



WIJ SERVEREN VOLGENS HET SHARED DINING PRINCIPE
HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN EN VRAAG NAAR
DE ALLERGENEN INFORMATIEKAART

*OUR DISHES ARE SERVED SHARED DINING STYLE
DO YOU HAVE AN ALLERGY? PLEASE LET US KNOW AND
ASK FOR OUR ALLERGENS INFORMATION*

| BEERS

Brand I.P.A.	4
Tsing Tao 33CL / 64Cl	4 / 7
Affligem Tripel	4,5
Brouwerij t'IJ "IJwit"	5,5
Heineken 0.0	3
Amstel Radler	3,5
Lowlander White Pale Ale	6
Two chefs Funky Falcon Pale Ale	6

| SOFTDRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,25
Coca Cola 0,33 L	4,25
Fanta Orange / Cassis / Sprite	3,25
Finley Ginger Ale / Bitter Lemon	3,25
Royal Bliss Tonic / Ginger beer	3,5
Home made ice tea	4
Fuze iced tea Sparkling / Green	3,25
Fresh Orange juice	3,5
Minute Maid Apple Juice / Fristi	3
Chaudfontaine still/sparkling 0,75L	6,75

| WHITE WINE

WINES PER GLASS

Les Amourettes Sauvignon Blanc	5
Vistamar reserva Chardonnay	6
Vistamar Brisa Moscato(sweet)	5
Pinot Grigio	8

| RED WINE

WINES PER GLASS

Vistamar Brisa Merlot	5
Alta Vista Malbec	6
Vistamar reserva Pinot Noir	6,5

| RUM

Zacapa 23 Años	10
Zacapa X.O.	17
Captain Morgan (white/dark/spiced)	5,6

| VODKA

Ketel one	5,75
Ketel one citron	6
Absolut vanilla	6

| TEQUILA

Don Julio Blanco	5,75
Don Julio Reposado	6,5

| INTERNATIONAL

Grand Marnier Rouge	5,75
Baileys	5,75
Malibu, Cachaca 51, Amaretto, Kwaifeh Lychee Liqueur	5,75

| CHINESE

Mui Kwai Lo (rose essence)	6,5
Er Guo To (sharp taste)	6,5

| THE JOHNNIE WALKER COLLECTION

Red Label (perfect to mix)	5,75
Black Label (Blend of 12 year old whisky's, smooth & complex)	6,75
Gold Label (The perfect match between Speyside & Highland whisky's, elegant & intense flavour)	9
Platinum Label 18yrs (Blend of 18yr old whisky's, the perfect way to experience Johnnie Walker)	12,5
Blue Label (Blend of the most rare whisky's, for those who want to enjoy whisky to the fullest)	25

| SINGLE MALT

Oban 14 yrs (balanced)	11	Cardhu 12 yrs(Fruity & Balanced)	9
Tallisker 10yrs (intense & smokey)	7,5	Singleton spey cascade(full bodied)	8
Dalwhinnie 15 yrs (fruity & spicy)	9,5	Glenkinchie 12yrs (light & floral)	8,5

| GIN & TONIC

Tanqueray 10 (grapefruit)	13
Bobby's Dutch special (oriental spices)	13
Hendrick's(Cucumber)	13

| WHISKEY & BOURBON

Bulleit Bourbon	6,5
Jameson Whiskey	6,5

ASK YOUR WAITER FOR OUR COCKTAIL & WINE MENU

海上皇宮 | SEA PALACE MENUS

SIGNATURE MENU

35,- PER PERSON

(MIN. 2 PERS.) A

Dim Sum Combination

Combination of Dim Sum

Garnalen in pikante sesam saus

Prawns in spicy sesame sauce

Geroosterde eend

Roasted duck

Yeung Chow gebakken rijst

Yeung Chow fried rice

Dessert

CHEF'S CHOICE MENU

48,- PER PERSON

(MIN 2 PERSONS) B

Verrassings menu van de chef

Chef's surprise menu

點心 | DIM SUM

燒賣 - Siu Mai

Dumpling van varkensvlees

Steamed pork dumpling

7.5

干蒸牛肉 - Kong Tsing Ngau Yuk

Dumpling van rundvlees

Steamed beef dumpling

7.5

百花釀青椒 - Yeung Cheng Chiew

Gevulde paprika met vis vulling

Sweet green pepper with fish stuffing

7.5

筍尖鮮蝦餃 - Ha Kau

Garnalen dumpling

Prawn dumpling

8

上海小籠包 - Siu Long Paw

vleesdumpling met bouillon

Juicy pork dumpling

8

鴨水晶包 - Ngap Seui Ching Pau

Dumpling met eend en

zoute groenten

Dumpling with duck and

salty vegetables

8

三星帶子餃 - Taai Chi Kau

Dumpling met St. jakobsschelp

en zoute ei

Dumpling with scallops and

salty egg

8.5

黑椒牛柳春卷 - Hak Chiew Ngau

Yuk Kun

Loempia met rundvlees in

zwarte pepersaus

Spring roll with beef in

black pepper sauce

7

三絲炸春卷 - Saam Sie Chun Kun
Mini loempia gevuld met vlees en
champignons
Small spring roll filled with meat
and mushrooms
7.5

姜葱炸水餃 - Tsa Seui Kou
Gefrituurde garnalenpasteitje in
krokant jasje
Deep fried dumpling filled with shrimps
8

雞絲鮮竹卷 - Ho Yau Sin Tjok Kun
Vlees en bamboe gerold in een jasje van
soja
Tofu roll with pork meat and bamboo
wrapped
7

蠔王叉燒酥 - Ho Wong Tsa Siu Soo
Pastei uit oven met geroosterd
varkensvlees
Oven baked puff filled with roasted pork
7

咖哩雞粒角 - Ka Lee Kai Lap Kok
Pastei uit oven met kip in
kerriesaus
Oven baked puff with chicken in curry
sauce
7

菜肉鍋貼餃 - Wo Tiep
Gebakken dumpling met
varkensvleesvulling
Baked dumpling filled with pork
7.5

鮮蝦腐皮卷 - Foe Pee Kun
Garnalen en groente gerold in krokant
jasje van soja
Shrimps and vegetables wrapped in
bean curd
8

香茜墨魚餅 - Heung Sai Mat Yu
Peng
Gebakken inktviskoekje
Fried cookie of squid
8

香煎韭菜餃 - Kau Choi Kou
Gebakken dumpling gevuld met
vlees en Chinese bieslook
Fried dumpling filled with pork
and Chinese leek
7.5

蠔油叉燒包 - Tsa Siu Pau
Gevuld met tsa siu (geroosterd
varkensvlees)
Steamed bun stuffed with tsa siu
(honey barbecued pork)
6

北菇雞包仔 - Kai Pau
Gevuld met kip
Steamed bun stuffed with
chicken
7

臘味糯米卷 - Lap Mei Lo Mai Kun
Kleefrijst met gerookt vlees
Sticky rice with smoked meat
7

生煎牛肉包 - Ngau Yuk Pau
Gebakken broodje met vulling
van rundvlees
Fried bun with beef filling
7

Tsai Pau
Vegetarische gebakken broodjes
Panfried bun with vegetables
7

Tempura ebi Cheung Fan
Flensje gevuld met tempura
garnaal
Steamed crepe stuffed with tempuraprawn
8.5

叉燒腸粉 - Tsa Siu Cheung Fan
Flensje gevuld met cha siu
(honing geroosterd varkensvlees)
Steamed crepe stuffed with cha siu
(honey barbecued pork)
7.5

鮮蝦腸粉 - Sin Ha Cheung Fan
Flensje gevuld met garnalen
Steamed crepe stuffed with prawns
8.5

雪菜鴨絲腸粉 - Ngap Sie Cheung Fan
Flensje gevuld met eend en zoute groente
Steamed crepe stuffed with duck and
salted vegetables
8

Tjap Koe Cheung Fan
Flensje gevuld met mushrooms
Steamed crepe stuffed with
Mushroom
7.5

牛油馬拉☐ - Ma Lai Koo
Chinese gestoomde zachte cake
Chinese steamed sponge cake
6

煎堆仔 - Chien Toi Chai
Gefrituurd zoet sesam broodje met
lotuspasta
Fried sweet sesame bun with
paste from lotus
6

生香糯米磁 - Loo Mai Tsi
Gestoomd zoet kokos dumpling
met
lotuspasta
Steamed sweet coconut dump-
ling with
paste from lotus
6

爵士☐黃包 - Lai Wong Pau
Zoet gestoomd broodje met
zoete gele pasta
Steamed sweet bun with sweet
custard
6

生磨馬蹄☐ - Maa Tai Ko
Gebakken waterkastanje jelly
Fried water chess nut jelly
6

黃金流沙包 - Lau Sa Pau
Zoet gestoomd broodje met
vulling van eenden ei geel
Steamed sweet bun with salted
duck egg jolk
6

湯 | SOEPEN - SOUPS

粟米雞湯 - Suun Lak Tong B03
Pikant-zure soep
Hot & sour soup
7

素食湯 - So Sik Tong B07
Vegetarische soep
Vegetarian soup
6

雲吞湯 - Wan Tan Tong B10
Bouillon met dumplings van
varkensvlees & garnaal
Bouillon with pork and shrimp dumplings
7

水餃湯 - Sui Kau Tong E12
Bouillon met garnalen dumplings
Bouillon with prawns dumplings
8

冷小菜 | KLEINE KOUDE GERECHTEN - COLD SMALL DISHES

夫妻肺片 - Fu Cai Fai Pin C80
Rundvlees met dressing van Sichuanpepers
en pinda's
*Beef with dressing of Sichuan peppers
and peanuts*
13

黑木耳 - Hak Mok Ji C76
Zwarte paddenstoelen in pikante Sichuan
azijndressing
*Chinese black mushrooms in spicy Sichuan
vinegar*
9

蒜泥白肉 - Suun Nai Pak Yok C79
Varkensvlees met dressing van
Sichuanpepers en pinda's
*Pork with dressing of Sichuan
peppers and peanuts*
10

口水雞 - Hau Sui Kai C78
Kip in pikante Sichuansaus
Chicken in hot Sichuan sauce
10

KLEINE WARME GERECHTEN - WARM SMALL DISHES

鼓汁蒸生蠔 - Si Chap Tsing Saang Ho B25
Gestoomde oester in tausiesaus
Steamed oyster in tausie sauce
Dagprijs/Daily Price

椒鹽鮮魷 - Chiew Yim Yau Yu B27
Gebakken inktvis met zout en peper
Fried squid with salt and pepper
14

春卷 - Chun Kun B12
3 mini loempia's
3 mini springrolls
7

雞沙嗲 - Yakitori Kai B14
4 spiesjes van gegrilde kippendij
4 skewers of grilled chicken thigh
7

釀芝麻蝦 - Yeung Chi Ma Ha A13
2 gevulde garnalen met sesamkorst
2 stuffed prawns with sesame crust
10

蒜茸粉絲蒸帶子 - Tsing Taai Chi B29
Gestoomde St. Jacques coquille met
knoflook
Steamed St. Jacobs scallop with garlic
Dagprijs/Daily price

海上皇宮

海上皇宮 | MAIN COURSES

RUNDEVLEESGERECHTEN - BEEF DISHES

水煮牛肉 A17

Ossenhaas met Sichuan peper in een pikante olie

Sliced beef in with Sichuan peppers in spicy oil (extra spicy)

25

什菇牛柳絲 A16*

Ossenhaasreepjes met gemengde champignons

Sliced beef with mixed mushrooms

25

夏威夷果炒牛肉 A47*

Ossenhaas met groene asperges en macadamia noten in pikante saus

Fillet of beef with macadamia nuts and asparagus in spicy sauce

25

GEROOSTERD VARKENSVLEES - ROASTED PORK DISHES

火腩 - For Nam B46

Krokant geroosterd buikspek

Pork sowbelly with crispy skin

18

蜜汁叉燒 - Cha Siu C61

Met honing geroosterd varkensvlees

Honey Roasted fillet of pork

18

GEROOSTERDE PEKING EEND - ROASTED PEKING DUCK

片皮鴨 A1

Peking eend met pannenkoekjes

Peking duck with small pancakes

69 35 (1/2)

脆皮掛爐鴨(半只) C67

Traditioneel half geroosterde eend met sojasaus

Half roasted duck with soya sauce (with bone)

23

雞類 | KIPGERECHTEN - CHICKEN DISHES

咕嚕雞 B44

Gefrituurde kippendij filet in zoetzure saus

Deep fried chicken thigh filet in sweet & sour sauce

19.5

宮寶雞丁 C22

Blokjes van kippendij filet à la Kung Po met pinda's

Cubes of chicken thigh filet in Kung Po style with peanuts

22

鹹魚雞粒茄子煲 C21

Stoofpot met aubergine, kippendij filet & gezouten vis

Casserole with egg plant, chicken thigh fillet & salted fish

23

SEAFOOD GERECHTEN - SEAFOOD DISHES

四川蝦仁 A9

Garnalen in pikante sesam saus

Prawns in sesame Sichuan sauce (spicy)

29

薑蔥焗龍蝦 A56

Kreeft met gember en lente-uitjes (600 gr.)

Lobster with ginger and spring onions (600 gr.)

48

薑蔥蒸鱸魚 A44*

Zeebaars gestoomd met gember & lente (600 gr.)

Sea bass steamed with ginger & spring onion (600 gr.)

37,5

蒜茸蒸龍蝦 A57*

Gestoomde kreeft met knoflook (600 gr.)

Steamed lobster with garlic (600 gr.)

48

咕嚕魚 C56

Gepaneerde zeeduivel filet in zoet-zure saus

Monk fish fillet in sweet & sour sauces

27

XO 醬炒雙脆 A45*

Garnalen en Coquilles St. Jacques met groenten in pikante XO-saus

Prawns and St. Jacob's scallops in spicy XO- sauce

29

海上皇宮

炒飯面 | GEBAKKEN RIJST / MIE - FRIED RICE / NOODLE DISHES

揚州炒飯 - Yeung Chow Chau Fan B35*
Gebakken rijst met vlees, garnalen en erwten
Fried rice with meat, shrimps and green peas
17.5

雞柳炒飯/麵 B38
Gebakken rijst of mie met kipfilet
Fried rice or noodles with chicken
17.5

大蝦炒飯/麵 B39
Gebakken rijst of mie met garnalen
Fried rice or noodles with prawns
19.5

牛肉炒飯/麵 B36
Gebakken rijst of mie met ossenhaas
Fried rice or noodles with beef
18

星洲炒米 B37
Kimchi gebakken rijst met garnalen
Kimchi fried rice with prawns
19.5

素菜類 | VEGETARISCHE GERECHTEN - VEGETARIAN DISHES

豆干炒法國豆 C53
Gedroogde tofu met haricots verts
Dried bean curd with green beans
17

什菇炒豆 C47*
Gemengde paddenstoelen met boontjes
Mixed mushrooms with beans
17

炒時菜 C46*
Seizoensgroente
Seasonal vegetables
17

KINDERMENU - KIDS MENU

VAN ELK KINDERMENU GAAT €1,- NAAR STICHTING STEUN EMMA KINDERZIEKENHUIS

中國童餐 - Kids menu China B84
Kipblokjes en sugarsnaps met rijst
Chicken and sugar snaps with rice

Kinderijsje / *ice-cream*
10,5

歐洲童餐 - Kids menu Europe B54
Visstukjes in zoetzure saus met patat
Fish in sweet and sour sauce with fries

Kinderijsje / *ice-cream*
11,5

小菜 | BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

炒飯 - Chau fan
Gebakken rijst
Fried rice
3

炒麵 - Chau min
Gebakken mie
Fried noodles
4,5

蝦餅 - Ha peng B11
Kroepoek
Prawn crackers
4

海上皇宮