

DEUTSCH
HECCH

ENTHÄLT

(V) VEGGIE

(G) GLUTEN

(L) LAKTOSE

(V) VEGAN

(E) ERDNÜSSE

(S) SCHALEN
TIERE

CHO
GAO

Nº	FRÜHSTÜCK 10.00 – 11.30	€
1	Toast Avocado (V) (G) Brot, Avocado, Guacamole, Kirschtomaten, Koriander, Sesam Ei auf Wunsch Gekocht, Rühr- oder Spiegelei	14 +4
2	Plain Omelette (V) (G) (L) Toastbrott, Ei, Sahne	8
3	Cho Gao Omelette (V) (G) (L) Ei, Shiitake, Paprika, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen	11
VORSPEISEN		
10	Prawn Crackers (S) (E) Serviert mit Sweet Chili Dip & Erdnusssauce	6
11	Edamame (V) Gedünstete Edamame-Schoten Salzige oder Scharf	8
12	Spring Rolls (V) (G) Knusprige hausgemachte Frühlingsröllchen, serviert mit einer Sweet Chili Sauce	14
13	Scampi Tempura (S) (G) Chili- & Lime-Marmelade, Nori-Flocken, Limettenspalte	15
14	Tempura Green Beans (V) (G) Grüne Bohnen leicht paniert und gebraten, Zitronenmayonnaise, Togarashi-Gewürz	12
15	Chicken Gyoza Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, serviert mit Sojasauce	12
16	Vegetarian Gyoza (V) Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Sojasauce	12
17	Dim Sum (6 Stück) (S) (G) (L) Gedämpfte Dumplings: Veganes Masala, Hühnercurry, Scampi mit Ingwer und Knoblauch, serviert mit Chili-Marmelade.	18
18	Chicken Satay Skewers (3 stuks) (E) Erdnusssauce, Gurke, marinierte Schalotten	15
19	Salmon Tataki Sautierter Lachs in einer Kruste aus Trüffel-Ponzu und Kimchi	17
JAPANISCHE SANDO 11.30 – 17.00		
20	Tonkatsu Sando (G) (L) Kross gebratenes Hähnchenfleisch auf weichem Milchbrot, geraspelter Kohl als Beilage, serviert mit japanischer Mayonnaise und Tonkatsu Sauce	17
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
25	Teriyaki Chicken Gegrilltes Teriyaki-Huhn serviert an Reis mit Möhren, Edamame, Gurke, Avocado und Kirschtomaten, mit Sesam und Frühlingszwiebeln verfeinert	21
26	Spicy Salmon Marinierte Lachstreifen serviert an Reis mit Mango, Wakame-Algen, Edamame, Gurke und Avocado, mit Sesam und leicht scharfem Dressing verfeinert	23
27	Vegan Bowl (V) Quinoa, Grünkohl, Avocado, gemischte Nüsse, Edamame, Mango an japanischem Sesam-Dressing	19
SUPPEN ALS GANZE MAHLZEIT		
30	Soto Ayam Reichhaltige indonesische Hühnerbrühe mit Zitronengras, Kaffir-Limette und Kurkuma auf Hähnchenstreifen, Ei, Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln und Reisnudeln	14

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.



HAUPTGERICHTE		
40	Crispy Chili Beef Zarte Rinderstreifen in einer sämigen Ingwer-Chili-Sauce mit Zwiebeln und gemischtem Paprika, serviert mit gedämpftem Jasminreis	27
41	Chicken Katsu Curry (G) Paniertes Hähnchenschnitzel gebraten, reichhaltige japanische Currysauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis	24
42	Thai Green Curry (V) (L) Aromatisches, cremiges Thai-Curry zubereitet aus Kokosmilch, grünem Curry, Auberginen, Zuckerschoten, Limettenblättern und Thai-Basilikum, serviert mit gedämpftem Jasminreis Hähnchen +5 Garnelen +7 (S)	20
43	Steamed Sea bass Gedämpftes Wolfsbarschfilet in einer Soja-Ingwer-Frühlingszwiebelsauce, mit Gurke, Koriander und Knoblauch-Crunch abgeschmeckt, serviert mit gedämpftem Jasminreis	29
44	Teriyaki Lachs (G) Gegrilltes Lachsfilet, glasiert mit Teriyakisauce, gegrillte Spargel, serviert mit gedämpftem Jasminreis	26
NUDELN & REIS		
50	Classic Pad Thai (G) (E) (S) Gebratene Nudeln mit Tofu, Sojasprossen, Ei und geraspelten Erdnüssen, mit chinesischem Schnittlauch und Limette verfeinert Hähnchen +5 Garnelen +7	19
51	Yakisoba (G) (E) (S) Gebratene Nudeln in Yakisoba-Sauce mit Hähnchen, Scampi, Sojasprossen und Pilzen. Garnierung mit Furikake und Bonito-Flocken.	25
51	Nasi Goreng (E) (S) Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und Spiegelei, mit Röstzwiebeln verfeinert. Serviert mit 2 Hähnchen-Saté-Spießen und Krabbenbrot	23
SALATE		
60	Japanese Kani Salad Surimi, Avocado, Tobiko, Möhren, Gurke, verschiedene Blattsalate an einem Ingwer-Dressing	21
61	Kale Sesam Salad (V) Frischer Grünkohl, Avocado, geraspelte Walnüsse, Apfel, Nori-Flocken, gerösteter Sesam an einem japanischen Sesam-Dressing	19
BEILAGEN		
70	Steamed Rice	3.5
71	Fried Rice (V) Gebratener Reis aus dem Wok, mit Ei, Erbsen, Möhren und Spezialgewürzmischung	6
72	Sautéed Shiitake (V)	6
73	Thai Salad (V) Papaya, Rettich, Möhren, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Thai-Basilikum, Minze, Koriander, geraspelte Erdnüsse an einem Zitronengras-Dressing	7
DESSERTS		
80	Matcha Tiramisu (L) Mascarpone, Sahne, grüner Matcha	12
81	Sesame Balls (L) Frittierte Sesambällchen, serviert mit einem süßen Dip	9
82	Mango- & Coconut Sorbet (V) Frische Mango	10
83	Mochi Ice Cream (3 Stück / 6 Stück) (V) Latte Kaffee / Passionsfrucht + Mango Himalaya gesalzene Karamell / Mango / Matcha	9 / 18
84	Apple Dim Sum (V) (G) Frittierte Dumplings mit Apfel, Matcha-Eis, weißer Schokolade und Mangosauce	12
FÜR DIE KIDS		
100	Chicken Satay Skewers (E) 2 Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis	12
101	Chicken Katsu Paniertes Hähnchenschnitzel gebraten, süße Soße, serviert mit gedämpftem Jasminreis	15
102	Stir-Fry Nudeln, Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, süße Sauce	12



SCANQR
EN/FR/NL

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.

ENGLISH

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
BITES TO SHARE		
10	Prawn Crackers Ⓢ Ⓟ Served with Sweet chilli Dip & Peanut Sauce	6
11	Edamame Ⓥ Steamed edamame pods Salted or Spicy	8
12	Spring Rolls Ⓥ ⓖ Crispy vegetable homemade spring rolls served with a sweet chili dipping sauce	14
13	Scampi Tempura Ⓢ ⓖ Chili & Lime Jam, Nori Powder, Lime Wedge	15
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	Dim Sum (6 pieces) Ⓢ ⓖ Ⓛ Steamed dumplings: vegan masala, chicken curry, shrimp with ginger and garlic, served with chili jam.	18
18	Chicken Satay Skewers (3 stuks) Ⓟ Satay peanut sauce, cucumber, pickled shallot	15
19	Salmon Tataki Seared Salmon crusted with truffle ponzu, Kimchi	17
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	17
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
25	Teriyaki Chicken Grilled Teriyaki chicken Served over rice with Carrots, Edamame, Cucumber, Avocado and Cherry Tomatoes Garnished with sesame seeds and Green onion	21
26	Spicy Salmon Marinated Salmon chunks served over rice with Mango, wakame, Edamame, Cucumber and avocado Garnished with sesame seeds and a lightly Spiced Dressing	23
27	Vegan Bowl Ⓥ Quinoa, Kale, Avocado, Mix of nuts, Edamame, mango & Japanese Sesame Dressing	19
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	14

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.



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	27
41	Chicken Katsu Curry (G) Breaded and fried chicken cutlet, rich Japanese curry sauce served with steamed Jasmine Rice	24
42	Thai Green Curry (V) (L) 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 +5 Shrimp +7 (S)	20
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	29
44	Teriyaki Salmon (G) Grilled salmon fillet glazed with teriyaki sauce, grilled asparagus, served with steamed jasmine rice	26
NOODLES & RICE		
50	Classic Pad Thai (G) (P) (S) Stir-fried noodles with tofu, bean sprouts, eggs and crushed peanuts, garnished with Chinese chives & lime Chicken +5 Shrimp +7	19
51	Yakisoba (G) (P) (S) Stir-fried noodles in a Yakisoba sauce with chicken, shrimp, bean sprouts, and mushrooms. Topped with furikake and bonito flakes.	25
52	Nasi Goreng (P) (S) Fried rice with prawns, vegetables and fried egg, topped with crispy shallot. Served with 2x chicken satay skewers & prawn Crackers	23
SALADS		
60	Japanese Kani Salad Surimi Crab, Avocado, Tobiko, Carrot, Cucumber, Mixed leaves, Ginger Dressing	21
61	Kale Sesam Salad (V) Fresh Kale, Avocado, crushed walnut, apple, Shredded Nori, Toasted Sesame Seeds & Japanese Sesame Dressing	19
SIDES		
70	Steamed Rice	3.5
71	Fried Rice (V) Wok fried rice with egg, Pea, Carrots, special seasoning	6
72	Sautéed Shiitake (V)	6
73	Thai Salad (V) Papaya, Radish, Carrot, Cherry Tomato, Green Beans, Thai basil, Mint & coriander, Crushed peanuts in a lemongrass Dressing	7
DESSERTS		
80	Matcha Tiramisu (L) Mascarpone, Cream, Green matcha	12
81	Sesame Balls (L) Fried Sweet Sesame balls served with a sweet dipping Sauce	9
82	Mango- & Coconut Sorbet (V) Served with fresh mango	10
83	Mochi Ice Cream (3 pieces / 6 pieces) (V) Latte coffee / Passion fruit + mango Himalayan salted caramel / Mango / Matcha	9 / 18
84	Apple Dim Sum (V) (G) Fried dumplings with apple, matcha ice cream, white chocolate, and mango sauce	12
KIDS		
90	Chicken Satay Skewers (P) 2x satay chicken skewer, peanut sauce served with jasmin rice	12
91	Chicken Katsu Breaded and fried chicken cutlet, sweet sauce, served with jasmin rice	15
92	Stir-Fry Noodles, beef, bell pepper, onion, sweet sauce	12



SCANQR
NL/FR/DE

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**.

FRANCAIS

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
BOUCHÉES À PARTAGER		
10	Crackers aux crevettes ⓕ ⓐ Servis avec une crème aux piments doux & une sauce aux cacahuètes	6
11	Edamame Ⓥ Gousses d'edamame à la vapeur - Salées ou épicées	8
12	Rouleaux de printemps Ⓥ ⓖ Rouleaux de printemps croustillants aux légumes faits maison, servis avec une sauce aux piments doux	14
13	Tempura de crevettes ⓕ ⓖ Confiture de piment & citron vert, poudre de Nori, quartier de citron vert	15
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	Dim Sum (6 pièces) ⓖ Ⓛ ⓕ Dumplings vapeur: masala vegan, curry de poulet, scampi au gingembre et à l'ail, servis avec une confiture de piment	18
18	Brochettes de poulet satay (3 pièces) Sauce satay aux cacahuètes, concombre, échalote marinée ⓐ	15
19	Tataki de saumon Saumon légèrement grillé, assaisonné avec sauce soja, dashi et mirin. Garniture de furikake et ciboule	17
SANDOS JAPONAIS 11.30 – 17.00		
20	Sando au poulet Tonkatsu ⓖ Ⓛ Galette de poulet crouillante sur un pain grillé, chou râpé, mayonnaise japonaise et sauce Tonkatsu	17
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
25	Poulet teriyaki Poulet grillé teriyaki servi sur un riz aux carottes, edamame, concombre, avocat et tomates cerises, graines de sésame et oignon vert	21
26	Saumon épicé Dés de saumon marinés servis sur un riz à la mangue, wakame, edamame, concombre et avocat, graines de sésame et vinaigrette légèrement épicée	23
27	Buddha végétarien Ⓥ Quinoa, chou kale, avocat, mélange de noix, edamame, mangue & vinaigrette japonaise au sésame	19
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	14

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.

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	27
41	Curry de poulet Katsu (G) Escalope de poulet panée et sa sauce curry japonaise onctueuse, servi avec du riz vapeur au jasmin	24
42	Curry vert thaï (V) (L) 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 +5 Crevettes +7 (F)	20
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	29
44	Saumon Teriyaki (G) Filet de saumon grillé, glacé avec une sauce teriyaki, accompagné d'asperges grillées et servi avec du riz jasmin vapeur	26
NOUILLES & RIZ		
50	Pad Thaï classique (G) (C) (F) Nouilles sautées au tofu, pousses de soja, œufs et cacahuètes pilées, ciboulette chinoise et citron vert Poulet +5 Crevettes +7	19
51	Yakisoba (G) (C) (F) Nouilles sautées dans une sauce Yakisoba avec poulet, scampi, germes de soja et champignons. Garniture de furikake et flocons de bonito	25
52	Nasi Goreng (C) (F) Riz frit aux crevettes, légumes et œufs frits, échalotes croustillantes. Servi avec 2 brochettes de poulet satay & des crackers aux crevettes	23
SALADES		
60	Salade Kani japonaise Surimi au crabe, avocat, tobiko, carottes, concombre, salade mêlée, vinaigrette au gingembre	21
61	Salade de chou kale au sésame (V) Chou kale frais, avocat, noix pilées, pomme, nori râpé, graines de sésame grillées et vinaigrette japonaise au sésame	19
ACCOMPAGNEMENTS		
70	Riz vapeur	3.5
71	Spécialité de riz frit (V) Riz frit au wok avec œufs, petits pois, carottes et mélange d'épices	6
72	Shiitake frit (V)	6
83	Salade thaï (V) Papaye, radis, carottes, tomates cerises, haricots verts, basilic thaï, menthe & coriandre, cacahuètes pilées et vinaigrette à la citronnelle	7
DESSERTS		
90	Tiramisu au matcha (L) Mascarpone, crème, matcha vert	12
81	Boules de sésame (L) Boules de sésame sucrées frites, servies avec une sauce sucrée	9
83	Sorbet à la mangue et à la noix de coco (V) Sorbet avec mangue fraîche	10
83	Mochi Ice Cream (3 pièces/6 pièces) (V) Latte café / Fruit de la passion + mangue Caramel salé de l'Himalaya / Mangue / Matcha	9 / 18
84	Apple Dim Sum (V) (G) Dumplings frits à la pomme, glace matcha, chocolat blanc et sauce à la mangue	12
POUR LES ENFANTS		
90	Brochettes de poulet (C) 2 brochettes de poulet satay, sauce aux cacahuètes, servies avec du riz au jasmin	12
91	Poulet katsu Escalopes de poulet panées, sauce sucrée, servies avec du riz au jasmin	15
92	Wok Nouilles, bœuf, poivrons, oignons, sauce sucrée	12



SCANQR
EN/NL/DE

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

NEEDERLANDS

(V) VEGGIE
 (V) VEGAN

BEVAT
 (G) GLUTEN (L) LACTOSE
 (P) PINDA (S) SCHAAL
 DIEREN

CHO
GAO

Nº	BREAKFAST 10.00 – 11.30	€
1	Toast Avocado (V) (G) Brood, avocado, guacamole, kerstomaat, koriander, sesamzaad Supplement ei gekookt/roerei/spiegelei	14 +4
2	Omelette (V) (G) (L) Toast brood, ei, room	8
3	Cho Gao Omelette (V) (G) (L) Toast brood, ei, shiitake, paprika, lente-ui, taugé	11
BITES TO SHARE		
10	Prawn Crackers (S) (P) Geserveerd met zoete chilisaus & pindasaus	6
11	Edamame (V) Gestoomde edamame bonen gezouten of spicy	8
12	Spring Rolls (V) (G) Knapperige vegetarische huisgemaakte loempia's geserveerd met een zoete chilisaus	14
13	Scampi Tempura (S) (G) Chili & limoenjam, nori poeder, limoenwig	15
14	Tempura Green Beans (V) (G) Licht gepaneerde en gefrituurde groene bonen, citroenmayonaise, togarashi	12
15	Chicken Gyoza Kippendumplings geserveerd met sojasaus	12
16	Vegetarian Gyoza (V) Dumplings geserveerd met sojasaus	12
17	Dim Sum (6 stuks) (S) (G) (L) Gestoomde dumplings: vegan masala, kip curry, scampi met gember en look geserveerd met chili jam	18
18	Chicken Satay Skewers (3 stuks) (P) Satésaus, komkommer, gepekeld sjalot	15
19	Salmon Tataki Kort gegrilde zalm gekruid sojasaus, dashi en mirin. Afgewerkt met furikake en lente-ui	17
JAPANESE SANDO 11.30 – 17.00		
20	Tonkatsu Sando (G) (L) Knapperige kippendijfilet, geraspte kool, Japanse mayo & tonkatsu saus tussen licht getoast brood geserveerd met koolsla	17
POKE BOWLS 11.30 – 17.00		
25	Teriyaki Chicken Gemarineerde en gegrilde kip geserveerd op sushi rijst, wortels, edamame, komkommer, avocado en cherrytomaatjes, sesamzaadjes en groene ui	21
26	Spicy Salmon Gemarineerde zalmstukjes geserveerd op sushi rijst met mango, wakame, edamame, komkommer en avocado, sesamzaadjes en een licht pittige dressing	23
27	Vegan Bowl (V) Quinoa, kale, avocado, mix van noten, edamame, mango & Japanse sesamdressing	19
SOUPS		
30	Soto Ayam Indonesische kippenbouillon met taugé, citroengras, kaffir limoen & kurkuma, pulled chicken, rijstnoedels en ei, afgewerkt met koriander & lente-ui	14

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.



MAIN DISHES		
40	Crispy Chili Beef krokant gebakken dunne stukjes rundvlees gemarineerd in gember-chilisaus met uien en gemengde pepers, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst	27
41	Chicken Katsu Curry (G) Gepaneerde en gefrituurde kipfilet, rijke Japanse currysaus geserveerd met gestoomde jasmijnrijst	24
42	Thai Green Curry (V) (L) Romige Thaise curry van kokosmelk, groene currypasta, aubergine, suikererwt, limoenblaadjes & Thaise basilicum, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst Kip +5 Scampi +7 (S)	20
43	Steamed Sea Bass Gestoomde zeebaarsfilet, dressing met sojasaus, gember & lente-ui saus, bedekt met komkommer, koriander en knapperig knoflook, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst	29
44	Teriyaki Salmon (G) Gegrilde zalmfilet geglaazuurd met teriyakisaus, gegrilde asperges, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst	26
NOODLES & RICE		
50	Classic Pad Thai (G) (P) (S) Roergebakken noedels met tofu, taugé, eieren en gemalen pinda's, afgewerkt met Chinese bieslook & limoen Kip +5 Scampi +7	19
51	Yakisoba (G) (P) (S) Roergebakken noedels in een Yakisoba saus met kip, scampi, taugé, paddenstoelen. Afgewerkt met furikake en Bonito flakes	25
52	Nasi Goreng (P) (S) Gebakken rijst met garnalen, groenten en gebakken ei, bedekt met knapperige sjalot. Geserveerd met 2x kipsatéspiesjes & garnalencrackers	23
SALADS		
60	Japanese Kani Salad Surimi krab, avocado, tobiko, wortel, komkommer, gemengde sla, gemberdressing	21
61	Kale Sesam Salad (V) Verse kale, avocado, gemalen walnoot, appel, geraspte nori, geroosterde sesamzaadjes & Japanse sesamdressing	19
SIDES		
70	Steamed Rice	3.5
71	Fried Rice (V) Wok gebakken rijst met ei, erwten, wortels, speciale kruiden	6
72	Sautéed Shiitake (V)	6
73	Thai Salad (V) Papaya, radijs, wortel, kerstomaat, groene bonen, Thaise basilicum, munt & koriander, gemalen pinda's in een citroengrasdressing	7
DESSERTS		
80	Matcha Tiramisu (L) Mascarpone, room, matcha	12
81	Sesame Balls (L) Gebakken zoete sesamballen geserveerd met een zoete dipsaus	9
82	Mango- & Coconut Sorbet (V) Sorbet met verse mango	10
83	Mochi ice cream (3 stuks / 6 stuks) (V) Latte koffie / Passievrucht + mango Himalaya gezouten Caramel / Mango / Matcha	9 / 18
84	Apple Dim Sum (V) (G) Gefrituurde Dumplings met appel, Matcha ijs, witte chocolade en mango saus	12
KIDS		
90	Chicken Satay Skewers (P) 2x saté kipskewer, pindasaus geserveerd met jasmijnrijst	12
91	Chicken Katsu Gepaneerde en gefrituurde kipfilet, zoete saus, geserveerd met jasmijnrijst	15
92	Stir-Fry Noedels, rundvlees, paprika, ui, zoete saus	12



SCANQR

EN/FR/DE

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.