

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 netwerknnaam: chinees restaurant mijn vriend; wachtwoord: mijnvriend

Doesburgsedijk 11
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 € 18,- en € 24,- p.p. 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 € 32 p.p.

1.b. Vier gangen € 38 p.p. (niet op zon- en feestdagen)

1.c. Vegetarisch vier gangen € 35 p.p.

2. Rijsttafel “Mijn vriend”

€ 33,50 p.p. (minimaal 2 personen)

Voorgerecht:

Zha xia jiao (gebakken garnalen pasteitjes)

Soep:

Soep à la “Mijn vriend”

Tussengerecht:

Feng wei xia (gebakken gehalveerde gamba's)

Hoofdgerecht:

Chao ji ding (kipblokjes en groenten in licht pikante saus)

Hei jiao yang ru (lamshaas met zwarte pepersaus)

3. Rijsttafel “Peking”

€ 31,50 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”

€ 26,50 p.p. (minimaal 2 personen)

Voorgerecht:

Zha shao mai (gestoomde vleespasteitjes)

Soep:

Suan la tang (zoetzure pittige soep met kipfilet)

Hoofdgerechten:

Hei jiao niu (ossenhaas met zwarte pepersaus)

La zhi xia (garnalen in pikante saus)

Tie ban yuk (varkenshaas met saus, op een gloeiend hete ijzeren plaat)



5. Rijsttafel “China”

€ 26,50 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

€ 21,50 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 zoets 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 bonen saus)

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) € 7,50

15. Ha kau (gestoomde garnalenpasteitjes) € 6,50

16. Siu mai (gestoomde vleespasteitjes) € 6,50

17. Saté oedang (garnalen in speciale saus) € 8,50

18. Saté ngau (ossenhaas in speciale saus) € 8,50

19. Mini loempia (4 stuks, vegetarisch) € 3,80

20. Kerrie driehoek (4 stuks, vegetarisch) € 3,80

21. Pisang goreng (3 stuks, vegetarisch) € 3,80

Vis specialiteiten

22. Sam kwak (tongfilet, gamba's en krab) € 21,50

23. Ma ha (gamba's met ui in pikante saus) € 21,50

24. Chao yu zao (visfilet met speciale zoetzure saus) € 19,50

25. King do ha (garnalen met speciale zoetzure saus) € 19,50

26. Feng wei ha (gebakken gehalveerde gamba's) € 20,50

27. Don koe yu (visfilet met Chinese champignons) € 18,50

28. Tjou yim ha (garnalen in groente in 5 kruiden) € 20,50

Vlees specialiteiten

29. Gan chao ngao yuk si (gewokte ossenhaas in reepjes) € 19,50

30. Hei jiao ngau (ossenhaas met zwarte peper saus) € 19,50

31. Tau si kai (kipfilet met zwarte bonen saus) € 16,50

32. Szechuan yuk (varkenshaas met zeer pikante Szechuansaus) € 16,50

33. Don koe kai (kipfilet met Chinese champignons) € 16,50

34. Sha cha yuk (varkenshaas met barbecue saus) € 17,50

35. Xiang cong yang rou (lamshaas met bosuitjes) € 23,00



Vegetarische specialiteiten

36. Tjap Tjoy € 15,50

37. Foe Yong Hai € 15,50

38. Mihoen met groenten € 15,50

39. Don Koe Taufoe (Chinese champignon met tofoe) € 16,50

40. Gon Bao Taufoe (tofu in licht pikante saus) € 16,50

41. Chao Shi Cai (seizoensgroenten) € 16,50

42. Luo Han Zhai (gemengde groenten met licht pittige saus) € 17,50

Combinatie gerechten

43. Foe yuk ti (foe yong hai, babi pangang en saté) € 17,50

44. Tja yuk ti (tjap tjoy, babi pangang en saté) € 17,50

45. Koe yuk ti (koe loe yuk, babi pangang en saté) € 17,50

46. Mee gon bao ha (garnalen met gon bao saus, babi pangang en saté) € 19,50

47. Mee Szechuan ngau (ossenhaas met zeer pikante Szechuansaus, foe yong hai en saté) € 19,50

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) € 20,50

49. Tie pan tja yuk (ossenhaas, varkenshaas en kipfilet) € 20,50

50. Tie pan kai (kipfilet) € 19,50

51. Tie pan ngau (ossenhaas) € 21,50

52. Tie pan yuk (varkenshaas) € 19,50

53. Tie pan ha (garnalen) € 21,50

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