpdieren geserveerd in een kleipot
A selection of different kinds of fresh seafood served in a hot clay pot

13 Coquilles Saint Jacques on the Shell

€25,50

Sint Jacobsschelpen, kort gebakken in de wok, gegarneerd met Chinese paddenstoelen en geserveerd met een geurige saus
Scallops shortly fried in the wok, garnished with Chinese mushrooms and served with an aromatic sauce

14 Golden Phoenix 'Nest'

€26,50

Een combinatie van ossenhaas, kip, garnalen, visfilet en groenten, bereid met een milde saus in een nestje
Combination of beef, chicken, prawn, fillet of fish and vegetables, served with mild sauce in a nest

15 Salt and Pepper Fish

€26, 50

Krokante gebakken zeebaarsfilet gewokt met Chinese specerijen en chilipepers
Crispy seabass filet served in Chinese spices and chili peppers

16 Snow White Sole

€26, 50

Gesauteerde tongfilets vergezeld van peultjes, lente uitjes en een elegante lichte saus
Fresh fillet of sole, sautéed with fresh snow peas, spring onions and savoury mild sauce



17 Monk Fish €40,50
Vers gebakken zeeduivelfilet in een Chinese honing en pepersaus
Stir-fried monkfish filets in a Chinese honey pepper garlic sauce

18 Crispy King Prawns €26,50
Gemarineerde gamba's, gefrituurd met een snuifje rode peper en een pittige chili-saus (saus apart geserveerd)
Fried giant prawns with a chili pepper sauce (sauce separate)

19 Sichuan Ming-Ha €25,50
Gesauteerde grote garnalen met fijngehakte piment en paprika, op smaak gebracht met een pikante exotische saus
Sautéed giant prawns with finely chopped pimento and bell pepper, flavoured with piquant exotic sauce

20 Jiang Bao-Ha €25,50
Grote garnalen bereid met een subtiële samenstelling van Sichuan kruiden en sojasaus, een verfijnde harmonie van smaken
Prawns prepared with subtle mixed Sichuan spices and soy sauce, a luscious harmony of flavours

21 Jumper of the "Lotus Pond" €23,50
Gebakken kikkerbiljetjes met een pittige knoflooksaus en een rijke garnering
Frogs-legs fried in a spicy garlic sauce, liberally garnished

22 A Harmony of Turbot Daily price
Gestoomde tarbot filet in en zachte sojasaus met lente-ui en gember
Steamed turbot file with soya-sauce, spring union and ginger

23 Sea Dream €22,50
Gefrituurde inktvis op gewokt in licht pittige Chinese specerijen
Fried squid stir fried with light spicy Chinese spices

Meat dishes

24 Black Pepper Lamb €25,50
Gemarineerde Nieuw Zeelands lamsfilets met een karakteristieke pittige pepersaus
Marinated New Zealand-lamb filets with characteristic spicy pepper-sauce



25 Beef Broccoli

Gesneden ossenhaas, in de wok gebakken met verse broccoli geserveerd in oestersaus

Thinly sliced beef tenderloin, stir-fried with fresh broccoli in oyster-sauce

26 Sizzling beef**€24,50**

Gesneden haasbiefstuk met gedroogde Sichuan kruiden in een pikante saus

Sliced beef fillet with Sichuan dry herbs, served with a spicy sauce

27 Sichuan "Tjop Kam"**€26,50**

Een combinatie van ossenhaas, lamvlees en kip met verse groenten van het seizoen in een pikante saus

A combination of beef tenderloin, lamb and chicken with fresh seasonal vegetables in a spicy sauce

28 Hang-So Ya**€25,50**

Knapperig gebakken eend geserveerd met een "Hoi-Sin" saus

Deep-fried crispy duck, served with Hoi-Sin sauce

29 Honey Crispy Duck**€25,50**

Krokant gebakken eendenfilet in een zoetzure honing saus

Fried crispy duck in a sweet and sour honey sauce

30 Sichuan Mala Chicken**€22,50**

Dun gesneden kipfilet in een pittige saus, bereid op Sichuan wijze

Stir-fried chicken filets in a traditional spicy Sichuan herb sauce

31 Gong Bao Chicken**€22,50**

Gesneden kipfilet gewokt met groenten in een zoet pikante saus en cashew noten

Chicken fillet in a spicy sour sauce with cashew nuts

32 Chicken Pineapple**€22,50**

Krokant gebakken kipfilet in een pittige zoetzure saus met verse ananas

Chicken fillet sautéed in a hot sweet-sour sauce, combination with fresh sliced pineapple and red pepper

33 Ma Poh Tofu**€21,50**

Pittige Sichuan tofu met rundergehakt (vegetarisch mogelijk)

Spicy Sichuan green beans tofu with minced beef (vegetarian possible)

Vegetables/ Side Dishes**34 Sichuan dry fried green beans****€19,50****35 Chinese vegetables****€16,50**

A mix of Chinese vegetables sautéed in garlic

36 Fried Rice/Fried Noodle**€4,50**

