

WE WISH YOU A DELICIOUS WELCOME

Waan uzelf met Restaurant Peking in het verre oosten waarin met een verscheidenheid aan verse ingrediënten en heerlijke kruiden niet alleen gerechten worden gecreëerd die een lust zijn voor het oog, maar ook een genot zijn voor de smaakpapillen.

Wij serveren authentieke en vernieuwde Aziatische gerechten, gemoderniseerd door onze keuken en omgetoverd tot verrassende creaties voor een culinaire belevenis. Thank you for visiting us and enjoy Peking!

Special Tasting Experience

Indien u met twee of meer personen dineert, kunt u door onze chef een uitstekend verrassingsmenu vanaf 4-gangen samen laten stellen.

If you dine with two or more people, you can have our chef put together a special tasting experience menu starting from 4-courses.

4-gangen Special Tasting Experience

€ 50,50 P.P

Bestaande uit een voor-, twee tussen-, en hoofdgerecht

Consisting of a starter, two in-between course and main course

5-gangen Special Tasting Experience

€ 59,00 P.P

Bestaande uit een voor-, drie tussen-, en hoofdgerecht

Consisting of a starter, three in-between courses and main course

Special Tasting Experience GOLD

€ 69.50 P.P

Exclusieve tapas geserveerd in een 6-gangen menu

Exclusive small dishes served in a 6-course menu

U wordt met onze Special Tasting Experience geheel aan tafel verrast met onze must-try en hooggewaardeerde gerechten van onze kaart die u een totaalbeleving aan smaken biedt. Heeft u allergieën, speciale dieetwensen en/of andere bepaalde voorkeuren, wij houden daar rekening mee en proberen het menu zo veel mogelijk naar uw wens samen te stellen.

With our Special Tasting Experience you will be surprised at the table with our must-try and highly rated dishes from our menu that offers you a total experience of flavors. If you have allergies, special dietary requirements and/or other preferences, we will take this into account and try to put together the menu as much as possible according to your wishes.

NB Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Gasten met een allergie kunnen ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten

KEUZEMENU

3-gangen keuzemenu €47,90. U kunt hier kiezen uit een voor-, tussen- en hoofdgerecht.

3 course menu €47,90. You can choose a starter, a middle course dish and a main dish.

4-gangen keuzemenu €55,90. U kunt hier kiezen voor een extra voor- of tussengerecht.

4 course menu €55,90. You can choose an extra starter or middle course dish.

Voorgerechten van het keuzemenu

Salmon Nigiri

Zalm – licht geschroeid – truffel terriyaki dressing

Salmon – truffle terriyaki dressing

Beef Tataki Spicy

Frisse komkommer – pittige huisgemaakte chili dressing.

Fresh cucumber – spicy homemade chili dressing

Sashimi New Style

Noorse zalm, vers van het mes, met een dressing van Yuzu-citrus en wasabi-soja, geschroeid met truffelolie

Norwegian salmon, freshly cut, with a dressing of yuzu-citrus and wasabi-soy, lightly seared with truffle oil

Hors-d'oeuvre

Mini loempia, kerry driehoekje, vleespasteitje, pangsit met zoet zure saus

Mini spring roll, curry triangle, fried wan tan, pangsit with sweet sour sauce

Baby Spinach Salad

Gegrilde gamba's – truffelolie – Parmezaanse kaas

Prawns – truffle oil – Parmesan cheese

Tuna Tartare

Gemarineerd in Japanse mayonaise, licht pittige Sriracha en soja-saus, geserveerd op pittige Nori tempura

Marinated with Japanese mayonnaise, spicy Sriracha and soy-sauce, served on spicy Nori tempura

Chicken Salad (ook vegetarisch mogelijk met tofu/*vegetarian also possible with tofu*)

Gegrilde kipfilet – frisse dressing

Chicken breast – fresh dressing

Tussengerechten van het keuzemenu

Gyoza's

Aziatische pasteitjes gevuld met kipfilet en groenten – sesam-ponzu dressing

Dumplings filled with chicken and vegetables – sesame-ponzu dressing

Rock Shrimps

Licht gepaneerde gamba's – Sriracha – gebakken knoflook

Sriracha – fried garlic

Peking Duck pancakes

Peking Eend – gestoomde flensjes – komkommer – Hoisin

Cucumber – Hoisin

NB Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Gasten met een allergie kunnen ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten

French Racks

Gegrilde lamskoteletjes, gewokt met zeven kruiden – koriander – chili – pepers
Grilled lamb chops, stir-fried with seven spices – cilantro – chili – pepper

Steamed Coquilles

Gestoomde coquilles – vermicelli – verse knoflook – sojadressing
Steamed scallops – vermicelli – garlic – soy sauce

Crispy Rice Avocado

Gefrituurde rijst – avocado – Srircha – sesamdressing
Crispy fried rice – Srircha – sesame dressing

Soft Shell Crab



Krokante soft shell krab – Srircha
Crispy soft shell crab, stir-fried – Srircha

Chicken Skewers

Gegrilde kippenspiesjes – teriyaki – sesamzaadjes
Teriyaki – sesame seeds

Hoofdgerechten van het keuzemenu

Honey Kai

Gesneden kipfilet, roergebakken in zacht-zoete honingdressing – ananas – paprika
Sliced chicken breast, stir-fried with soft honey dressing – pineapple – bell peppers

Peking Duck

Geroosterde Pekingendeend – wokgroenten – Hoisin
Vegetables – Hoisin

Mini Ti-Pan Truffle Tournedos (+ €3.00)

Botermalse tournedos – groenten – zwarte truffeldressing – teriyaki – koriander
Beef tenderloin – vegetables – black truffle dressing – teriyaki – cilantro

Crispy Spek

Krokan geroosterde spekreepjes – gestoomde tauge – zoete soja-dressing
Crispy roasted bacon – steamed beansprouts – sweet soy-dressing

Chili Shrimps



Grote garnalen, roergebakken met zeven kruiden – verse knoflook – rode peper
Stir-fried with seven spices – fresh garlic – red chili

Basket of the SEA (+ €3.00)



Grote garnalen – zalm – coquilles – groenten – koriander – red curry
Prawns – salmon – coquilles – vegetables – cilantro – spicy red curry

Verse wok groenten

Verse knoflook
Stir-fried fresh vegetables – fresh garlic

Alle gerechten worden geserveerd met witte rijst. Wilt u liever nasi of bami dan geldt er een toeslag van €1.00. Voor mihoen, Chinese nasi- of bami een toeslag van €4.00 per schaalpje.

All dishes are served with white rice. Do you prefer fried rice or noodles? The additional charge therefore is €1.00. For rice noodles, Chinese fried rice- or noodles, we charge €4.00 per couvert.

*Onze koude- en warme voorgerechten bestaan uit kleine gerechten die ook gezellig gedeeld kunnen worden.
Our cold- and warm starters consists of small dishes that can also be shared with eachother.*

Cold Starters

Sashimi New Style	€ 15.50
Noorse zalm, licht geschroeid met truffelolie – Yuzu-citrus dressing – wasabi-soja <i>Norwegian salmon, lightly seared with truffle oil – Yuzu-citrus – Wasabi soy</i>	
Tuna Sashimi	€ 16.50
Tonijn licht geschroeid– Yuzu-citrus dressing <i>Tuna sashimi – lightly seared – Yuzu-citrus</i>	
Tuna Tartare 🍣	€ 16.00
Gemarineerde tonijn – Japanse mayonaise – Sriracha – pittige Nori tempura <i>Marinated tuna – Japanese mayonnaise – Sriracha – spicy Nori tempura</i>	
Baby Spinach	€ 17.50
Baby spinazie – gegrilde gamba's – Yuzu – truffelolie – Parmezaanse kaas <i>Grilled prawns – Yuzu – truffle oil – Parmesan cheese</i>	
Tuna Avocado Dream	€ 19.50
Gemarineerde tonijn – avocado – Sriracha – soja dressing – Unagi - nori <i>Marinated tuna – avocado – Sriracha – soy sauce – Unagi - nori</i>	
Beef Tataki Spicy 🌶️🌶️	€ 18.00
Sichuan dressing – komkommer <i>Szechuan dressing - cucumber</i>	
Beef Tataki	€ 15.00
Salade – Yuzu – geroosterde sesamdressing <i>Salad – Yuzu – roasted sesame dressing</i>	
Chicken Salad (ook vegetarisch mogelijk met tofu/ <i>also possible vegetarian with tofu</i>)	€ 15.00
Gegrilde kipfilet – frisse dressing <i>Grilled chicken – fresh dressing</i>	
Crispy Avocado	€ 12.50
Avocado – nori – Japanse mayonaise – sesamzaadjes <i>Avocado – nori – Japanese mayonnaise – sesame seeds</i>	
Oysters (3 pieces)	€ 17.50
Oesters – yuzu – rode ui <i>Yuzu – red onions</i>	

Soups

Wan Tan	€ 10.50
Vleespasteitjes – Chinese Paksoy	

NB Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Gasten met een allergie kunnen ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten

Onze koude- en warme voorgerechten bestaan uit kleine gerechten die ook gezellig gedeeld kunnen worden.
Our cold- and warm starters consists of small dishes that can also be shared with eachother.

Warm Starters

Edamame (japanse soyaboontjes/ <i>japanese soybeans</i>) (add our spicy dressing + € 0.50)	€ 8.50
Rock Shrimps 🌶️ Licht gepaneerde gamba's – Sriracha – gebakken knoflook <i>Sriracha – fried garlic</i>	€ 17.50
Steamed Coquilles (2 pieces) Gestoomde coquilles – vermicelli – verse knoflook – sojadressing <i>Steamed scallops – vermicelli – garlic – soy sauce</i>	€ 19.50
Gratin Coquilles (2 pieces) Gegratineerde coquilles – Parmezaanse kaas <i>Scallop au gratin – Parmesan cheese</i>	€ 19.50
Steamed Ha Kau (4 pieces) 🌶️ Gestoomde pasteitjes gevuld met garnalen – huisgemaakte pikante Sichuan dressing <i>Steamed dumplings filled with shrimps – homemade spicy sichuan dressing</i>	€ 15.50
French Racks (3 pieces) Gegrilde lamskoteletjes, gewokt met zeven kruiden – koriander – chili – pepers <i>Grilled lamb chops, stir-fried with seven spices – cilantro – chili - peppers</i>	€ 18.50
Peking Duck basket (to share) Krokant geroosterde Pekingeeend – acht flensjes – frisse groenten – Hoisin <i>Crispy roasted Beijing Duck – eight pancakes – fresh vegetables – Hoisin</i>	€ 30.00
Soft Shell Crab 🌶️ Krokante soft shell krab – Sriracha <i>Crispy soft shell crab – Sriracha</i>	€ 16.50
Gyoza's (5 pieces) Aziatische pasteitjes gevuld met kipfilet en groenten – sesam-ponzu dressing <i>Dumplings filled with chicken and vegetables – sesame-ponzu dressing</i>	€ 15.50
Beef Taco's (3 pieces) Zoet-pikante – sla <i>Sweet-spicy – lettuce</i>	€ 22.50
Chicken Skewers (3 pieces) Gegrilde kippenspiesjes – teriyaki – sesamzaadjes <i>Teriyaki – sesame seeds</i>	€ 13.50

Main Dishes

Honey Kai	€ 26.00
Gesneden kipfilet, roergebakken in zacht-zoete honingdressing – ananas – paprika <i>Sliced chicken breast, stir-fried with soft honey dressing – pineapple – bell peppers</i>	
Chili Shrimps 🌶️	€ 28.00
Grote garnalen, roergebakken met zeven kruiden – verse knoflook – rode peper <i>Stir fried with seven spices – fresh garlic – red chili</i>	
Roasted Peking Duck (saus naar keuze/choose a sauce)	€ 27.00
Hoisin (zoet/sweet), Gon Bao (pikant/spicy), Chen Pi (zoet-zuur en licht-pikant/sweet sour bitter)	
Crispy Spek	€ 26.00
Krokant geroosterde spekreepjes – gestoomde tauge – zoete soja-dressing <i>Crispy roasted bacon – steamed beansprouts – sweet soy-dressing</i>	
Beef Tenderloin sambal 🌶️	€ 29.00
Ossenhaas – groenten – sambalsaus (zoet-pikant) <i>Vegetables – sambal sauce (sweet-spicy)</i>	
Gong Bao Kai 🌶️	€ 26.00
Gesneden kipfilet – Szechuansaus – cashewnoten <i>Sliced chicken breast – Szechuan sauce – cashew nuts</i>	
Roasted Babi Ketjap	€ 26.00
Geroosterd varkensvlees – ui – licht-pikante zoete saus <i>Roasted pork – onion – slightly spicy-sweet sauce</i>	
Crispy Noodles (vegetarisch mogelijk/vegetarian possible)	€ 27.50
Gebakken krokante brede bami – verse wokgroenten – vlees – garnalen – cashewnoten <i>Fried crispy noodles – vegetables – pork – chicken – beef – shrimps – cashew nuts</i>	

Vegetarian

Sweet Spicy Omelet 🌶️	€ 23.00
Ei – champignons – zoet-pikante dressing <i>Egg – mushrooms – sweet-spicy dressing</i>	
Tahoe (ook in een pittige variant/also in a spicy option)	€ 23.50
Tahoe – groenten – Chinese Paksoy <i>Lightly fried tofu – vegetables – Chinese Paksoy</i>	
Verse wokgroenten	€ 23.00
Groenten – verse knoflook <i>Stir fried vegetables – fresh garlic</i>	

Alle gerechten worden geserveerd met witte rijst. Wilt u liever nasi of bami dan geldt er een toeslag van €1.00. Voor mihoen, Chinese nasi- of bami een toeslag van €4.00 per schaalteje.

All dishes are served with white rice. Do you prefer fried rice or noodles? The additional charge therefore is €1.00 . For rice noodles, Chinese fried rice- or noodles, we charge €4.00 per couvert

Ti-Pan

Een specialiteit van het huis waarbij het gerecht wordt bereid en gegrild op een gietijzeren schaal
A specialty from the house in which the dish is prepared and grilled on a hot plate

Ti-Pan Peking Special 🌶️	€ 28.00
Kipfilet – varkenshaas – ossenhaas – grote garnalen – groenten – pittige zoete dressing <i>Sliced chicken breast – pork tenderloin – beef tenderloin – prawns – vegetables – sweet spicy dressing</i>	
Ti-Pan Truffle Tournedos	€ 29.50
Botermalse tournedos – groenten – zwarte truffeldressing – teriyaki – koriander <i>Beef tenderloin – vegetables – black truffle sauce – teriyaki – cilantro</i>	
Ti-Pan of the SEA 🌶️	€ 29.50
Grote garnalen – zalm – coquilles – groenten – koriander – pittige dressing <i>Prawns – salmon – coquille – vegetables – cilantro – sweet spicy dressing</i>	
Ti-Pan Black Bean 🌶️	€ 29.50
Ossehaas – groenten – zwarte bonensaus <i>Beef tenderloin – vegetables – black bean dressing</i>	
Ti-Pan Babi Pangang 🌶️	€ 25.00
Geroosterde Babi Pangang – groenten – pittige zoete dressing <i>Roasted pork – vegetables – sweet spicy dressing</i>	

Family Menu (voor 4 personen/for 4 people)

Starter

Hors-d'oeuvre

Mini loempia – Pangsit – Kerry Kok – gebakken Wantan – zoetzure dressing
Mini spring roll – curry triangle – fried Wantan – sweet sour dressing

Main

Roasted Babi Ketjap

Honey Kai

Ti-Pan Truffle Tournedos

Chili Shrimps

Peking Duck

Inclusief dessert/including dessert

€ 153,00

Alle gerechten worden geserveerd met witte rijst. Wilt u liever nasi of bami dan geldt er een toeslag van €1.00. Voor mihoen, Chinese nasi- of bami een toeslag van €4.00 per schaalte.
All dishes are served with white rice. Do you prefer fried rice or noodles? The additional charge therefore is €1.00. For rice noodles, Chinese fried rice- or noodles, we charge €4.00 per couvert