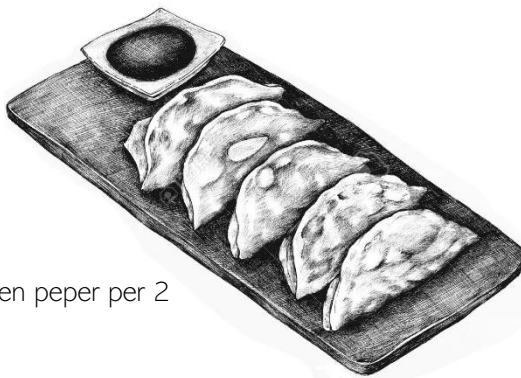


SNACKS

Kroepoek / Cassave (V) – met satésaus	4.50
Japane Tempura Zeewier Crackers (V)	4.50
Rendang Krokot 2s – met rundvlees	4.50
Thaise Rode Curry Krokot 2s – met kip	4.50
Edamame Bonen Zout/ Pikant (P) / Naturel (V)	4.50
Oesters Naturel – Ingemaakte sjalotjes, citroen en peper per 2	2.95 p/s
Loempia met Peking Eend 2s	7.50
Japane Gyoza 3s – met kip	4.50
Sichuan Garnalen – Garnalen met Sichuan kruiden	8.50
Lotusbroomje met Char Siu zoetzure komkommer en gebakken uitjes.	3.75
Tempura Garnalen met een Soja Miso saus 2s	8.50
Pekingend Pannenkoekjes 3s – met Hoi Sin saus	7.50
Pannenkoekjes gevuld met Japane Abura-age 3s – met Hoi Sin saus (V)	7.50



SUSHI

Sushiboot vanaf 2p – Bamboe boot gevuld met een sushi selectie van onze sushi chef. 27.50 p.p.
 Luxery Deal: Fles Moët Chandon of Veuve Clicquot Champagne meerprijs i.p.v. +80.00 nu +60.00

Green House Roll 4s – Garnaal tempura, avocado, licht pikant (P)	9.25
King's Roll 4s – Geflambeerde zalm met gebakken uitjes.	9.25
Rainbow Roll 4s – Zalm, tonijn & avocado	9.25
Spicy Tuna Roll 4s – Pikante tonijn, komkommer en Chuka Wakame (P)	9.25
California Maki Roll 4s – Avocado, surimi, zoete omelet omhuld met viskuit	8.50
Tempura Maki Roll 4s – Garnaal tempura omhuld met sesamzaadjes	9.25
Gebrande Beef Roll 4s	9.25
Vegetarische Green House Roll 8s (V)	15.50
Gebrande Zalm Sushi 3s	7.50
Zalm Nigiri 3s	7.00
Tonijn Nigiri 3s	8.25
Temaki Handroll - Zalm	5.25
Komkommer Maki 4s (V)	3.50
Avocado Maki 4s (V)	3.75
Sashimi Zalm 4s	7.00
Sashimi Tonijn 4s	8.25
Sashimi Mix – 2 Zalm, 2 Tonijn, 2 Hamachi, 2 Makreel, 2 Octopus	13.50



SOUP & STARTERS

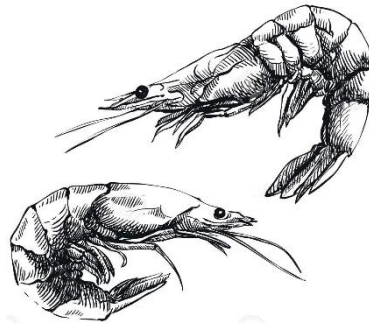
Chinese Tomatensoep – met kip	5.50
Zeevruchtensoep	7.75
Tom Yum Gai soep (P) – Thaise soep met kip	6.75
Lamskoteletten 2s – Rode port saus	8.50
Coquilles 3s – Romige Kerrie	10.50
Yakitori 3s – Terriyaki saus	8.50
Ossenhaas Sate 3s – met ketjap saus	9.50
Kalfszwezerik Salade – met lychees en groene appel	13.50



(V) = Vegetarisch (P) = Pikant

MAINS

Peking Eend – met Sichuansaus	16.75
Geroosterd Buikspek – met een zoete sojasaus	16.75
Ossenhaas met verse zwarte peper	16.50
Gado Gado (V)	13.50
Char Siu Spare Ribs – zoete Spare Ribs BBQ stijl	15.50
Chicken Teriyaki	15.00
Zeebaars met King Krab & Roze garnalen	18.50
Black Tiger Garnalen in een Thaise Rode Curry (P)	21.50
½ Kreeft / Hele kreeft – bereidt op Aziatische wijze	19.50 / 35.00



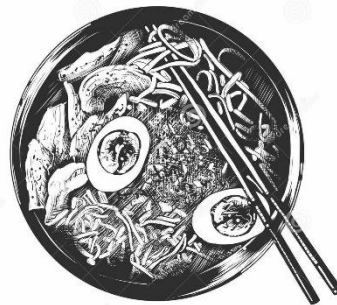
SIDES

Friet & Mayonaise (V)	3.50
Witte Rijst (V)	3.50
Nasi (V)	4.50
Bami (V)	4.50
Mihoen (V)	5.50
Gemengde groenten (V)	6.50
Broccoli met Gong Bao saus (V)	7.50
Zoetzure Komkommer (V)	4.50
Pikante Rettich (P)	4.50



ONE MAN BOWL

Wantan Soup met Pak Choy	13.50
Pokebowl Zalm	13.50
Ramen Noodle Soup – Kip, Varken of Vegetarisch (V)	13.50
Udon Noodle Soup – Kip, Varken of Vegetarisch (V)	13.50
Gebakken Green House Noodles of Nasi – met vlees, garnalen & groenten	15.50

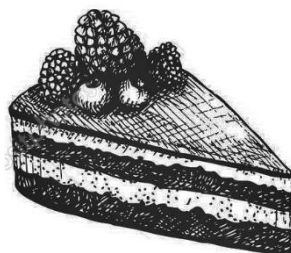


CHEF'S SELECTION

Een selectie van snacks, sushi, vis & vlees met bijgerecht naar keuze.	36.50
+ halve kreeft meerprijs	12.50

DESSERT

Japanse Appel Gyoza met Japans Roomijs	7.50
Dame Blanche	7.50
Chocolade Moelleux met Stracciatella Roomijs	7.50
Blueberry Lemon Cake met Citroen Sorbet Ijs	7.50
Tiramisu met Mokka Roomijs	7.50



(V) = Vegetarisch (P) = Pikant