The Chef's Highly Recommended

De traditionele Peking eend, geserveerd in 3 gangen.
De krokante huid opgerold in flensjes, een eenden bouillonsoep en
vleesgerechten waarbij de eend op 3 wijze wordt bereid
(vanaf 2 personen)

The traditional Peking Duck, served in a 3-course menu.
The crispy skin served in Chinese pancakes, duck soup and 3 kind of dishes
(min. 2 persons)
€ 45,50 p.p.

The Sichuan Delights

Uit dagverse aanvoer van producten van diverse markten stelt onze chef-kok
dagelijks het bekende vijf-gangen "Sichuan Delight diner" samen.
(per tafel bestellen)

Five course menu from variety of daily fresh products chosen by our chef.
(order per table)
€ 53,50 p.p.

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

The Royal Menu

"Dim Sum" een keur van Chinese delicatessen,
Op de wok gebakken zeebaarsfilet met verse gember en lente-ui,
Dunne reepjes ossenhaas geserveerd in een "vogelnestje",
"Gong Bao kip" bereid in een pittig gekruide saus.
(min. 2 personen)

Dim sum a Chinese delicacy,
Pan fried seabass filet with ginger and spring onion,
Thin strips fillet of beef served in a "bird nest",
Gong Bao Chicken prepared with a spicy, lightly seasoned sour sauce.
(min. 2 persons)
€ 39,50 p.p.

The Imperial Menu

Gevarieerd voorgerecht van delicatessen uit de provincie Sichuan,
Pittig gekruide soep uit het district Sin-Do,
Gegrilleerde grote garnalen met een rode peper saus,
Tongfilet en groene groenten, zachtjes met elkaar gebakken,
Krokant gebakken eend geserveerd met "Hoi-Sin" saus,
Ossenhaas op traditionele Sichuan-wijze bereid.
(vanaf 4 personen)

Variety of delicate starter dishes from Sichuan,
Spicy seasoned soup from the Sin-Do district,
Grilled prawns with red pepper sauce,
Fillet of sole and green vegetables,
Softly baked, crispy duck served with Hoi-Sin sauce,
Sichuan style prepared beef.
(starting from 4 persons)
€ 44,50 p.p.

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

Voorgerechten
Starters

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

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

Soepen

Soups

7	**Sin-Do Soup, Sichuan Style** 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	**€ 9,50**
8	**The Traditional "Wan-Ton" Soup** Heldere bouillon gevuld met Chinese ravioli's Clear consomme with Chinese raviolies	**€ 9,50**
9	**Ocean Treasures** Een keur van verse zeevis in een delicate licht gekruide bouillon A selection of mouth-watering fish in a delicate light and spicy bouillon	**€ 11,50**
10	**Jaw's Delight** Chinese haaienvinnensoep met krabvlees bereid volgens de tradities van de Sichuan-keuken Chinese shark fin soup with crabmeat prepared tradition of the Sichuan kitchen	**€ 18,50**

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

Hoofdgerechten

Main Dish

Vis, Schaal-en Schelpdieren

Seafood

11 King Lobster **Dagprijs**
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 Sint 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 **€ 27, 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

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

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 subtiele 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 kikkerbilletjes met een pittige knoflooksaus en een rijke garnering
Frogs-legs fried in a spicy garlic sauce, liberally garnished

22 **A Harmony of Turbot** **Dagprijs**
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

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

Vleesgerechten

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** **€ 24, 50**
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

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

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)

Groentegerechten / Bijgerechten

Vegetables / Side Dishes

34 **Sichuan dry fried green beans** **€ 19, 50**
Droog gebakken pittige haricot verts
Dry fried spicy green beans

35 **Chinese seizoens groenten met knoflook** **€ 16,50**
Een mix van Chinese groenten gesauteerd met knoflook
A mix of Chinese vegetables sautéed in garlic

36 **Gebakken Rijst** **€ 4,50**
Gebakken rijst voorzien van garnituren
Fried rice richly garnished

37 **Gebakken Mie** **€ 4,50**
Gebakken dunne Chinese mie, voorzien van garnituren
Fried Chinese thin noodles with garnish

38 **Gestoomde Rijst** **€ 3,00**
Steamed Rice

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant

Our Chef's special recommend high standard dinner menu's

The Emperor Menu's

Menu 1
Hors-d'oeuvre
Sin-do Soup
Our house specialty Peking Duck
Seafood Favourite
Sichuan Delight
Dessert surpise
(min. 2 persons)
€64,50 p.p.

Menu 2
Hors-d'oeuvre
Sin-do Soup
Our house speciality Peking Duck
Fresh lobster
Sichuan Delight
Dessert surprise
(min. 2 persons)
€74,50 p.p.

Menu 3
Hors-d'oeuvre
Sharkfinsoup with Crabmeat
Our house specialty Peking Duck
Fresh Lobster
Daily fresh from the market
Sichuan Delight
Dessert Surprise
(min. 2 persons)
€87,50 p.p.

Min. 2 persons (Crispy duck)
4 persons (Specialty Peking Duck)

Sichuan Food
The Original Chinese Restaurant