

CONTAINS

Ⓥ VEGGIE

ⓖ GLUTEN

Ⓛ LACTOSE

Ⓥ VEGAN

Ⓟ PEANUTS

Ⓢ SHELLFISH

CHO
GAO

Nº	BREAKFAST 10.00 – 11.30	€
1	Toast Avocado Ⓥ ⓖ Bread, avocado, guacamole, cherry tomato, coriander, Sesameseeds Supplement egg boiled/scrambled/fried egg	14 +4
2	Plain Omelette Ⓥ ⓖ Ⓛ Toasted bread, egg, cream	8
3	Cho Gao Omelette Ⓥ ⓖ Ⓛ oasted bread, egg, bell pepper, spring onion, beansprouts	11
4	Fluffy pancakes ⓖ Ⓛ Japanese souffle Pancake, whipped cream & blueberry	12
BITES TO SHARE		
10	Prawn Crackers Ⓢ Ⓟ Served with Sweet chilli Dip & Peanut Sauce	5
11	Edamame Ⓥ Steamed edamame pods Salted or Spicy	7
12	Spring Rolls Ⓥ ⓖ Crispy vegetable homemade spring rolls served with a sweet chili dipping sauce	12
13	Scampi Tempura Ⓢ ⓖ Chili & Lime Jam, Nori Powder, Lime Wedge	14
14	Tempura Green Beans Ⓥ ⓖ Lightly battered and fried haricot verte, lemon mayonnaise, togarashi	12
15	Chicken Gyoza Pan-friend chicken dumplings served with soy sauce	12
16	Vegetarian Gyoza Ⓥ Pan-Fried vegetable dumpling served with soy sauce	12
17	Chicken Satay Skewers (3 stuks) Ⓟ Satay peanut sauce, cucumber, pickled shallot	14
18	Salmon Tataki Seared Salmon crusted with truffle ponzu, Kimchi	16
JAPANESE SANDO 11.30 – 17.00		
20	Tonkatsu Sando ⓖ Ⓛ Crispy Chicken Thigh Patty, shredded Cabbage, Japanese Mayo & Tonkatsu Sauce between soft toasted bread, served with coleslaw	15
21	Japanese Tamago Sando ⓖ Ⓛ Creamy Japanese Style Egg Mayo, chives & Soft-Boiled Egg sandwiched between soft toasted bread, served with coleslaw	13
SOUPS		
30	Soto Ayam Rich Indonesian chicken Broth with Lemongrass, kaffir Lime & Turmeric. Topped with Shredded Chicken, Egg, Bean Sprouts, coriander & spring onion with Rice Noodles	13
MAIN DISHES		
40	Crispy Chili Beef Tender Beef Strips tossed in a sticky ginger chilli sauce with onions and mixed peppers served with Steamed Jasmin Rice	26
41	Chicken Katsu Curry ⓖ Breaded and fried chicken cutlet, rich Japanese curry sauce served with steamed Jasmine Rice	22
42	Thai Green Curry Ⓥ Ⓛ A fragrant and creamy Thai curry made with coconut milk, green curry paste, Eggplant, Sugar snap peas, lime leaves & thai basil, served with steamed jasmine rice Chicken +4 Shrimp +6 Ⓢ	18
43	Steamed Sea bass Steamed seabass fillet, dressing with Soy Ginger & Spring onion Sauce, topped with cucumber, coriander and Crispy Garlic served with Steamed Jasmine Rice	24

We kindly ask to limit the choice to **5 different main courses per table**. Similarly, we reserve the right to issue **only one bill per table**.

NOODLES & RICE		
50	Classic Pad Thai (G) (S) Stir-fried noodles with tofu, bean sprouts, eggs and crushed peanuts, garnished with Chinese chives & lime Chicken +4 Shrimp +6	18
51	Nasi Goreng (S) Fried rice with prawns, vegetables and fried egg, topped with crispy shallot. Served with 2x chicken satay skewers & prawn Crackers	20
SALADS		
60	Japanese Kani Salad Surimi Crab, Avocado, Tobiko, Carrot, Cucumber, Mixed leaves, Ginger Dressing	18
61	Kale Sesam Salad (V) Fresh Kale, Avocado, crushed walnut, apple, Shredded Nori, Toasted Sesame Seeds & Japanese Sesame Dressing	16
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
70	Teriyaki Chicken Grilled Teriyaki chicken Served over rice with Carrots, Edamame, Cucumber, Avocado and Cherry Tomatoes Garnished with sesame seeds and Green onion	19
71	Spicy Salmon Marinated Salmon chunks served over rice with Mango, wakame, Edamame, Cucumber and avocado Garnished with sesame seeds and a lightly Spiced Dressing	20
72	Vegan Bowl (V) Quinoa, Kale, Avocado, Mix of nuts, Edamame, mango & Japanese Sesame Dressing	17
SIDES		
80	Steamed Rice	3.5
81	Fried Rice Wok fried rice with egg, Pea, Carrots, special seasoning	6
82	Sautéed Shiitake	6
83	Thai Salad (V) Papaya, Radish, Carrot, Cherry Tomato, Green Beans, Thai basil, Mint & coriander, Crushed peanuts in a lemongrass Dressing	6
DESSERTS		
90	Matcha Tiramisu (L) Mascarpone, Cream, Green matcha	12
91	Sesame Balls (L) Fried Sweet Sesame balls served with a sweet dipping Sauce	9
92	Fluffy pancakes (G) (L) Japanese souffle Pancake, whipped cream & blueberry	12
93	Mango- & Coconut Sorbet (V) Served with fresh mango	10
KIDS		
100	Chicken Satay Skewers 2x satay chicken skewer, peanut sauce served with jasmin rice	10
101	Chicken Katsu Breaded and fried chicken cutlet, sweet sauce, served with jasmin rice	12
102	Stir-Fry Noodles, beef, bell pepper, onion, sweet sauce	10

IN LOVE WITH THE CHO GAO VIBE?

The iconic Cho Gao apparel worn by our staff is part of the experience – and it's available for you too! From our own ceramics to tableware, **many of the items you see are for sale.**



Ask our team about the collection and take a piece of Cho Gao home with you.



SCANQR
NL/FR/DE

CHO
GAO

CONTIENT

Ⓥ VEGGIE

ⓖ GLUTEN

Ⓛ LACTOSE

Ⓥ VEGAN

Ⓢ CACAHUËTE

ⓕ FRUITS DEMER

CHO
GAO

N°	PETIT DÉJEUNER 10.00 – 11.30	€
1	Avocado Toast Ⓥ ⓖ Pain, avocat, guacamole, tomates cerises, coriandre, graines de sésame Supplément œuf (à la coque, brouillé, au plat)	14 +4
2	Omelette nature Ⓥ ⓖ Ⓛ toast grillé, Œufs, crème	8
3	Omelette Cho Gao Ⓥ ⓖ Ⓛ toast grillé, Œufs, poivrons, oignons nouveaux, pousses de soja	11
4	Fluffy pancakes ⓖ Ⓛ Crêpes soufflées japonaises, crème fouettée & myrtilles	12
BOUCHÉES À PARTAGER		
10	Crackers aux crevettes ⓕ Ⓢ Servis avec une crème aux piments doux & une sauce aux cacahuètes	5
11	Edamame Ⓥ Gousses d'edamame à la vapeur - Salées ou épicées	7
12	Rouleaux de printemps Ⓥ ⓖ Rouleaux de printemps croustillants aux légumes faits maison, servis avec une sauce aux piments doux	12
13	Tempura de crevettes ⓕ ⓖ Confiture de piment & citron vert, poudre de Nori, quartier de citron vert	14
14	Tempura de haricots verts Ⓥ ⓖ Haricots verts légèrement panés et frits, mayonnaise au citron, togarashi	12
15	Gyozas au poulet Boulettes de poulet poêlées servies avec une sauce soja	12
16	Gyozas aux légumes Ⓥ Boulettes de légumes poêlées servies avec une sauce soja	12
17	Brochettes de poulet satay (3 pièces) Sauce satay aux cacahuètes, concombre, échalote marinée Ⓢ	14
SANDOS JAPONAIS 11.30 – 17.00		
20	Sando au poulet Tonkatsu ⓖ Ⓛ Galette de poulet croustillante sur un pain grillé, chou râpé, mayonnaise japonaise et sauce Tonkatsu	15
21	Tamago Sando japonais ⓖ Ⓛ Mayonnaise aux œufs crémeuse à la japonaise, ciboulette & œuf mollet sur un pain grillé	13
GRANDES SOUPES		
30	Soto Ayam Onctueux bouillon de poulet indonésien à la citronnelle, au combava et au curcuma. Garni de poulet effiloché, d'œuf, de pousses de soja, de coriandre et d'oignons nouveaux, ainsi que de nouilles de riz	13
PLATS		
40	Bœuf croustillant au piment Aiguillettes de bœuf tendre, sauce gluante gingembre et piment, mélange oignons et poivrons, servi avec du riz vapeur au jasmin	26
41	Curry de poulet Katsu ⓖ Escalope de poulet panée et sa sauce curry japonaise onctueuse, servi avec du riz vapeur au jasmin	22
42	Curry vert thaï Ⓥ Ⓛ Curry thaï parfumé et crémeux à base de lait de coco, pâte de curry vert, aubergines, pois, feuilles de citron vert & basilic thaï, servi avec du riz vapeur au jasmin Poulet +4 Crevettes +6 ⓕ	18
43	Bar à la vapeur Filet de bar à la vapeur, sauce soja au gingembre et sauce aux oignons nouveaux, concombre, coriandre et ail croustillant, servi avec du riz vapeur au jasmin	24

Nous demandons de limiter le choix à **5 plats principaux différents par table**. De même, nous nous réservons le droit de n'émettre **qu'une seule addition par table**.

NOUILLES & RIZ		
50	<p>Pad Thaï classique (G) (F)</p> <p>Nouilles sautées au tofu, pousses de soja, œufs et cacahuètes pilées, ciboulette chinoise et citron vert</p> <p>Poulet +4 Crevettes +6</p>	18
51	<p>Nasi Goreng (F)</p> <p>Riz frit aux crevettes, légumes et œufs frits, échalotes croustillantes. Servi avec 2 brochettes de poulet satay & des crackers aux crevettes</p>	20
SALADES		
60	<p>Salade Kani japonaise</p> <p>Surimi au crabe, avocat, tobiko, carottes, concombre, salade mêlée, vinaigrette au gingembre</p>	18
61	<p>Salade de chou kale au sésame (V)</p> <p>Chou kale frais, avocat, noix pilées, pomme, nori râpé, graines de sésame grillées et vinaigrette japonaise au sésame</p>	16
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
70	<p>Poulet teriyaki</p> <p>Poulet grillé teriyaki servi sur un riz aux carottes, edamame, concombre, avocat et tomates cerises, graines de sésame et oignon vert</p>	19
71	<p>Saumon épicé</p> <p>Dés de saumon marinés servis sur un riz à la mangue, wakame, edamame, concombre et avocat, graines de sésame et vinaigrette légèrement épicée</p>	20
72	<p>Buddha végétarien (V)</p> <p>Quinoa, chou kale, avocat, mélange de noix, edamame, mangue & vinaigrette japonaise au sésame</p>	17
ACCOMPAGNEMENTS		
80	Riz vapeur	3.5
81	<p>Spécialité de riz frit</p> <p>Riz frit au wok avec œufs, petits pois, carottes et mélange d'épices</p>	6
82	Shiitake frit	6
83	<p>Salade thaï (V)</p> <p>Papaye, radis, carottes, tomates cerises, haricots verts, basilic thaï, menthe & coriandre, cacahuètes pilées et vinaigrette à la citronnelle</p>	6
DESSERTS		
90	<p>Tiramisu au matcha (L)</p> <p>Mascarpone, crème, matcha vert</p>	12
91	<p>Boules de sésame (L)</p> <p>Boules de sésame sucrées frites, servies avec une sauce sucrée</p>	9
92	<p>Fluffy pancakes (G) (L)</p> <p>Crêpes soufflées japonaises, crème fouettée & myrtilles</p>	12
93	<p>Sorbet à la mangue et à la noix de coco (V)</p> <p>Sorbet avec mangue fraîche</p>	10
POUR LES ENFANTS		
100	<p>Brochettes de poulet</p> <p>2 brochettes de poulet satay, sauce aux cacahuètes, servies avec du riz au jasmin</p>	10
101	<p>Poulet katsu</p> <p>Escalopes de poulet panées, sauce sucrée, servies avec du riz au jasmin</p>	12
102	<p>Wok</p> <p>Nouilles, bœuf, poivrons, oignons, sauce sucrée</p>	10

AMOUREUX DE CHO GAO VIBE?

Les tenues emblématiques Cho Gao portées par notre personnel font partie de l'expérience – et elles sont également disponibles pour vous ! De notre propre céramique à la vaisselle, **de nombreux objets que vous voyez sont à vendre.**



Demandez à notre équipe des informations sur la collection et emportez un morceau de Cho Gao chez vous.



SCANQR
EN/NL/DE

CHO
GAO

ENTHÄLT

Ⓥ VEGGIE

ⓖ GLUTEN

Ⓛ LAKTOSE

Ⓥ VEGAN

ⓔ ERDNÜSSE

Ⓢ SCHALEN
TIERE

CHO
GAO

Nº	FRÜHSTÜCK 10.00 – 11.30	€
1	Toast Avocado Ⓥ ⓖ Brot, Avocado, Guacamole, Kirschtomaten, Koriander, Sesam Ei auf Wunsch Gekocht, Rühr- oder Spiegelei	14 +4
2	Plain Omelette Ⓥ ⓖ Ⓛ Toastbrott, Ei, Sahne	8
3	Cho Gao Omelette Ⓥ ⓖ Ⓛ Ei, Shiitake, Paprika, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen	11
4	Fluffy pancakes ⓖ Ⓛ Japanische Soufflé-Pancakes, Schlagsahne & Blaubeeren	12
VORSPEISEN		
10	Prawn Crackers Ⓢ ⓔ Serviert mit Sweet Chili Dip & Erdnusssauce	5
11	Edamame Ⓥ Gedünstete Edamame-Schoten Salzige oder Scharf	7
12	Spring Rolls Ⓥ ⓖ Knusprige hausgemachte Frühlingsröllchen, serviert mit einer Sweet Chili Sauce	12
13	Scampi Tempura Ⓢ ⓖ Chili- & Lime-Marmelade, Nori-Flocken, Limettenspalte	14
14	Tempura Green Beans Ⓥ ⓖ Grüne Bohnen leicht paniert und gebraten, Zitronenmayonnaise, Togarashi-Gewürz	12
15	Chicken Gyoza Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, serviert mit Sojasauce	12
16	Vegetarian Gyoza Ⓥ Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Sojasauce	12
17	Chicken Satay Skewers (3 stuks) ⓔ Erdnusssauce, Gurke, marinierte Schalotten	14
18	Salmon Tataki Sautierter Lachs in einer Kruste aus Trüffel-Ponzu und Kimchi	16
JAPANISCHE SANDO 11.30 – 17.00		
20	Tonkatsu Sando ⓖ Ⓛ Kross gebratenes Hähnchenfleisch auf weichem Milchbrot, geraspelter Kohl als Beilage, serviert mit japanischer Mayonnaise und Tonkatsu Sauce	15
21	Japanese Tamago Sando ⓖ Ⓛ Cremige japanische Eiermayonnaise, Schnittlauch und ein weiches Ei auf weichem Milchbrot	13
SUPPEN ALS GANZE MAHLZEIT		
30	Soto Ayam Reichhaltige indonesische Hühnerbrühe mit Zitronengras, Kaffir-Limette und Kurkuma auf Hähnchenstreifen, Ei, Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln und Reisnudeln	13
HAUPTGERICHTE		
40	Crispy Chili Beef Zarte Rinderstreifen in einer sämigen Ingwer-Chili-Sauce mit Zwiebeln und gemischtem Paprika, serviert mit gedämpftem Jasminreis	26
41	Chicken Katsu Curry ⓖ Paniertes Hähnchenschnitzel gebraten, reichhaltige japanische Currysauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis	22
42	Thai Green Curry Ⓥ Ⓛ Aromatisches, cremiges Thai-Curry zubereitet aus Kokosmilch, grünem Curry, Auberginen, Zuckerschoten, Limettenblättern und Thai-Basilikum, serviert mit gedämpftem Jasminreis Hähnchen +4 Garnelen +6 Ⓢ	18
43	Steamed Sea bass Gedämpftes Wolfsbarschfilet in einer Soja-Ingwer-Frühlingszwiebelsauce, mit Gurke, Koriander und Knoblauch- Crunch abgeschmeckt, serviert mit gedämpftem Jasminreis	24

Wir bitten darum, die Auswahl auf
5 verschiedene Hauptgerichte pro Tisch zu beschränken.
Ebenso behalten wir uns das Recht vor,
nur eine Rechnung pro Tisch zu erstellen.

NUDELN & REIS		
50	Classic Pad Thai (G) (S) Gebratene Nudeln mit Tofu, Sojasprossen, Ei und geraspelten Erdnüssen, mit chinesischem Schnittlauch und Limette verfeinert Hähnchen +4 Garnelen +6	18
51	Nasi Goreng (S) Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und Spiegelei, mit Röstzwiebeln verfeinert. Serviert mit 2 Hähnchen-Saté-Spießen und Krabbenbrot	20
SALATE		
60	Japanese Kani Salad Surimi, Avocado, Tobiko, Möhren, Gurke, verschiedene Blattsalate an einem Ingwer-Dressing	18
61	Kale Sesam Salad (V) Frischer Grünkohl, Avocado, geraspelte Walnüsse, Apfel, Nori-Flocken, gerösteter Sesam an einem japanischen Sesam-Dressing	16
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
70	Teriyaki Chicken Gegrilltes Teriyaki-Huhn serviert an Reis mit Möhren, Edamame, Gurke, Avocado und Kirschtomaten, mit Sesam und Frühlingszwiebeln verfeinert	19
71	Spicy Salmon Marinierte Lachsstreifen serviert an Reis mit Mango, Wakame-Algen, Edamame, Gurke und Avocado, mit Sesam und leicht scharfem Dressing verfeinert	20
72	Vegan Bowl Quinoa, Grünkohl, Avocado, gemischte Nüsse, Edamame, Mango an japanischem Sesam-Dressing	17
BEILAGEN		
80	Steamed Rice	3.5
81	Fried Rice Gebratener Reis aus dem Wok, mit Ei, Erbsen, Möhren und Spezialgewürzmischung	6
82	Sautéed Shiitake	6
83	Thai Salad (V) Papaya, Rettich, Möhren, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Thai-Basilikum, Minze, Koriander, geraspelte Erdnüsse an einem Zitronengras-Dressing	6
DESSERTS		
90	Matcha Tiramisu (L) Mascarpone, Sahne, grüner Matcha	12
91	Sesame Balls (L) Frittierte Sesambällchen, serviert mit einem süßen Dip	9
92	Fluffy pancakes (G) (L) Japanische Soufflé-Pancakes, Schlagsahne & Blaubeeren	12
93	Mango- & Coconut Sorbet (V) Frische Mango	10
FÜR DIE KIDS		
100	Chicken Satay Skewers 2 Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis	10
101	Chicken Katsu Paniertes Hähnchenschnitzel gebraten, süße Soße, serviert mit gedämpftem Jasminreis	12
102	Stir-Fry Nudeln, Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, süße Sauce	10

VERLIEBT IN DEN CHO GAO VIBE?

Die ikonische Cho Gao-Kleidung unseres Teams ist Teil des Erlebnisses – und jetzt auch für Sie erhältlich! Von unserer eigenen Keramik bis hin zum Geschirr:

Viele Dinge, die Sie sehen, können Sie kaufen.



Fragen Sie unser Team nach der Kollektion und nehmen Sie ein Stück Cho Gao mit nach Hause.



SCANQR
EN/FR/NL

CHO
GAO

BEVAT

 VEGGIE

 GLUTEN

 LACTOSE

 VEGAN

 PINDA

 SCHAAL
DIEREN

**CHO
GAO**

Nº	BREAKFAST 10.00 – 11.30	€
1	Toast Avocado   Brood, avocado, guacamole, kerstomaat, koriander, sesamzaad Supplement ei gekookt/roerei/spiegelei	14 +4
2	Omelette    Toast brood, ei, room	8
3	Cho Gao Omelette    Toast brood, ei, shiitake, paprika, lente-ui, taugé	11
4	Fluffy pancakes   Japanse soufflépannenkoek, slagroom & bosbes	12
BITES TO SHARE		
10	Prawn Crackers   Geserveerd met zoete chilisaus & pindasaus	5
11	Edamame  Gestoomde edamame bonen gezouten of spicy	7
12	Spring Rolls   Knapperige vegetarische huisgemaakte loempia's geserveerd met een zoete chilisaus	12
13	Scampi Tempura   Chili & limoenjam, nori poeder, limoenwig	14
14	Tempura Green Beans   Licht gepaneerde en gefrituurde groene bonen, citroenmayonaise, togarashi	12
15	Chicken Gyoza Kippendumplings geserveerd met sojasaus	12
16	Vegetarian Gyoza  Dumplings geserveerd met sojasaus	12
17	Chicken Satay Skewers (3 stuks)  Satésaus, komkommer, gepekeld sjalot	14
18	Salmon Tataki Kort gegrilde zalm gekruid met truffel ponzu, kimchi	16
JAPANESE SANDO 11.30 – 17.00		
20	Tonkatsu Sando   Knapperige kippendijfilet, geraspte kool, Japanse mayo & tonkatsu saus tussen licht getoast brood geserveerd met koolsla	15
21	Japanse Tamago Sando   Ei, mayo, bieslook tussen licht getoast brood geserveerd met koolsla	13
SOUPS		
30	Soto Ayam Indonesische kippenbouillon met taugé, citroengras, kaffir limoen & kurkuma, pulled chicken, rijstnoedels en ei, afgewerkt met koriander & lente-ui	13
MAIN DISHES		
40	Crispy Chili Beef krokant gebakken dunne stukjes rundvlees gemarineerd in gember- chilisaus met uien en gemengde pepers, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst	26
41	Chicken Katsu Curry  Gepaneerde en gefrituurde kipfilet, rijke Japanse currysaus geserveerd met gestoomde jasmijnrijst	22
42	Thai Green Curry   Romige Thaise curry van kokosmelk, groene currypasta, aubergine, suikererwten, limoenblaadjes & Thaise basilicum, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst Kip +4 Scampi +6 	18
43	Steamed Sea bass Gestoomde zeebaarsfilet, dressing met sojasaus, gember & lente-ui saus, bedekt met komkommer, koriander en knapperig knoflook, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst	24

Wij vragen de keuze te beperken tot
5 verschillende hoofdgerechten per tafel.
Eveneens behouden wij ons recht om slechts
1 rekening per tafel te maken.

NOODLES & RICE		
50	Classic Pad Thai (G) (S) Roergebakken noedels met tofu, taugé, eieren en gemalen pinda's, afgewerkt met Chinese bieslook & limoen Kip +4 Scampi +6	18
51	Nasi Goreng (S) Gebakken rijst met garnalen, groenten en gebakken ei, bedekt met knapperige sjalot. Geserveerd met 2x kipsatéspiesjes & garnalencrackers	20
SALADS		
60	Japanese Kani Salad Surimi krab, avocado, tobiko, wortel, komkommer, gemengde sla, gemberdressing	18
61	Kale Sesam Salad (V) Verse kale, avocado, gemalen walnoot, appel, geraspte nori, geroosterde sesamzaadjes & Japanse sesamdressing	16
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
70	Teriyaki Chicken Gemarineerde en gegrilde kip geserveerd op sushirijst, wortels, edamame, komkommer, avocado en cherrytomaatjes, sesamzaadjes en groene ui	19
71	Spicy Salmon Gemarineerde zalmstukjes geserveerd op sushirijst met mango, wakame, edamame, komkommer en avocado, sesamzaadjes en een licht pittige dressing	20
72	Vegan Bowl (V) Quinoa, kale, avocado, mix van noten, edamame, mango & Japanse sesamdressing	17
SIDES		
80	Steamed Rice	3.5
81	Fried Rice Wok gebakken rijst met ei, erwten, wortels, speciale kruiden	6
82	Sautéed Shiitake	6
83	Thai Salad (V) Papaya, radijs, wortel, kerstomaat, groene bonen, Thaise basilicum, munt & koriander, gemalen pinda's in een citroengrass dressing	6
DESSERTS		
90	Matcha Tiramisu (L) Mascarpone, room, matcha	12
91	Sesame Balls (L) Gebakken zoete sesamballen geserveerd met een zoete dipsaus	9
92	Fluffy pancakes (G) (L) Japanse soufflépannenkoek, slagroom & bosbes	12
93	Mango- & Coconut Sorbet (V) Sorbet met verse mango	10
KIDS		
100	Chicken Satay Skewers 2x saté kipskewer, pindasaus geserveerd met jasmijnrijst	10
101	Chicken Katsu Gepaneerde en gefrituurde kipfilet, zoete saus, geserveerd met jasmijnrijst	12
102	Stir-Fry Noedels, rundvlees, paprika, ui, zoete saus	10

VERLIEFD OP DE CHO GAO VIBE?

De iconische Cho Gao-kleding van ons personeel maakt deel uit van de ervaring - en is ook voor jou beschikbaar! Van onze eigen keramiek tot het servies, **veel dingen die je ziet, zijn te koop.**



Vraag ons team naar de collectie en neem een stukje Cho Gao mee naar huis.



SCANQR
EN/FR/DE

CHO
GAO

SODAS	
Chaudfontaine Still 0,25cl	3.5
Chaudfontaine Sparkling 0,25cl	3.5
Chaudfontaine Still 0,5cl	6
Chaudfontaine Sparkling 0,5cl	6
Coca-Cola	3.5
Coca-Cola Zero	3.5
Coca-Cola Light	3.5
Sprite	3.5
Fanta	3.5
Fuze Tea Black Tea	3.8
Fuze Tea Green Tea	3.8
Fuze Tea Peach Hibiscus	3.8
Tonissteiner Lemon	3.8
Tonissteiner Orange	3.8
Tonissteiner Mixed fruit	3.8
Minute Maid Orange	3.5
Minute Maid Apple	3.5
Minute Maid Appel Cherry	3.5
Royal Bliss Tonic	3.5
Royal Bliss Agrumes	3.8
Royal Bliss Bitter Lemon	3.8
Royal Bliss Pink Berry	3.8
Fever-Tree Indian Tonic	4.5
Fever-Tree Mediteranean Tonic	4.5
Fever-Tree Ginger Beer	4.5
Fever-Tree Elderflower	4.5
Fever-Tree Ginger Ale	4.5

FRESH & HOMEMADE	
Fresh Orange Juice	5
Homemade Lemongrass Lemonade Lemongrass, Sweet & Sour Cordial, Soda	5.5
Homemade Asian Iced Tea Kaffir Lime, Green Tea, Lemongrass, Raw Cane Sugar and Spring Water	5.5
HOT BEVERAGES	
Vietnamese Coffee	5
Coffee	3.5
Espresso	3.5
Double Espresso	4.5
Cappuccino	4
Latte Machiato	4
Speculoos vanilla hazelnut caramel	5
Hot Chocolate	3.7
Whipped Cream	1
Spiced Chai Latte	5
SPECIALS	
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
TEA	
English Breakfast	3.7
Earl Grey	3.7
Golden Chamomile	3.7
Green Tea	3.7
Pure Lemon	3.7
Red Fruits Infusion	3.7
Rosehip	3.7
FRESH TEA'S	
Mint	6
Ginger	6
Exotic Sweetness	6
Jasmine	6

ALCOHOL & 0.0%

DRAUGHT BEER	
Draught Beer	4.6
BOTTLED BEERS	
Asahi Super Dry	4.6
Chang	4.6
Singha	4.6
Stella Artois	4.5
Duvel	5
Lefte Blond	4.6
Lefte Bruin	4.6

Corona	4.6
Liefmans	4
Hoegaarden	4
Westmalle Dubbel	5
0.0% BEERS	
Lefte Blond	4.6
Lefte Bruin	4.6
Stella Artois	4.6
Corona	4.6
Liefmans	4



BUBBLES		CHO GAO GINS HOME INFUSED + TONIC	
Le Couchon Prosecco Brut Coupe	7.5	Citrus Lemongrass & Yuzu	14.5
Le Couchon Prosecco Brut Bottle	35	Herbal Green tea	14
Le Couchon Prosecco Rosé Bottle	40	Fruity Mango & Passionfruit	14
Moët & Chandon Chamgagne Bottle	90	COCKTAILS	
APERITIFS		Oriental Yuzu Spritz Oriental Yuzu Infused Wodka, Homemade Lemongrass Lemonade, Prosecco	12
Cho Gao Apéro White vermouth, oriental yuzo tonic	11	Jasmin Collins Lemongrass Yuzu Infused Gin, Jasmin Cordial, Lemon, Lemonade	14
Martini Bianco	7	Asian Red Cheeks Cherry Infused Wodka, Lemon, Red Berries & Jasmin Cordial, Cherry Foam	14
Martini Rosso	7	Lemongrass Mojito Planterayum 3 Stars, Lemongrass Cordial, Mint, Lime	14
Campari	7	Mango & Passionfruit Martini Mango Infused Wodka, Passionfruit, Vanilla Cordial, Lemongrass Foam	14
Aperol Spritz	9.5	Yuzu Whisky Sour Jack Daniels, Lemon, Yuzu, Fee Brothers Black Walnut Bitters, Lemongrass Foam	14
Limoncello Spritz	9.5	MOCKTAILS 0.0%	
Campari Spritz	9.5	Pineapple Fizz Pineapple, Lime Cordial, Ginger Soda	12
Ricard	7	Cucumber & Thai Basil Highball Cucumber, Thai Basil, Lime, Homemade Lemongrass Lemonade, Lemongrass Foam	12
Kirr	6	Mango Mule Mango, Passionfruit, Vanilla Cordial, Ginger Beer, Lemongrass Foam	13
Kirr Royale	8	SPIRITS 5CL	
Porto Wit	6	Bacardi Carta Blanca	7
Porto Rood	6	Bacardi 8 Años	8
		Ameretto Disaronno	7
		Absolut Vodka	7
		Amaro Averna	7
		Limoncello	7
		Baileys	7
		Martel VS Cognac	8
		Sambuca	7
		Grappa	7
		Jägermeister	7
		Jameson	7
		Jack Daniëls	7

WINES	GLAS	FLES
Sake	5.5	
House selection white	5.5	24
House selection rosé	5.5	24
House selection red	5.5	24
WHITE A LA CARTE		
Côtes de Gascogne 'Chardonnay' Dom. Pellehaut 100% Chardonnay-Vanilla -Brioche	6.5	29
Vin de France 'Secret de Famille' Dom. Paul Jaboulet 100% Viognier-Floral-Expressive	6.5	29
Riesling 'Eisquell' Trocken **BIO Weignut Battenfeld Spanier 100% Riesling Mineral-Tight	7	32
Côtes de Gascogne 'Eté Gascon' Dom.Pellehaut 70%Gros Manseng- 10%Petit Manseng- 20%Chardonnay	6	26
ROSE A LA CARTE		
Côteaux d'Aix de Provence 'AIX' Maison Saint Aix 60%grenache-20%Syrah-20%Cinsault	7.5	34
RED A LA CARTE		
Barbera 'Campomoro' Azienda Agricola Accornero 100% Barbera Red Fruit	6.5	29
Salento Negroamaro 'Zacinto' BIO Masseria Cuturi 100% Negroamaro Red fruit - Spicy	6.5	29