

Lunch Menu

Dagelijks van 12.30 – 15.30 uur

Garnalen*

Tja Tai Ha 15.0

Gefrituurde garnalen in broodkruim

Si Tjoy Ha 15.0

*Garnalen geroerbakt met Chinese
Seizoensgroenten*

Rund*

Daging Smoor 13.0

*Gestoofd Indisch rundvlees in zoete
ketjapsaus*

Hak Tjil Ngau) 13.0

*Rundvlees met groente in zwarte
pepersaus*

Varkensvlees*

Babi Indonesia)) 12.0

*Geroosterd varkensvlees in pittige
Balisau*

Cheung Pao Cha Siu 12.0

*Cha Siu met taugé in zoete
aromatische Hoisin saus*

Kip*

Ye Tzi Kai 12.0

*Kipfilet met groenten in milde Thaise
kokossaus*

Tjieuw Jim Kai)) 12.0

*Drooggebakken kipfiletreepjes met verse
pepers*

Thai Sik Kai) 12.0

*Gefrituurde kipfiletreepjes in zoet pikante
Thaise chilisau*

Karaage 12.0

Gefrituurde Japanse kipstukjes

Vegetarisch* ✓

Tjai Tjieuw Po 12.0

*Groentenstoofschotel met taufu,
amandel en cashewnootjes*

Taufu met Kerriesaus) 12.0

Taufu met groente in kerriesaus

Specials

Deopbab Kip*)) 13.0

Kipfilet in Koreaanse marinade

Deopbab Ansim* 14.0

Rundvlees in Koreaanse marinade

Chinese Hors d'Oeuvre 10.0

*Grote Loempia met ham,
1 stokje Saté Ajam, Atjar en Kroepoek*

Nasi Goreng Indonesia) 12.0

*Pittige Nasi Goreng met trassi,
geserveerd met 1 stokje Saté Ajam*

Yuen Chow Mien 12.0

*Chinese bami met garnaaltjes en
Cha Siu vlees*

Sing Chow Mei) 12.0

*Mihoen met kerrie, garnaaltjes en
Cha Siu vlees*



GOGIGUI

* 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 15.0

Crispy fried shrimp

Si Tjoy Ha 15.0

Stir-fried shrimps with Chinese seasonal vegetables

Rund*

Daging Smoor) 13.0

Stewed beef in sweet soy sauce

Hak Tjil Ngau 13.0

Stir-fried beef with vegetables in black pepper sauce

Pork*

Babi Indonesia)) 12.0

Roasted pork in spicy Bali sauce

Cheung Pao Cha Siu 12.0

Char Siu with bean sprouts in sweet aromatic Hoisin sauce

Chicken*

Ye Tzi Kai 12.0

Stir-fried chicken with vegetables in mild Thai coconut sauce

Tjieuw Jim Kai)) 12.0

Five Spice chicken with fresh peppers

Thai Sik Kai) 12.0

Fried chicken in sweet spicy Thai chilisauce

Karaage 12.0

Fried Japanese chicken pieces

Vegetarian* ✓

Tjai Tjieuw Po 12.0

Vegetable stew with tofu, almonds, and cashew nuts

Taufu met Kerriesaus) 12.0

Tofu with vegetables in curry sauce

Specials

Deopbab Kip*)) 13.0

Chicken in spicy Korean marinade

Deopbab Ansim* 14.0

Beef in Korean marinade

Chinese Hors d'Oeuvre 10.0

Large Springroll with ham, 1 skewer chicken Satay, Atjar, and Shrimp Cracker

Nasi Goreng Indonesia) 12.0

Spicy fried rice with shrimp paste, served with 1 skewer chicken Satay

Yuen Chow Mien 12.0

Chow Mien with shrimps and Char Siu

Sing Chow Mei) 12.0

Glass noodles with curry, shrimps, and Char Siu



GOGIGUI

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