

## SOEP

Vegetarisch: Kombu soep met tofu	6,-	Vlees: Tomyam soep met kippendijfilet	6,-
Vis: Fushion Miso soep met gamba's	6,-		

## FRUIT DE MER PLATEAU

<b>2-3 personen</b> 45,-		<b>4-5 personen</b> 55,-	
coquilles	kombu	coquilles	kombu zeewier
zeebaars	zeewier	zeebaars	chuka wakame
zalm	chuka wakame	zalm	tonijn
garnalen	tonijn	garnalen	king crab
oesters		oesters	makreel

## GEPEKELDE GROENTES

Kombu zeewier	4,-	Sojabonen	4,-
Bleekselderij	4,-	Gepekeld rettich	4,-
Komkommer	4,-		

## SEAFOOD

Gestoomde coquilles (2)	8,-	<b>5 Dressingen voor de rauwe gerechten</b>	
Gestoomde oesters (2)	6,-	Thaise sinaasappeldressing	
Rauwe oesters (2)	6,-	Koreaanse gepekeld chinese kooldressing	
Rauwe coquilles (2)	8,-	Japanse mosterd dressing	
Rauwe zeebaars	6,-	Chinese rijstwind dressing	
Rauwe tonijn	7,-	Fusion sjallot vinaigrettedressing	
Rauwe zalm	6,-		
Rauwe makreel	6,-		

## GESTOOMDE CHINESE BAPAO

<b>Soorten bapao</b>		<b>Vullingen voor naturel bapao</b>	
Naturel	1,50	Haricots verts	3,-
Pompoen	2,-	Gamba's	4,-
Five spices	2,-	Tomato Zucchini	3,-
		Fish	4,-
		Duck	4,-
		Chicken	4,-
		Beef	4,-

## KLASSIEKE GERECHTEN WARM EN KOUD

<b>Klassieke gerechten koud</b>		<b>Klassieke gerechten warm</b>	
Vinai Beef	6,-	Teriyaki Chicken	6,-
Chuka Wakame	6,-	Black bean beef	6,-
Umami Duck	6,-	Bangkok Prawns	6,-
Mango Prawns	6,-	Haricots Vert Java	6,-
Beetroot Salmon	8,-	Tomato Zucchini	6,-
King Crab	8,-	Lemon Fish	6,-
Lamb Tartare	8,-	Orange Duck	6,-
Vinai Beef	6,-		
Chuka Wakame	6,-		
Umami Duck	6,-		
Mango Prawns	6,-		

**SHARING IS GOOD, DOUBLE DIPPING IS NOT!**