

DIM SUM MENU

(Most popular !)

Amuse

Lychee Dim Sum Tree

Originele presentatie van een garnalen Dimsum in een Lychee vorm

An original presentation of shrimp paste Dimsum in a shape of a lychee

Soep/ Soup

Har kau Dimsum in geklarifeerde soepje met chinese stengels champignons

Shrimp Dimsum with a chinese mushroom stock

Voorgerechten/Appetizers

Diamond tower Dimsum

Variatie van gestoomde Dimsum/ variation of steamed dimsum

Jewel Box Dimsum

Variatie van gebakken Dimsum / variation of fried dimsum

Hoofdgerechten/Main Courses

Variatie van Drie verschillende hoofdschotels gekozen door de Chef

A variation of three kind of dishes chosen by the Chef

Dessert

Dessert van de Chef

68€/per persoon

soup

Shark Fin Soup – 素魚翅雞絲湯 (v)

12.50

An interpretation from the classical shark fin soup refined with crunchy vegetables

Spicy Soup – 酸辣湯 (V)

11.50

A rich broth with crispy tooofu and bamboo shoots accompanied by fresh ingredients like shiitake mushroom and wood ear mushroom

Mixed Mushroom Soup 雜錦菌湯 (V)

12.00

A light, clear broth with a selection Of Asian mushrooms

dim sum

Handmade Dim Sums

Rice Skin Vermicellie Rolls – 網皮脆炸海鮮卷 3 Stuks (V)

10.5

Een vermicellie mengeling in een krokant netje gemaakt van rijst. Een zijdezachte noedelmengeling festijn in een knapperig jasje.

Vegetarische Pan-Fried Buns – 上海生煎包 (v)

9.00

Gestoomde tarwe-deegbloempasteitjes met een vulling van een variatie aan champignons en Chinese bieslook en verse groenten.

XO Sauce Crispy Eggplant – XO醬脆皮茄子

9.5

Krokante plakjes aubergine gevuld met garnalen pastei, gefrituurd tot een gouden bruin met XO-saus voor een tongstrelende ervaring.

Wasabi Crunch Radish Cake – 芥末脆米蘿蔔糕

11.5

Een Japanse twist aan de traditionele radish cake (radijskoekje). Een koekje van Chinese radijs, - champignons en kleefrijstmeel en een vleugje wasabi omhuld in een krokante rijstdeeg.

Garnaal dumplings met vers groene asperge – 鮮露筍蝦餃

9.5

Dumplings van grote garnalen en Groene asperge. Gekruid met witte peper, oestersaus, sojasaus en bonenolie, gestoomd tot perfectie.

Zwarte truffel garnaal dumplings – 黑松露蝦餃

14.5

Dumplings van grote garnalen doordrenkt met zwarte truffel. Gekruid volgens een recept van de chef. Een decadente lekkernij die smelt op de tong.

Iberico Pork Siw Mai 伊比利亞燒賣

11.5

Een smaakvolle kruidige vulling gemaakt van premium Iberico varkensvlees, champignons en verse kruiden vakkundig gewikkeld in handgemaakte shumai-huid.

Spring Roll Edamame – 毛豆春捲 3 pieces (V)

8.00

Een mengeling van groenten en edanamebonen in een krokante jasje

Lucky Bag Vegetarisch – 福袋點心 (V)

9.00

Een gestoomde dimsum met variatie van groenten en champignons

Glutinous Rice Siw Mai 糯米燒賣 3 stuks (V)

9.00

Gestoomde met kleefrijst, shiitake en groenten – hartig en umami

Vegetarische Kristal Dumpling 齋水晶包 (V)

11.00

Transparante dumplings gevuld met een mix van seizoensgroenten

Curry chicken pear – 咖喱雪梨果 3 Stuks

9.5

Krokante dim sum in perenvorm met kruidige kip-curryvulling. Creatief en hartig.

Xiao Long Bao – 小籠包 3 stuks

11.50

Delicate gestoomde soepdumpling gevuld met sappig gekruid vlees en een rijke bouillon die vrijkomt bij elke hap – een ware dim sum klassieker.

St Jacobsnoot dumpling – 竹筴帶子餃 3 stuks

12.00

Smaakvolle siw mai gevuld met sappige coquille en garnalen. Verfijnd en elegant.

The Diamond Tower Dimsum – 點心塔

48.00

Chef's geselecteerde variatie van gestoomde dimsums. 12 stuks

main dishes

Authentic Cuisine

Gebakken Maiskip met Gember Saus – 薑蔥煎粟米雞

28.5

Een culinair hoogstandje van gemberachtige aroma's en malse maiskip, perfect gebakken.

Gon Bao Maiskip – 宮保粟米雞

28.5

Een smaakexplosie van de Gon Bao stijl, met malse maiskip en knapperige groenten. (Licht pikant)

Hainan Gele Curry Kip – 海南咖喱雞

28.5

Een reis naar de tropen met onze Hainanese Gele Curry Kip, doordrenkt met exotische smaken

Iberico Char Siw – 伊比利亞叉燒

28.5

Malse Iberico-varkensvleesreepjes, subtiel geroosterd tot een zoete, hartige perfectie in elke hap

Ma Po Tofu Vegetarisch – 麻婆素豆腐

26

Een vegetarische symfonie van zijdezachte tofu in de kenmerkende Sichuaanse kruidige saus.

Eekhoornvis met Passievrucht Zoetzure Saus – 百香果甜酸汁松子黃魚

30.5

Een exotische dans van roodbaars gehuld in een zoetzure saus met de verfrissende toets van passievrucht.

Geflambeerde Filet Pure op Chinese wijze – 堂燒黑椒密汁牛柳

36

Chinese Filet Pur bereid met tijdloze elegantie en aan tafel geflambeerd. Malse filet pur, subtiel gekruid

Grote garnalen in Typhoon Shelter stijl – 避風塘炒大蝦

32.5

Sappige grote garnalen, wokgebakken in tyfoonenschuilplaatsstijl, omhuld met een frisse groene twist voor een culinaire verrukking.

Geflambeerde Garnalen Qin style – 火蝦

38

Sissende geflambeerde garnalen met tomaten en kerrie roomsaus die flamboyant geflambeerd worden aan tafel ,waardoor een spektakel van vlammen en aroma ontstaan.

Krokante gebakken Ribbetjes met look -蒜蓉排骨

28.5

Gemarineerde varkensribben in een kruidenmengsel van look waarna ze krokant gebakken worden zodat het crispy aan de buitenkant en sappig van binnen.

Gūlǔ ròu Sweet and Sour Ribs -咕嚕肉

28.5

Krokante gepaneerde ribben omhuld met zachte lichte pikante zoetzure saus

Gestoomde Doradefilet Delight – 豉油薑絲蒸鯛魚柳

31.00

Gestoomde doradefilet in een verfijnde saus van sojasaus en verse gember

Krokante gebakken eend met Szechuan saus -四川鴨

32

Gelakte eend met de explosie szechuan peper saus en vergezeld op een bedje van combinatie van groenten

VEGGIE dishes

Authentic Cuisine

Hainan Gele curry met vegetarische vlees (v) 海南咖喱素雞

29.5

Een tropische reis naar hainan met gele curry met vegetarische vlees en krokante groentjes

Gon Bao vegetarische vlees 宮保素雞

29.5

Een Gon Bao style saus met vegetarische vlees en mengeling van krokante groentjes

Vegetarian Stew “Qin Style ”- 素 Qin

30.00

Een combinatie van vegetarische vlees en zeevruchten

Sichuan Mapo Tofu 四川麻婆豆腐

26.5

Pittige tofu in een rijke saus van Sichuanpeper en gefermenteerde bonenpasta.

Pak choi met oestersaus 蠔油炒白菜

13.5

Pak choi gekruid met een mix van 2 sauzen gearneerd met sesamzaad

Qin's Mini Tofu Bites – 秦一口豆腐

14.00

Krokant gebakken tofu met een hartige saus, perfect als smaakvol tussengerecht.

Aubergine met Passievruchtensaus 百香冰川茄子

13.5

Fris en fruitig gerecht met gefrituurde aubergine, afgewerkt met een passievruchtsaus

Magische Glaskonjac met Zure Kool 水煮酸菜魔芋

14.00

Een licht pittig en zuur gerecht met konjacnoedels en Chinese zuurkool.

Dessert

Lotus Seed Sweet Soup – 楊枝甘露

12

Een betoverende kom vol verfijning, onze Yang Zhi Gan Lu is een hemels dessert met Mango, jujube en taro in een zijdezachte kokosmelksoep. Geniet van de perfecte balans tussen romigheid en subtiele zoetheid, afgewerkt met de knapperige textuur van lotusparels. Een verrukkelijke afsluiting van uw maaltijd, waar traditie en smaak samenkomen.

Chinees Ijs met Amandelkoek – 西杏南瓜餅拼中式雪糕

12

Deze bijzondere combinatie van Westerse amandel- en pompoentaart met authentiek Chinees ijs zorgt voor een onvergetelijke smaakervaring. Geniet van de rijke smaak van amandelen en de romige textuur van pompoen in elke hap van de taart. De combinatie van deze smaken wordt versterkt door de toevoeging van een zijdezachte, traditionele Chinese ijssoort.

Dessert van de chef – 廚師的甜點

13

Een creatie van fantasie van de chef

Trio van ijs 雪糕三重奏

11

Een selectie van drie ambachtelijke smaken – een verfrissend einde van uw maaltijd.