



## DIM SUM MENU

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

DIT MENU IS VAN 12:00 TOT 16:30

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

*THIS MENU IS FROM 12:00 TILL 16:30*

# 蒸類 | GESTOOMDE DIM SUM

An extended assortment of steamed dim sum dishes

## 點心

L01 燒賣 - Siu Mai Dumpling van varkensvlees <i>Steamed pork dumpling</i>	5,50	L15 百花釀青椒 - Yeung Cheng Chieu Gevulde paprika met vis vulling <i>Sweet green pepper with fish stuffing</i>	6.75
L06 鮮竹牛肉 - Sin Tjok Ngau Yuk Bol van rundergehakt <i>Minced meatball</i>	4.95	L21 北菇釀燒賣 - Yeung Siu Mai Chinese champignons gevuld met vlees <i>Chinese mushroom stuffed with meat</i>	4,95
L07 干蒸牛肉 - Kong Tsing Ngau Yuk Dumpling van rundvlees <i>Steamed beef dumpling</i>	4,95	L22 筍尖鮮蝦餃 - Ha Kau Garnalen dumpling <i>Prawn dumpling</i>	6,00
L09 鼓汁蒸排骨 - Si Tjap Tsing Pai Kwat Mini sparerijs in tausi saus (zwarte bonen) <i>Mini spare ribs in black bean sauce (black beans)</i>	4,95	L23 潮洲蒸粉果 - Chiw Chow Tsing Fan Ko Dumpling met vlees en pinda vulling <i>Dumpling with pork meat and peanuts</i>	5,75
L10 梅子蒸排骨 - Moei Chi Tsing Pai Kwat Mini sparerijs in pruimensaus <i>Mini spare ribs in plum sauce</i>	4,95	L25 迷你糯米雞 - Loh Mai Kai Lotusblad gevuld met kleefrijst, diverse soorten vlees <i>Lotus leaf stuffed with sticky rice and several kinds of meat</i>	6.75
L11 鼓汁鮮鳳爪 - Si Tjap Sin Fung Chauw Kippenklauwtjes in tausi saus (zwarte bonen) <i>Chicken claw in black bean sauce (black beans)</i>	4,95		
L12 鼓汁牛柏葉 - Si Tjap Ngau Pa Yip Rundermaag in tausi saus (zwarte bonen) <i>Beef stomach in black bean sauce (black beans)</i>	4,95		



# 蒸類 | GESTOOMDE DIM SUM

An extended assortment of steamed dim sum dishes

L30 百花釀三寶 - Pa Faa Yeung Saam Po Een peper, een paprika en 1 tofu gevuld met vis vulling <i>Red pepper, green pepper and tofu filled with fish stuffing</i>	7.25	L47 雪菜火鴨水晶包 - Ngap Seui Ching Pau 6.5 Dumpling gevuld met eendenfilet en zoute groenten <i>Dumpling filled with duck filet and salty vegetables</i>
L32 上海小籠包 - Siu Long Paw Klein drakenbrood – vleesdumpling geserveerd met vinaigrette <i>Small dragon bun – pork dumpling served with vinegar</i>	5.75	LB3 三星帶子餃 - Taai Chi Kau 7 Dumpling gevuld met St. jakobsschelp en zoute ei <i>Dumpling filled with scallops and salty egg</i>
L44 什錦糯米雞 - Tjap Kam Lo Mai Kai Kleefrijst met diverse soorten vlees verpakt in lotus blad <i>Sticky rice with assortment of meat wrapped in lotus leaf</i>	6.75	LB4 腸味糯米飯 - Lap Mee Loh Mai Faan 6.75 Kleefrijst met cha siu en ha mai (gedroogde garnaljes) <i>Sticky rice with cha siu and ha mai (dried shrimps)</i>
L45 五香牛什 - Ngau Tjap Runder ingewanden <i>Beef intestines</i>	7	



# 煎炸類 | HAPJES MET EEN KROKANT JASJE

*Small dishes with a crunchy bite*

L02 蜂巢芋角 - Woe Kok Chinese aardappelkroket <i>Deep fried croquette of Chinese potatoes</i>	4,95	L14 臘味羅卜羔 - Lo Pak Ko Gebakken rettich <i>Fried white radish</i>	5.25
L03 鮮蝦咸水角 - Ham Seui Kok Gefrituurde deeg met varkensvleesvulling <i>Deep fried dough stuffed with pork meat</i>	4,95	L26 雞絲鮮竹卷 - Ho Yau Sin Tjok Kun Vlees en bamboe gerold in een jasje van soja <i>Tofu roll with pork meat and bamboo wrapped</i>	5.25
L13 黑椒牛柳春卷 - Hak Chiew Ngau Lau Chun Kun Mini loempia met rundvlees in zwarte pepersaus <i>Small spring roll with beef in black pepper sauce</i>	4,95	L27 蠔王叉燒酥 - Ho Wong Tsa Siu Soo Pastei uit oven met geroosterd varkensvlees en groentes <i>Oven baked puff filled with roasted pork and vegetables</i>	5.25
L24 姜蔥牛肉餃 - Ngau Yuk Kou Gefrituurde rundvleespasteitje in krokant jasje <i>Deep fried dumpling filled with beef</i>	5.25	L28 咖哩雞粒角 - Ka Lee Kai Lap Kok Pastei uit oven met kip en groentes in kerriesaus <i>Oven baked puff with chicken and vegetables in curry sauce</i>	5.25
L18 三絲炸春卷 - Saam Sie Chun Kun Mini loempia gevuld met vlees en champignons <i>Small spring roll filled with meat and mushrooms</i>	5.25	L33 菜肉鍋貼餃 - Wo Tiep Gebakken dumpling met varkensvleesvulling <i>Fried dumpling filled with pork</i>	6
L19 姜葱炸水餃 - Tsa Seui Kou Gefrituurde garnalenpasteitje in krokant jasje <i>Deep fried dumpling filled with shrimps</i>	7	L34 鮮蝦腐皮卷 - Foe Pee Kun Garnalen en groente gerold in krokant jasje van soja <i>Shrimps and vegetables wrapped in bean curd</i>	6.75



## 煎炸類 | HAPJES MET EEN KROKANT JASJE

*Small dishes with a crunchy bite*

L41 酥炸百花球 - Cha Pa Fa Kaw Gefrituurde garnalenballetjes <i>Deep fried prawn balls</i>	7	L42 招牌煎粉果 - Sea Palace Fan Kuo Gefrituurde pastei gevuld met vlees en garnalen <i>Deep fried Dumpling filled with meat and shrimps</i>	6,75
L80 香茜墨魚餅 - Heung Sai Mat Yu Peng Gebakken inktviskoekje <i>Fried cookie of squid</i>	7	L49 香煎韭菜餃 - Kau Choi Kou Gebakken dumpling gevuld met vlees en Chinese bieslook <i>Fried dumpling filled with pork and Chinese look</i>	6

## 其它 | KOUDE GERECHTJES

*Cold dishes*

C76 黑木耳 - Siu Mai Chiew Bun Hak Mok Ji Chinese zwarte paddenstoelen met pikante azijsaus <i>Chinese black mushroom with spicy vinegar</i>	8	L35 白雲鳳爪 - Pa Wan Fung Chau Kippeklauw in rijstazijn <i>Chicken claw in rice vinegar</i>	5,75
C79 蒜泥白肉 - Suun Nai Pak Yok Salade van varkensvlees met dressing van Sichuan pepers <i>Pork salad with dressing of Sichuan peppers</i>	10		
C80 夫妻肺片 - Fu Cai Fai Pin Salade van beef met Sichuan pepers dressing en pinda's <i>Beef salad with dressing of Sichuan peppers and peanuts</i>	12,50		



## 蒸包 | TRADITIONEEL GESTOOMDE BROODJES

*Authentic steamed buns*

L04 蠔油叉燒包 - Tsa Siu Pau Gevuld met tsa siu (geroosterd varkensvlees) <i>Steamed bun stuffed with tsa siu (honey barbecued pork)</i>	5,5	LA7 生煎菜肉包 - San Chien Choi Yuk Pau Gebakken broodje met vlees en groente vulling <i>Fried bun with pork and vegetables filling</i>	5,5
L05 北菇雞包仔 - Kai Pau Gevuld met kip <i>Steamed bun stuffed with chicken</i>	5,5	LA8 生煎牛肉包 - San Chien Ngau Yuk Pau Gebakken broodje met vulling van ossenhaas <i>Fried bun with beef filling</i>	5,5
L50 腊味糯米卷 - Lap Mei Lo Mai Kun Kleefrijst met gerookt vlees <i>Sticky rice with smoked meat</i>	5,5		

## 腸粉類 | GESTOOMDE FLENSJES MET SOJASAUS

*Steamed rice crepe served with soya sauce*

L31 Tempura ebi Cheung Fan Flensje gevuld met tempura garnaal <i>Steamed crepe stuffed with tempura prawn</i>	7,5	L54 鮮蝦腸粉 - Sin Ha Cheung Fan Flensje gevuld met garnalen <i>Steamed crepe stuffed with prawns</i>	7,5
L52 叉燒腸粉 - Tsa Siu Cheung Fan Flensje gevuld met cha siu (honing geroosterd varkensvlees) <i>Steamed crepe stuffed with cha siu (honey barbecued pork)</i>	6,5	LB2 雪菜鴨絲腸粉 - Ngap Sie Cheung Fan Flensje gevuld met eend en zoute groente <i>Steamed crepe stuffed with duck and salted vegetables</i>	6,5
L53 牛肉腸粉 - Ngau Yuk Cheung Fan Flensje gevuld met rundvlees <i>Steamed crepe stuffed with beef</i>	6,5	LC1 Tjap Koe Cheung Fan Flensje gevuld met champignons <i>Steamed crepe stuffed with mushroom</i>	6,5



# 甜品 | DIMSUM ZOETIGHEDEN

*Dim sum dishes with a sweet taste*

L62 牛油馬拉糕 - Ma Lai Koo Chinese gestoomde zachte cake <i>Chinese steamed sponge cake</i>	5,5	L68 黃金流沙包 - Lau Sa Pau Zoet gestoomd broodje vulling van eendenei <i>Steamed sweet bun with duck egg</i>	5,5
L63 煎堆仔 - Chien Toi Chai Gefrituurd zoet sesam broodje met lotuspasta <i>Fried sweet sesame bun with paste from lotus</i>	5	L69* 迷你菠蘿包 - Po Lo Pau Taartje van luchtig deeg gevuld met ananas <i>Pastry filled with pineapple</i>	5,5
L64 生香糯米糍 - Loo Mai Tsi Gestoomd zoet kokos dumpling met lotuspasta <i>Steamed sweet coconut dumpling with paste from lotus</i>	5	L70* 迷你蛋撻仔 - Daan Tat Taartje van luchtig deeg gevuld met gezoet eigeel <i>Pastry filled with sweet egg yolk</i>	5
L65 爵士奶黃包 - Lai Wong Pau Zoet gestoomd broodje met zoete gele pasta <i>Steamed sweet bun with sweet custard</i>	5	* alleen in het weekend/only available on Saturday and Sunday	
L66 生磨馬蹄糕 - Maa Tai Ko Gebakken waterkastanje jelly <i>Fried water chess nut jelly</i>	5		



## 粉類 | NOEDELS

*Stir fried noodles*

L76 干燒伊麵 - Kong Siu Yi Min Platte long life noedels met champignons <i>Long life noodles with mushrooms</i>	19.5	L89 鼓汁炒牛河 - Si Tjap Chau Ngau Ho Dikke rijstnoedels met rundvlees en tausi saus <i>Thick rice noodles with beef and tausi sauce</i>	15.5
L77 星洲炒米 - Sing Chow Chau Mai Mihoen Singapore met garnaaltjes en varkensvlees <i>Singapore glass noodles with small prawns and pork</i>	15.5	L90 濕炒牛河 - Sap Chau Ngau Ho Dikke rijstnoedels met rundvlees <i>Thick rice noodles with beef</i>	15.5
L78 干炒牛河 - Kong Chau Ngau Ho Platte rijstnoedels met ossenhaas <i>Thick noodles of rice flour with beef</i>	15.5	LC2 鼓油皇炒麵 - Sie Yau Wong Chau Min Noedels geroerbakken met soja saus <i>Noodles stir-fried in soya sauce</i>	10.5
L79 什燴炒河 - Tjap Woei Chau Ho Platte rijstnoedels met diverse soorten vlees, seafood en groenten <i>Thick rice noodles with meat, seafood and vegetables</i>	15.5	LC3 鼓油皇炒河 - Sie Yau Wong Chau Ho Dikke rijstnoedels geroerbakken met soja saus <i>Thick rice noodles stir-fried in soya</i>	10.5
L80 什燴炒麵 - Tjap Woei Chau Min Krokante noedels met vlees, seafood en groenten <i>Crunchy noodles with meat, seafood and vegetables</i>	15.5		

## 麵類 | SOEP

*Soup*

L82 雲吞湯 - Wan Tan Tong Soep met wan tan <i>Soup with wan tan</i>	12,5	L87 鮮蝦水餃湯 - Sui Kau Tong Soep met garnalen dumplings <i>Soup with prawn dumplings</i>	16.5
L83 雲吞湯麵 - Wan Tan Tong Min Soep met wan tan en noedels <i>Soup with wan tan and egg noodles</i>	13,5	L88 鮮蝦水餃湯麵 - Sui Kau Tong Min Soep met garnalen dumplings en noedels <i>Soup with prawn dumplings and noodles</i>	17,5
L84 燒鴨湯麵 - Siew Ngap Tong Min Noedels soep met geroosterde eend <i>Noodles Soup with roasted duck</i>	13,5	雪菜鴨絲湯米 - Syut Choi Ngap Sie Tong Mai LC4 碗 (klein/small) Mihoen soep met eend en gezouten groente <i>Soup with glass noodles duck and salted vegetables</i>	14.5

