

# Special Tasting Experience

## Verrassingsmenu

*Vanaf 2 personen*

Indien u met 2 personen of meer dineert kunt u door onze Chef een uitstekende Special Tasting Menu vanaf 4 gangen laten samenstellen voor:

€ 45,00	p.p.	4 gangen (voor- tussen, hoofd en nagerecht)
€ 50,00	p.p.	5 gangen (voor- 2 tussen gerechten, hoofd en een nagerecht)
€ 65,00	p.p.	exclusieve tapas (6 gangen exclusieve tapas exclusief dessert)

## Family Menu

*Voor 4 personen € 134,50*

### Hors d'oeuvre

Mini loempia's, Pangsit, kerrie driehoekjes en gebakken Wan Tan met zoetzure saus

\*\*\*

### Roasted Babi ketjap

Geroosterd varkensvlees in lichtpikante, zoete saus

### Honey Kai

Lichtgepaneerde kipfilet roergebakken in zacht zoete honingdressing

### Chili shrimps

Gamba's met verse knoflook, rode pepers, lente-uitjes en 7 kruiden

### Ti Pan Tournedos

Botermalse tournedos op een ijzeren plaat, een dressing van zwarte truffel, teriyaki, knoflook, koriander en groenten

### Geroosterde Pekingend

\*\*\*

### Dessert

*Alle gerechten worden geserveerd met witte rijst, nasi of bami.*

*Wilt u Mihoen, Chinese nasi of Chinese bami, dan geldt er een toeslag van € 4,00. Extra couvert € 3,50 extra.*

**NB** Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Deze gerechten kunnen mogelijk allergische reactie veroorzaken. Graag willen wij U van dit risico op de hoogte brengen. Gasten met een allergie kunnen ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten.

## Cold Starters

(ook leuk om te delen)

<b>Sashimi New Style</b>	€ 14,50
<i>Noorse zalm, vers van het mes, met een dressing van Yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met hete truffelolie.</i>	
<b>Salade (evt. met tofu mogelijk, vegetarisch)</b>	13,00
<i>Kipfilet met frisse dressing</i>	
<b>Baby spinazie</b>	17,00
<i>Gegrilde gamba's, yuzu, truffel olie en Parmezaanse kaas</i>	
<b>Beef Tataki</b>	15,00
<i>Salade, Yuzu en geroosterde sesam dressing</i>	
<b>Beef Tataki Spicy</b>	15,50
<i>Rosé beef, komkommer, sichuan dressing</i>	
<b>Tuna Tartare</b>	15,00
<i>Tonijn gemarineerd met Japanse mayo, licht pittige Siracha en sojasaus geserveerd</i>	
<b>Taco Tonijn (3 stuks)</b>	19,50
<i>Tonijn, avocado, sla, Unagi, licht pittige Siracha en geroosterde sesam dressing</i>	
<b>Oesters (3 stuks)</b>	16,80
<i>Gillardeau, Yuzu en rode ui</i>	

## Warm Starters

<b>Taco sweet spicy pork (3 stuks)</b>	€ 16,50
<i>Varkensvlees zoet pikant en sla</i>	
<b>Edamame (japanse soyaboontjes)</b>	8,00
<b>Gratin Coquilles</b>	17,00
<i>Geratineerde coquilles met Parmezaanse kaas</i>	
<b>Rock Shrimps</b>	16,50
<i>Licht gepaneerd gamba's, licht pittige Siracha, knoflook chips</i>	
<b>Gestoomde Coquilles (2 stuks)</b>	16,50
<i>Gestoomde coquilles met verse knoflook, sojadressing en vermicelli</i>	
<b>Peking eend flensjes basket to share</b>	30,00
<i>8 gestoomde flensjes, krokant geroosterde eend, frisse groenten en Hoisin dip</i>	
<b>French Racks</b>	16,50
<i>Lamskoteletjes gegrild met seven spices, koriander, chili en pepers</i>	
<b>Gyoza's (5 stuks)</b>	15,00
<i>Aziatische pasteitjes gevuld met kipfilet, groenten, lente-ui en een dressing van sesam/ponzu</i>	
<b>Gegrilde Kippenspiesjes (3 spiesjes)</b>	12,50
<i>Kippendijfilet, sesamzaadjes in zoete teriyaki dressing</i>	
<b>Soft shell crab</b>	16,00
<i>Gewokte crispy soft shell crab met seven spices, paprika en pepers</i>	

## Soepen

<b>Wan Tan soep</b>	8,50
<i>Heldere bouillon met Paksoy en vleespasteitje</i>	

## Hoofdgerechten

<b>Honey Kai</b>	€	24,00
<i>Gesneden kipfilet, ananas en paprika, roergebakken in zacht zoete honingdressing</i>		
<b>Roasted Babi ketjap</b>		23,50
<i>Geroosterd varkensvlees, uien in licht pikante zoete saus</i>		
<b>Crispy Noodles (vegetarisch mogelijk)</b>		26,00
<i>Speciaal gebakken brede bami met verse wokgroenten, vlees, garnalen en cashewnoten</i>		
<b>Gong Bao Kai</b> 		24,00
<i>Gesneden kipfilet met pittige Szechuan saus en cashewnoten</i>		
<b>Gong Bao Beef</b> 		27,00
<i>Ossenhaas met pittige Szechuan saus en cashewnoten</i>		
<b>Chili shrimps</b> 		27,00
<i>Grote garnalen roergebakken met verse knoflook, rode pepers, lente-uitjes en 7 kruiden</i>		
<b>Crispy spek (klassieker)</b>		24,00
<i>Krokant geroosterde spekreepjes, gestoomde tauge met een zachte soja dressing</i>		
<b>Ossenhaas met sambalsaus</b> 		27,00
<i>Zoet pikant en groenten</i>		
<b>Geroosterde Pekingend (saus naar keuze)</b>		26,00
<i>Hoi sin (zoet), Gon Bao (pikant) of Chen pi (zoetzuur licht pikant)</i>		

**Alle gerechten worden geserveerd met witte rijst, nasi of bami.**

**Wilt u Mihoen, chinese nasi of Chinese bami, dan geldt er een toeslag van € 4,00 per schaalpje. Extra couvert € 3,00 extra.**



**NB** Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Deze gerechten kunnen mogelijk allergische reactie veroorzaken. Graag willen wij U van dit risico op de hoogte brengen. Gasten met een allergie kunnen ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten.

## Ti Pan gerechten

*Een specialiteit waarbij het gerecht wordt bereid en gegrild op een gietijzeren schaal*

<b>Ti Pan Garnalen</b> 	€ 28,00
<i>Verse wok groenten met pittige zoete saus</i>	
<b>Ti Pan Babi Pangang</b> 	25,00
<i>Geroosterde babi pangang, verse wok groenten met pittige zoete saus</i>	
<b>Ti Pan of the SEA</b> 	29,50
<i>Grote garnalen, zalm, coquilles, koriander en verse wok groenten in pittige dressing</i>	
<b>Ti Pan black bean</b> 	28,00
<i>Ossenhaaspuntjes, uien en paprika in zwarte bonensaus</i>	
<b>Ti Pan Kai</b> 	24,50
<i>Kipfilet met groenten in pittige zoete saus</i>	
<b>Ti Pan Tournedos</b>	29,50
<i>Botermalse tournedos met saus van zwarte truffel, teriyaki, koriander en groenten</i>	
<b>Ti Pan beef</b> 	28,00
<i>Ossenhaaspuntjes met groenten in pittige zoete saus</i>	
<b>Ti Pan Peking Speciaal</b> 	27,00
<i>Met kipfilet, varkenshaas, ossenhaas, grote garnalen en groenten in pittige zoete saus</i>	
<b>Ti Pan Zalm</b> 	27,50
<i>Verse wok groenten, koriander in pittige saus</i>	

## Vegetarische gerechten

<b>Sweet Spicy Omelet</b> 	21,50
<i>Omelet met zoet pikante saus en champignons</i>	
<b>Knapperige wok groenten met verse knoflook</b>	21,50
<b>Tahoe met groenten</b>	22,50
<i>Lichtgebakken met Chinese Paksoy</i>	
<b>Tahoe met groenten spicy</b> 	22,50
<i>Lichtgebakken met Chinese Paksoy en pikante dressing</i>	

*Alle gerechten worden geserveerd met witte rijst, nasi of bami.*

*Wilt u Mihoen, chinese nasi of Chinese bami, dan geldt er een toeslag van € 4,00 per schaalje. Extra couvert € 3,00 extra.*

**NB** Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Deze gerechten kunnen mogelijk allergische reactie veroorzaken. Graag willen wij U van dit risico op de hoogte brengen. Gasten met een allergie kunnen ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten.

**3 gangen keuzemenu € 43,00 p.p** U kiest een voor-, tussen- en hoofdgerecht

**4 gangen keuzemenu € 49,00 p.p.** U kunt een extra voor-, - of tussengerecht

## Voorgerechten

### Hors d'oeuvre

Mini loempia, kerry driehoekje, vlees pasteitje en pangsit.

### Salade (evt. vegetarisch met tofu mogelijk)

Gegrilde kipfilet met een frisse dressing.

### Oesters

Rauw, rode wijn vinaigrettes, rode ui.

### Sashimi new style

Noorse zalm vers van het mes, met een Dressing van yuzu citrus en wasabi soja licht geschroeid met truffelolie.

### Beef Tataki spicy

Frisse komkommer, pittige homemade chilli dressing.

### Baby spinazie salade

Gegrilde gamba's, truffelolie, Parmezaanse kaas.

### Beef Tataki

Frisse Salade, geroosterde sesam dressing, geroosterde tuinbonen, yuzu.

### Tuna tartare

Tonijn, Japanse mayo, lichtpittige siracha, sojasaus geserveerd op spicy nori tempura.

## Tussengerechten

### Gyoza's (evt. vegetarisch mogelijk)

Aziatische pasteitjes gevuld met kipfilet, groenten en knoflook.

### Rock shrimps

Licht gepaneerde gamba's, licht pittige Siracha.

### Flensjes

Goudbruin geroosterd Pekingeend, hoisindip, komkommer en gestoomde flensjes.

### Gegrilde Kippenspiesjes

Kippendijfilet, sesamzaadjes in teriyaki dressing.

### Gegrilde French Racks

Lamskoteletjes met seven spices, chilli pepers en koriander.

### Gestoomde coquilles St. Jacques

Gestoomd in de schelp met verse knoflook, soja saus en vermicelli.

### Soft shell crab

Gewokte crispy soft shell crab met seven spices, koriander en lenteui.

### Taco sweet spicy pork

Varkensvlees, zoet pikant, sla

## Hoofdgerechten

### Honey kai

Kipfilet lichtgepaneerd in zachte zoete honingdressing.

### Pekingeend

Krokant geroosterd, wokgroente, hoisin dip.

### Mini Ti Pan truffle (+ € 3,00)

Botermalse tournedos met saus van zwarte truffle, Japanse teriyaki, koriander en groenten.

### Verse Wokgroenten(Vegetarisch)

Mix van diverse verse groenten met verse knoflook .

### Crispy spek

Krokant geroosterde speklapjes met knapperige tauge en sojadressing.

### Pittige shrimps

Gamba's gewokt met verse knoflook, rode pepers, paprika en lente-uitjes.

### Tipan of the sea (+ € 2,00)

Grote garnalen, zalm en coquilles, koriander met verse wok groenten pittige dressing.