

## 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

2-3 personen 45,-		4-5 personen 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 rijstwindressing	
Rauwe tonijn	7,-	Fusion sjallot vinaigrettedressing	
Rauwe zalm	6,-		
Rauwe makreel	6,-		

## GESTOOMDE CHINESE BAPAO

### Soorten bapao

Naturel	1,50
Pompoen	2,-
Five spices	2,-

### Vullingen voor naturel bapao

Haricots verts	3,-
Gamba's	4,-
Tomato Zucchini	3,-
Fish	4,-
Duck	4,-
Chicken	4,-
Beef	4,-

## KLASSIEKE GERECHTEN WARM EN KOUD

### Klassieke gerechten koud

Vinai Beef	6,-
Chuka Wakame	6,-
Umami Duck	6,-
Mango Prawns	6,-
Beetroot Salmon	8,-
King Crab	8,-
Lamb Tartare	8,-
Vinai Beef	6,-
Chuka Wakame	6,-
Umami Duck	6,-
Mango Prawns	6,-

### Klassieke gerechten warm

Teriyaki Chicken	6,-
Black bean beef	6,-
Bangkok Prawns	6,-
Haricots Vert Java	6,-
Tomato Zucchini	6,-
Lemon Fish	6,-
Orange Duck	6,-

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