

MENU

06A. Wan Tan soep met varkensvlees

06B. Wan Tan soep met garnalen

07. Loempia's met kip

07A. Vietnamese loempia's

07B. Driehoek ravioli met curry

08. Scampi beignets met zoetzure saus

08A. Tempura garnalen

09. Gebraden Wan Tan

10. Pikante kipvleugels

11. Gepaneerde kip sate

11A. Yakitori kip

11B. Gebakken kip Karaage

11C. Tsukune kipspies

12. Voorgerechten van't huis

12A. Voorgerechten van't huis

13A. Gyoza met kip

13B. Gyoza met rundvlees

14. Edamame

15. Zeewiersalade

15A. Witte kool en wortelsalade

16. Cha Shao Bao

16A. Shao Mai

16B. Ha Kau

16D. Fen guo

16E. Xiao Long Bao

17. Dim Sum mix (5st)

17A. Dim Sum mix (10st)

24. Kippenbeignets met zoetzure saus

31. Eend op zijn Cantonese

33. Eend met sinaasappel

35. Pekingeeend

57. Scampi beignets met zoetzure saus

61. Babi pangang

62A. Ribbetjes met zoetzure saus

64. Varkensvlees beignets met zoetzure saus

64A. Gelakt varkensvlees

66. Vegetarische loempia's

66D. Vegetarische gyoza

67. Vegetarische gebakken rijst

67A. Vegetarische gebakken noedels

71. Gebakken rijst met kip

71A. Gebakken rijst met kip op zijn Thaise

71D. Gebakken rijst met scampi op zijn Thaise

72A. Gebakken rijst met eend

72B. Gebakken rijst met gelakte varkensvlees

73. Gebakken noedels met kip op zijn Thaise

73A. Gebakken noedels met scampi op zijn Thaise

74. Gebakken noedels met kip

76A. Gebakken noedels met eend

76B. Gebakken noedels met gelakte varkensvlees

86. Jin Du gekarameliseerd varkensvleesblokjes

86A. Jin Du gekarameliseerd kipblokjes

87. Gestoomde scampi's met looksaus

91. Appel gyoza