

# SHARED DINING

(vanaf 2 personen, 1 menu per tafel)

## Gezellig samen dineren en voor ieder wat wils!

In het midden van de tafel worden verschillende Aziatische hapjes en gerechten geserveerd. Het concept is vergelijkbaar met het eten van tapas. Zodra gerechten van uw gekozen shared dining menu bereid zijn, worden deze direct geserveerd.

Dit geeft u de mogelijkheid om gevarieerd te dineren en de interactie tussen uw gasten aan het diner staat centraal.

Bij elk menu wordt nasi, bami of witte rijst geserveerd.

Voor mihoen, Chinese nasi en Chinese bami berekenen wij een meerprijs van 2,50 per couvert.

## MENU I

### VLEES

- Loempia's gevuld met Pekingeeend.
  - Ossenhaas sushi
  - Lotus broodje gevuld met Cha Sieuw, zoetzure komkommer & lente-ui
  - Ossenhaas spiesjes met komkommer en Sacha saus
  - Kipfilet met een Kantonese zoetzure saus
  - Ossenhaas met cashewnoten in een Gong Bao saus
  - Lamskoteletten met een rode portsaus
  - Seizoensgroenten
- 36.50 p.p.

## MENU II

### VLEES/VIS.

- Lotus broodje gevuld met Cha Sieuw, zoetzure komkommer & lente-ui
  - Gyoza; Japanse dumpling gevuld met kip en groenten.
  - Garnalen met Sichuan kruidenzout
  - Ossenhaas spiesjes met komkommer en Sacha saus
  - Zalm met een Chinese Rijstwijnsaus
  - Geroosterde Pekingeeend met Sichuansaus.
  - Ossenhaas met cashewnoten in een Gong Bao saus
  - Seizoensgroenten
- 36.50 p.p.

## MENU III

### VIS

- Sushi assortiment
  - Verse Zeeuwse Oesters
  - Garnalen met Sichuan kruidenzout
  - Coquilles met een romige kerrie saus
  - Gestoomde tongfilet met met zwarte bonen saus.
  - Gebakken Zalm met een Chinese rijstwijnsaus
  - King Gamba's met cashewnoten en broccoli in een Gong Bao saus.
  - Seizoensgroenten
- 48,50 p.p

## MENU IV

### EXCLUSIVE

- Sashimi assortiment.
  - Verse Zeeuwse Oesters
  - Kalfszwezerik salade gebakken met stukjes groene appel en lychees
  - Japanse Tempura garnalen.
  - Kreeft geserveerd in een Chinese rijstwijnsaus.
  - Lamskoteletten in een rode port saus
  - Geroosterde Pekingeeend met Sichuansaus.
  - Ossenhaas met cashewnoten in een Gong Bao saus
  - Seizoensgroenten
- 59,50 p.p

Bij elk menu wordt nasi, bami of witte rijst geserveerd.

Voor mihoen, Chinese nasi en Chinese bami berekenen wij een meerprijs van 2,50 per couvert.

## SUSHI BOOT

(Voor minimaal 2 personen. +/- 25 minuten)

- GREEN HOUSE SUSHI BOOT 55.00  
 Een assortiment van Nigiri, Sashimi & Maki's.
- GREEN HOUSE SUSHI BOOT DELUXE 75.00  
 Een assortiment van Nigiri, extra Sashimi, Maki's & Tempura Garnalen.



## SUSHI

SASHIMI Selectie van rauwe vis	17,75
GREEN HOUSE MAKI Chef's rol met o.a. garnalen tempura, avocado & pikante saus.	18,50
SALMON CHEESE ROLL In Goudse kaas gewikkelde sushi gevuld met roomkaas en zalm.	18,50
CALIFORNIA MAKI In vliegende vis-eitjes gewikkelde sushi.	17,75
SAKE SUSHI Nigiri sushi met verse zalm.	17,75
MAGURO SUSHI Nigiri sushi met verse tonijn.	17,75
EBI TEMPURA MAKI In witte sesam gewikkelde sushi rolletjes gevuld met garnalen tempura.	17,75
SPICY TUNA MAKI In zeewier gewikkelde sushi rolletjes gevuld met pittige tonijnfilet.	18,50
NIGIRO TO FUTOMAKI SUSHI In Japanse rijstazijn gemarineerde Nishiki rijst belegd met verse rauwe visfilet en groenten.	18,50

HEEFT U SPECIALE SUSHI WENSEN? VRAAG HET AAN ÉÉN VAN ONZE COLLEGA'S

## SUPPLEMENTEN

CHUKA WAKAME Japanse zeewier	5,50
GARI Japanse gember	5,50
EDAMAME Jonge sojabonen	5,50

## SOEP

Chinese Tomatensoep met verse tomaten en kipfilet. (zoet)	6,75
Hot and Sour soep, pittige-zure soep rijk gevuld met o.a. bamboe, kipfilet en paddenstoelen.	6,75
Wan Tan Soep, Chinese ravioli gevuld met garnalen in een heldere kippenbouillon.	6,75
Traditionele Chinese tomaten & ei soep met kipfilet.	6,75
Thaise Curry soep, pittige soep gevuld met garnaal en koriander.	6,75
Eend spinazie soep, licht gebonden eenden bouillon met veldspinazie en Pekingend.	6,75

## VOORGERECHTEN

Pannenkoekjes gevuld met Pekingend, komkommer en lente-uitjes met Hoi Sin saus.	13,50
Tempura:	
▪ Gamba's in Tempura beslag geserveerd met een Tensuyu saus.	14,75
▪ Selectie van diverse groenten in Tempura beslag geserveerd met een Tensuyu saus.	13,50
Half dozijn Zeeuwse creuses oesters;	
▪ Vers met ingemaakte sjalotjes en citroen	15,75
▪ Gegratineerd, gegrild met knoflook oestersaus en jonge kaas	16,75
▪ Towsi, gestoomd met zwarte bonen saus en lente-uitjes.	16,75
Huisgemaakte loempia's gevuld met Pekingend en groenten.	12,75
Ossenhaasspiesjes met komkommer in een Sacha saus.	12,75
Japanse dumplings gevuld met kip en groenten.	12,75

## HOOFDGERECHTEN

Bij alle hoofdgerechten wordt nasi, bami of witte rijst geserveerd.

Voor mihoen, Chinese nasi en Chinese bami berekenen wij een meerprijs van 2,50 per couvert.

### VLEES

Geroosterde Pekingeend, bereid volgens Sichuanese receptuur. Keuze uit zoetzure saus of Sichuan saus.	19,75
Ossenhaas met PakChoy met een Gong Bao saus en cashewnoten.	19,50
Gegrilde lamskoteletten met een Chinese rode port saus.	21,50
Fijn gesneden varkenshaasfilet vergezeld met bamboescheuten, paprika en Sichuankruiden.	17,50
King Do Kai, gepaneerde kipfilet met traditionele Kantonese zoetzure saus	16,50

### VIS

Gestoomde heilbotfilet met bamboescheuten en Chinese paddenstoelen in een verfijnde sojasaus.	21,50
Gepocheerde hele kreeft (400/500 gram) in een Chinese rijstwijnsaus.	33,50
Gamba's met cashewnoten en broccoli in een Gong Bao saus.	26,50
Gebakken zalmfilet met lente uitjes in een Chinese rijstwijnsaus	18,75
Gepocheerde St. Jacobsschelpen met een romige kerriesaus	21,50
Gestoomde gamba's met verfijnde sojasaus, knoflook en glasnoodles.	26,50

HEEFT U SPECIALE WENSEN OF ALLERGIEËN? GEEF HET DOOR AAN ÉÉN VAN ONZE COLLEGA'S.



## DESSERT

Traditioneel Chinees custardbroodje met vanille ijs en gecondenseerde melk.	6,75
Appeltoffee, gekarameliseerde stukjes groene appel met vanille ijs.	6,75
Sesamballetjes gevuld met rode bonen pasta en vanille ijs.	6,75
Dame Blanche	6,75
Grand Dessert	9,50
Aardbeien in Grand Marnier met vanille roomijs en slagroom	6,75
Trio van Japanse ijssmaken.	6,75
Gebakken banaan geflambeerd in Grand Marnier met vanille ijs.	6,75
Vers fruit.	8,50

## KOFFIE MET LIKEUR

Irish Coffee met Jameson Irish whiskey.	7,50
Coffee Green House met Kahlua.	7,50
French Coffee met Grand Marnier.	7,50
Spanish Coffee met Tia Maria.	7,50
Italian Coffee met Amaretto.	7,50
Baileys Coffee met Baileys.	7,50
Dom Coffee met Bénédictine liqueur.	7,50
Coffee D'amour met Cointreau	7,50