### Laat u verrassen door de smaak van de authentiek Chinese keuken

Misschien weet u, of denkt u te weten wat Chinees eten is. Wie is nooit in een Chinees restaurant geweest? Elke stad heeft er meerdere. Ook onze chef bereidt alle zo bekende Chinese gerechten. U zult ze verrukkelijk vinden.

Maar wij serveren niet alleen de Chinese gerechten die u al kent...



Uit de Pers: In Fuzhou was Xiang Wei Shi chef-kok in een groot staatshotel annex restaurant aan de oever van de rivier Min. Het was een restaurant met een beroemde Fujiaanse keuken en ruim driehonderd plaatsen. De heer Shi gaf er leiding aan meerdere assistenten. Hij houdt van zijn vak. Hij zegt:

'Koken is kunst, dienstbare kunst. Het is heerlijk om te zien hoe mensen genieten van de smaak van een gerecht. Eten in een restaurant moet een verrassing zijn, een avondje uit, het gaat niet over honger. Het gaat om de smaak en de geur, maar de gerechten moeten ook een lust voor het oog zijn, een schilderij, een beeld, een avontuur.'

Shi tovert met smalle reepjes groenten lentebloemen op zijn schotels, hij vormt dierfiguren en drakenboten van wortelen en kruiden. Maar bovenal is hij een meester in de kookkunst. Hij weet dat ieder ingrediënt zijn eigen temperatuur verlangt, zijn eigen bereidingstijd. Die kunst heeft hij in China geleerd. Hij weet er alles van.

Wifi netwerknaam: chinees restaurant mijn vriend; wachtwoord: mijnvriend

Doesburgsedijk II 6953 AK DIEREN Telefoon: 0313 414 258

Reserveren restaurant verdient aanbeveling

Openingstijden: maandag gesloten dinsdag tot en met vrijdag: 16.00 - 21.30 uur zaterdag, zondag en feestdagen: 12.00 - 21.30 uur

## Mijn Vriend Authentiek Chinees restaurant

# Menukaart



Wij heten u van harte welkom

Chef-kok Xiang Wei Shi Shui Sai Lin Harry Alexandra



#### 0. Samengesteld menu

Als u wilt, kan ik een samengesteld menu voor u maken van allerlei verschillende gerechten. (Geef even door als u geen vlees, vis of garnalen wilt). De prijs van dit menu ligt tussen de  $\leq 23$ ,- en  $\leq 27$ ,- . Het kan ook uitgebreider en dus duurder, al naar gelang uw wensen.

Xiang Wei Shi, chef-kok van "Mijn Vriend"

#### 1. Verrassingsmenu

(minimaal 2 personen)

Eet u een bepaald soort vlees of vis niet (bijvoorbeeld garnalen), geeft u dit dan alstublieft door. Ik zal hier rekening mee houden en een volwaardig verrassingsmenu op tafel zetten.

Xiang Wei Shi

1.a. Drie gangen € 37 p.p.

1.b. Vier gangen € 45 p.p.

#### 2. Rijsttafel "Mijn vriend"

€ 37,50 p.p. (minimaal 2 personen)

#### **Voorgerecht:**

Tjou yim ha (garnalen in groente met 5 kruiden)

#### Soep:

Soep à la "Mijn vriend"

#### **Tussengerecht:**

Feng wei xia (gebakken garnalenpasteitjes)

#### **Hoofdgerecht:**

Chao niu ding (ossenhaasblokjes en groenten in licht pikante saus)

Xiang cong yang rou (lamshaas met bosuitjes)

#### 3. Rijsttafel "Peking"

€ 35,50 p.p. (minimaal 2 personen)

#### **Voorgerecht:**

Pian pi ya (Pekingeend met frisse groenten en saus opgerold in een dun blaadje deeg)



#### Soep:

Zhen zhu tang (soep met balletjes van visfilet en groenten)

#### **Tussengerecht:**

Zha niu pai (gebakken biefstuk)

#### **Hoofdgerechten:**

Bei jing eend (geroosterde Pekingeend) Shui jing xia (licht gekruide garnalen)

#### 4. Rijsttafel "Szechuan"

€ 33,50 p.p. (minimaal 2 personen)

#### Voorgerecht:

Zha shao mai (gestoomde vleespasteitjes)

#### Soep

Suan la tang (zoetzure pittige soep met kipfilet)

#### Hoofdgerechten:

ijzeren plaat)

Hei jiao niu (ossenhaas met zwarte pepersaus) La zhi xia (garnalen in pikante saus) Tie ban yuk (varkenshaas met saus, op een gloeiend hete



#### 5. Rijsttafel "China"

€ 33,50 p.p. (minimaal 2 personen)

#### Voorgerecht:

Chinese loempia

#### Soep:

Yun tun tang (soep met gehakt in dunne blaadjes deeg)

#### **Hoofdgerechten:**

Babi pangang
Babi spek
Chao xia qiu (gewokte garnalenballetjes)
Xiang cong niu (ossenhaas met bosuitjes)

#### 6. Keuzemenu

€ 25,50 p.p. (minimaal 2 personen)

#### Voorgerecht:

Mini loempia's

#### Soep:

Kippensoep of tomatensoep

#### **Hoofdgerechten:**

Kies vier gerechten uit de onderstaande tien: Babi pangang (geroosterd varkensvlees)

Koe loe yuk (gefrituurde varkensvleesblokjes in zoete saus)

Foe yong hai (omelet in tomatensaus)

Tjap tjoy (gemengde groente)

Varkenshaas met kerrysaus

Gebakken garnalen

La zhi yuk (varkenshaas in pikante saus)

Tau si kai (kipfilet met zwarte bonensaus)

Don koe kai (kipfilet met Chinese champignons)

Gon bao kai (kipfilet met gon bao saus)

#### Soep

- 7. Soep à la "Mijn vriend" € 4,80
- 8. Yun tun tang (soep met gehakt in dunne blaadjes deeg) € 4,80
- 9. Tomatensoep € 3,80
- 10. Kippensoep € 3,80
- 11. Suan la tang (zoetzure pittige soep) € 4,50
- 12. Tomatensoep (vegetarisch) € 3,80
- 13. Chinese champignonsoep (vegetarisch) € 4,50

#### Voor- en bijgerechten

- 14. Pian pi ya (Pekingeend met frisse groenten en saus, opgerold in een dun blaadje deeg) € 8,50
- 15. Ha kau (gestoomde garnalenpasteitjes) € 7,50
- 16. Siu mai (gestoomde vleespasteitjes) €7,50
- 17. Saté oedang (garnalen in speciale saus) € 9,50
- 18. Saté ngau (ossenhaas in speciale saus) € 9,50 19. Mini loempia (4 stuks, vegetarisch) € 3,80
- 20. Kerrie driehoek (4 stuks, vegetarisch) € 3,80
- 21. Pisang goreng (3 stuks, vegetarisch) € 3,80

#### Visspecialiteiten

- 22. Sam kwak (tongfilet, gamba's en krab) € 25,50
- 23. Ma ha (gamba's met ui in pikante saus) € 25,50
- 24. Chao yu zao (visfilet met speciale zoetzure saus) € 23,50
- 25. King do ha (garnalen met speciale zoetzure saus) € 23,50
- 26. Feng wei ha (gebakken gehalveerde gamba's) € 25,50
- 27. Don koe yu (visfilet met Chinese champignons) € 23,50
- 28. Tjou yim ha (garnalen in groente met 5 kruiden) € 25,50

#### Vleesspecialiteiten

- 29. Gan chao ngao yuk si (gewokte ossenhaas in reepjes) € 23,50
- 30. Hei jiao ngau (ossenhaas met zwarte pepersaus) € 23,50
- 31. Tau si kai (kipfilet met zwarte bonensaus) € 19,50
- 32. Szechuan yuk (varkenshaas met zeer pikante Szechuansaus) € 19,50
- 33. Don koe kai (kipfilet met Chinese champignons) € 19,50
- 34. Sha cha yuk (varkenshaas met barbecuesaus) € 19,50
- 35. Gebakken Pekingeend € 25,50





#### Vegetarische specialiteiten

- 36. Tjap tjoy € 17,50
- 37. Foe yong hai € 17,50
- 38. Mihoen met groenten € 17,50
- 39. Don koe taufoe (Chinese champignon met tofoe) € 17,50
- 40. Gon bao taufoe (tofoe in licht pikante saus) € 17,50
- 41. Chao shi cai (seizoensgroenten) € 18,50
- 42. Luo han zhai (gemengde groenten met licht pittige saus) € 19,50

#### Combinatiegerechten

- 43. Foe yuk ti (foe yong hai, babi pangang en saté) € 19,50
- 44. Tja yuk ti (tjap tjoy, babi pangang en saté) € 19,50
- 45. Koe yuk ti (koe loe yuk, babi pangang en saté) € 19,50
- 46. Mee gon bao ha (garnalen met gon bao saus, babi pangang en saté) € 22,50
- 47. Mee Szechuan ngau (ossenhaas met zeer pikante Szechuansaus, foe yong hai en saté) € 23,50

#### Tie Pan

Tie pan zijn gerechten voor de echte fijnproevers. Het gewokte gerecht wordt opgediend op een gloeiend hete ijzeren plaat. Een lust voor het oog en de mond!

- 48. Tie pan sam sim (visfilet, garnalen en krab) € 25,50
- 49. Tie pan tja yuk (ossenhaas, varkenshaas en kipfilet) € 25,50
- 50. Tie pan kai (kipfilet) € 23,50
- 51. Tie pan ngau (ossenhaas) € 25,50
- 52. Tie pan yuk (varkenshaas) € 23,50
- 53. Tie pan ha (garnalen) € 25,50

#### Kindermenu's

- 54. Patat met frikadel en fruit € 6,50
- 55. Patat met kroket en fruit € 6,50
- 56. Patat met saté en fruit € 6.50
- 57. Patat met babi pangang en fruit € 8,50
- 58. Patat met foe yong hai en fruit € 7,50
- 59. Nasi met saté en fruit € 6,50
- 60. Bami met saté en fruit € 6,50

#### Nagerechten

Zie voor nagerechten onze speciale kaart