

Lunch Menu

Dagelijks van 12.30 – 15.30 uur

Garnalen*

- Tja Tai Ha 13.8
Gefrituurde garnalen in broodkruim
- Si Tjoy Ha 13.8
*Garnalen geroerbakt met Chinese
Seizoensgroenten*

Rund*

- Daging Smoor 12.2
*Gestoofd Indisch rundvlees in zoete
ketjapsaus*
- Hak Tjil Ngau 12.2
*Rundvlees met groente in zwarte
pepersaus*

Varkensvlees*

- Babi Indonesia 11.2
*Geroosterd varkensvlees in pittige
Balisau*
- Cheung Pao Cha Siu 11.2
*Cha Siu met taugé in zoete
aromatische Hoisin saus*

Kip*

- Ye Tzi Kai 10.8
*Kipfilet met groenten in milde Thaise
kokossaus*
- Tjieuw Jim Kai 11.2
*Drooggebakken kipfiletreepjes met verse
pepers*
- Thai Sik Kai 11.2
*Gefrituurde kipfiletreepjes in zoet pikante
Thaise chilisau*
- Karaage 11.2
Gefrituurde Japanse kippstukjes

Vegetarisch*

- Tjai Tjieuw Po 10.8
*Groentenstoofschotel met taufu,
amandel en cashewnootjes*
- Taufu met Kerriesaus 10.8
Taufu met groente in kerriesaus

Specials

- Deopbab Kip* 11.2
Kipfilet in Koreaanse marinade
- Deopbab Ansim* 12.8
Rundvlees in Koreaanse marinade
- Chinese Hors d'Oeuvre 9.0
*Grote Loempia met ham,
1 stokje Saté Ajam, Atjar en Kroepoek*
- Nasi Goreng Indonesia 10.8
*Pittige Nasi Goreng met trassi,
geserveerd met 1 stokje Saté Ajam*
- Yuen Chow Mien 10.8
*Chinese bami met garnaltjes en
Cha Siu vlees*
- Sing Chow Mei 10.8
*Mihoen met kerrie, garnaltjes en
Cha Siu vlees*



* Worden geserveerd met 2 mini loempiaatjes en Nasi-, Bami- of Witte rijst

Lunch Menu

Daily from 12.30 – 15.30 h

Shrimp*

Tja Tai Ha 13.8
Crispy fried shrimp

Si Tjoy Ha 13.8
Stir-fried shrimps with Chinese seasonal vegetables

Rund*

Daging Smoor) 12.2
Stewed beef in sweet soy sauce

Hak Tjil Ngau 12.2
Stir-fried beef with vegetables in black pepper sauce

Varkensvlees*

Babi Indonesia)) 11.2
Roasted pork in spicy Bali sauce

Cheung Pao Cha Siu 11.2
Char Siu with bean sprouts in sweet aromatic Hoisin sauce

Kip*

Ye Tzi Kai 10.8
Stir-fried chicken with vegetables in mild Thai coconut sauce

Tjieuw Jim Kai)) 11.2
Five Spice chicken with fresh peppers

Thai Sik Kai) 11.2
Fried chicken in sweet spicy Thai chilisauce

Karaage 11.2
Fried Japanese chicken pieces

Vegetarisch* V

Tjai Tjieuw Po 10.8
Vegetable stew with tofu, almonds, and cashew nuts

Taufu met Kerriesaus) 10.8
Tofu with vegetables in curry sauce

Specials

Deopbab Kip*)) 11.2
Chicken in spicy Korean marinade

Deopbab Ansim* 12.8
Beef in Korean marinade

Chinese Hors d'Oeuvre 9.0
Large Springroll with ham, 1 skewer chicken Satay, Atjar, and Shrimp Cracker

Nasi Goreng Indonesia) 10.8
Spicy fried rice with shrimp paste, served with 1 skewer chicken Satay

Yuen Chow Mien 10.8
Chow Mien with shrimps and Char Siu

Sing Chow Mei) 10.8
Glass noodles with curry, shrimps, and Char Siu



GOGIGUI

* Served with 2 fried spring rolls and Fried rice, Noodles, or White Rice.