



ORIENTAL YUM CHA MENU













































1

WELKOM BIJ DE YUM CHA LUNCH VAN RON GASTROBAR ORIENTAL.

YUM CHA IS EEN CHINESE LUNCH WAARBIJ MEN THEE DRINKT EN GENIET VAN DIMSUMS.

LETTERLIJK BETEKENT HET 'KIEZEN VOOR DIMSUM', OMDAT CHINEZEN VROEG OP DE DAG LIEVER GEEN VETTE GERECHTEN ETEN, NEMEN ZIJ GESTOOMDE DIMSUMS. DE LUNCHGERECHTEN KUNNEN PER STUK WORDEN BESTELD, ZODAT ALLES GEPROEFD KAN WORDEN. NOTEER HET AANTAL GEWENSTE GERECHTEN IN HET AANGRENZENDE VAKJE. VOOR EEN GOED GEVULDE LUNCH RADEN WE ZO'N 8-12 GERECHTEN PER PERSOON AAN. DE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD ZODRA HET KLAAR IS. GENIET ERVAN!

<p>1. KAI SIEUW MAI - 2,5 Sieuw mai met kip en garnalen <i>Sieuw mai with chicken and prawns</i></p> 	<p>22. LING MUNG KAI - 7,5 Gewokte citroenkip <i>Wokked lemon chicken</i></p> 
<p>2. DAI TIE SIEUW MAI - 2,5 Sieuw mai met coquille <i>Sieuw mai with scallop</i></p> 	<p>23. LO BAK GO - 5,5 Gestoomde radijskaart <i>Steamed radish cake</i></p> 
<p>3. JIAOZI KAI - 2,5 Jiaozi met kip en garnalen <i>Jiaozi chicken and prawns</i></p> 	<p>24. DAI HA TUO SHI - 7,5 Garnalentoast <i>Prawn toast</i></p> 
<p>4. HA KAU - 2,5 Garnalen ha kau met tobiko <i>Prawn ha kau with tobiko</i></p> 	<p>25. CHAO XI LANHUA - 5,5 Gewokte broccoli <i>Wokked broccoli</i></p> 
<p>5. JING NGAU YUK BAO - 4 Broodje met rundvlees en foie gras <i>Bun with beef and foie gras</i></p> 	<p>26. NGAP CHUN KUUN - 7,5 (3 stuks) Eendenloempia <i>Duck spring roll</i></p> 
<p>6. HAI YUK SHUK MAIN BAO - 4 Broodje met krab en mais <i>Bun with crab and sweet corn</i></p> 	<p>27. CHAR SIU GAODIAN - 4 Varkenspasteitje <i>Puff pastry pork bun</i></p> 
<p>7. WOH NGAU SIEUW MAI - 2,5 Wagyu sieuw mai met merg <i>Wagyu beef sieuw mai with bone marrow</i></p> 	<p>28. CHAO DADOU - 7,5 Gewokte edamame <i>Wokked edamame</i></p> 
<p>8. ZHENG DAI TIE - 12,5 Gestoomde coquille en glasnoedels <i>Steamed scallop and glass noodle</i></p> 	<p>29. DOU FU CHAN - 7,5 (2 stuks) Tofu loempia <i>Tofu spring roll</i></p> 
<p>9. YEUNG YUK BEG - 4 Broodje met lam <i>Bun with lamb</i></p> 	<p>30. JIANG CHAO FAAN - 5,5 Gebakken rijst met gember <i>Ginger fried rice</i></p> 
<p>10. CHEONG FUN SEAFOOD - 9,5 Cheong fun met zeevruchten <i>Cheong fun with seafood</i></p> 	<p>31. KAI DAN - 7,5 Gebakken eiernoedels met kip <i>Fried egg noodles with chicken</i></p> 
<p>11. CHEONG FUN CHAR SIU - 9,5 Cheong fun met geroosterd varken <i>Cheong fun with roasted pork</i></p> 	<p>32. MAK YU - 7,5 Zout en peper inktvis <i>Salt and pepper squid</i></p> 
<p>12. ZHENG NGAU YUK - 7,5 Gestoomd Chinees rundvlees <i>Steamed Chinese beef</i></p> 	<p>33. CHAR SIU BAO - 4 Broodje met geroosterd varken <i>Bun with roasted pork</i></p> 
<p>13. SHUCAI SIEUW MAI - 2,5 Sieuw mai met groenten <i>Sieuw mai with vegetables</i></p> 	<p>34. TANG YUAN - 2,5 Geroosterde pinda bal <i>Toasted peanut ball</i></p> 
<p>14. SIU YUK - 7,5 Geroosterd buikspek <i>Roasted pork belly</i></p> 	<p>35. ZHU ERDUO - 5,5 Krokante varkensoren <i>Crispy pig ears</i></p> 
<p>15. SICHUAN ZHURUO TANG - 10 Sichuan varkenssoep <i>Sichuan pork soup</i></p> 	<p>36. ZHURUO HOISIN BAOZI - 5,5 Kippenvoetjes met zwarte bonen <i>Black bean chicken feet</i></p> 
<p>16. FAXIAO DOUFU TANG - 10 Miso garnalensoep <i>Miso prawn soup</i></p> 	<p>37. ZHENG MULI - 5,5 Gestoomde oester <i>Steamed Oyster</i></p> 
<p>17. PANGSIT - 2,5 Krokante wonton met rundvlees <i>Crispy beef wonton</i></p> 	<p>38. HA YUAN ZAR MEIN - 2,5 Gefrituurde garnalen crouton balletje <i>Deep fried prawn crouton ball</i></p> 
<p>18. LEUNG KAI - 7,5 Pittige kipsalade <i>Spicy chicken salad</i></p> 	<p>39. YONG PAIG BAO Broodje met spare ribs <i>Bun with spare ribs</i></p> 
<p>19. ZHENG PAIGU - 10 Gestoomde spare ribs <i>Steamed pork ribs</i></p> 	<p>40. NAI WONG BAO - 4 Custard broodje <i>Custard bun</i></p> 
<p>20. QINGZHENG YU - 7,5 Gestoomde vis <i>Steamed fish</i></p> 	<p>41. DOU SHA BAO - 4 Broodje met rode bonen <i>Red bean bun</i></p> 
<p>21. ZONGZI - 7,5 Lotus rijst met makreel <i>Lotus rice with mackerel</i></p> 	<p>42. DUN DAAN - 4 Gestoomd eiwit met gember <i>Steamed ginger egg whites</i></p> 



ORIENTAL DRINKS MENU



#1

EEN CHINEES BIERTJE OF TOCH LIEVER EEN KRUIDENTHEE ZOALS DE CHINEZEN HET DRINKEN?
HIER ZIJN WAT SUGGESTIES VOOR BIJ DE YUM CHA LUNCH.
ZIT ER NIETS BIJ VOOR JOU? VRAAG DE BEDIENING OM EEN UITGEBREIDE COCKTAIL- EN WIJNKAART.

BEER

CHINEES BIER IS ERG POPULAIR GEWORDEN DE LAATSTE DEGENIA.
TSINGTAO WORDT UITSLUITEND GEBROUWEN MET CHINESE INGREDIËNTEN
EN HET KRISTALHELDERE MINERAALWATER UIT HET LAOSHAN-GEBERGTE.

Chinese beer has seen a rise in popularity internationally in the last few decades. Tsingtao pilsener is brewed exclusively with Chinese ingredients and with the crystal clear mineral water from the Laoshan mountains.

TSINGTAO 4,5



TEA

DIVERSE CHINESE KRUIDENTHEE 5,0
CHINEZEN DRINKEN DE GEHELE DAG DOOR THEE. LEKKER LUCHTIG BIJ DE LUNCH!

*Variety of Chinese herbal tea 5,0
Chinese drink tea all day long. Perfectly light during lunch!*



MAGNOLIA JASMINE
ORGANIC GREEN TEA
OOLONG TEA
ANCIENT TEA GARDEN
LYCHEE BLACK TEA
CHRYSANTHEMUM BLOSSOM

COCKTAILS

LIEVER EEN PITTIGE COCKTAIL?
HIERONDER STAAN EEN AANTAL SUGGESTIES OF VRAAG NAAR DE COCKTAILKAART!

*Rather like spicy cocktail?
Below you'll find some suggestions or ask for the cocktail menu?*

VIRGIN - 7,5

ORIENTAL G&T - 12,5

ORIENTAL 2.0 - 12,5



SPECIALS

(VANAF 2 PERS / FROM 2 PERSONS)

43. PE KING HAU NGAP - 70,-

GEROOSTERDE PEKING EEND
ROASTED PEKING DUCK

44. LONG HA - 45,-

GESTOOMDE KREEFT
STEAMED LOBSTER

45. HA ONG KA SI - 90,-

CÔTE DE BŒUF VAN DE GRILL
GRILLED CÔTE DE BŒUF

