

## Let's Get Things Started!

### Glas Cava 9

Brut Nature. Non Degorgé. Josep i Pau

### Glas Champagne 14

Tradition Brut. Gilbert Lesseure

### Gin & Tonic 13

Suntory Roku Gin. Premium Tonic

### Saké 9

Miyamizu No Hana. Hot | Cold

### Saké & Tonic 13,5

Miyamizu No Hana. Premium Tonic

### Maderista 8

Francisco Albuquerque. Madeira Reserva Dry

### Vermouth 8

La Madre. Bianco | Rosso

## Cocktails

### Oolong Negroni 13

Oolong Tea Infused Gin. Campari. Vermouth

### Yuzu Highball 14

Yuzushu. Mezcal. Soda. Limoen

## No Alcohol

### Ginger Spritz 9,5

Gember. Yuzu. Munt. Soda | N/A Cocktail

### Shizo 10

Shiso. Sakura. Soda | N/A Cocktail by Bôtan Distillery

### Kombucha 7

Botanical Fermented Tea | By Microbrouwerij Bron Antwerp

### L'Antidote 8

Gamay Druivensap. Wilde Kruiden | Domaine Des Grottes

### Sichuan Beet Juice 9

Sichuan Peper. Hop. Witte Biet | Feral N1

### N/A Gin & Tonic 10

Tanqueray 0% Gin. Premium Tonic

## Bier

### Tsingtao. Chinese Pils 5

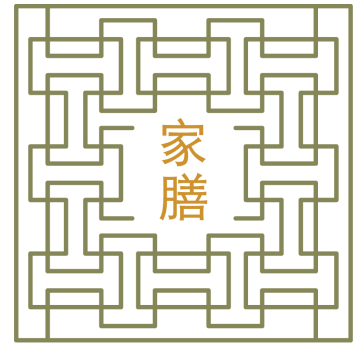
### Asahi Superdry. Japanse Pils 5,5

### Tripel Bertha. Tripel Blanche. Brussels Beer Project 6

### Delta IPA. Belgian IPA. Brussels Beer Project 6

### Oude Geuze. Boon 7

### Ramon. **Almost Zero Alcohol (0,3%)**. Roman Brouwerij 6



CUI CHINE

## Apero Bites To Share

### Kroepoek & Dip 5

Mix van garnalen-  
en cassavechips. Dip

### Loempia's (4st) 10 (v)

Gevuld met groenten. Dip

### Yuba Rolls (6st) 12

Sojabonenrollen. Garnalengehakt. Dip

## DIGITALE WIJNKAART

Onze wijnen zijn met passie en kennis uitgekozen in samenwerking met topsommelier Steve Bette. Wij adviseren u graag een (h)eerlijk glas of fles wijn. Scan de QR-code of vraag naar onze *old school* papieren wijnkaart!



## Wine By The Glass

Selectie open flessen wit/rood  
Prijs per glas tussen €6 & €9  
Scan de QR voor onze selectie wijnen per glas.

Om de gepaste balans te vinden tussen werk en rust, sluit het restaurant uiterlijk om 15u30 (lunch) en 23u30 (diner).

“ Good food is very often, even most often, simple food. “

## Voorgerechten

### Vegetarische Dim Sum (6st) (v) 16

Gestoomde Groentendumplings. Curry. Prei. Soja. Homemade Sambal

-

### Dim Sum Mix (6st) 18

Gestoomd. Garnalen- Varken- & Rundsvlees. Soja. Homemade Sambal

-

### Wok Inktvis Voorgerecht 24 | Hoofdgerecht 34

Krokant Gebakken. Chinese Vijfkruiden. Paprika. Ajuin

-

### Signatuur Pekingend 25

Huisgelakte Eend. Pannenkoekjes. Verrijkte Hoisin. Frisse Groenten

## Wok Suggestie

### Witte Asperges

Tijgarnalen. Soja. Look  
Lenteui. Shiitake

Voorgerecht | 28  
Hoofdgerecht | 38  
Vegetarisch | 24

## Signatuur

### Kreeftbereiding

*Kraakverse Canadese Kreeft +/- 650g*

#### Wok Kreeft ` Cantonese Style `

Oestersaus. Look. Soja  
Lenteui. Gember

Halve Kreeft | Voor- of Hoofdgerecht | 40

Hele Kreeft | Hoofdgerecht | 80

## Hoofdgerechten

### Wok Tofu (v) 29

Gebakken Tofu. Groene & Witte Asperges. Gember. Wokgroenten

### Ginger Chicken 32

Suprême van Zwartpootkip. Gembertapenade. Waterkers. Kimchi

### Kalfsentrecôte ` Hak Jiu ` 38

Plancha. Kantonese Zwarte Peperaus. Wokgroenten

### Gestoomde Zeebaars 35

Gember. Venusschelpen. Soja. Sesamololie. Frisse Kruiden

*Gestoomde jasmijnrijst bij de hoofdgerechten inclusief*

## Nagerechten

### Sesamoliebollen 12

Kleefrijst. Sesam. Chocolade. Vanille-Ijs. Fruit

-

### Tartelette 12

Crème van Kalamansi Citroen. Pistache. Framboos

-

### Coupe Kolonel 12

Sorbet van Limoen. Yuzushu. Bergamot (*bevat alcohol!*)

-

### Selectie Kazen ` Van Tricht ` 15

Drie Gerijpte Kazen. Lychee. Brood

## Dessertwijn

Glas Auslese 8

Glas Madeira Collection 13

## After Dinner Cocktails

Irish Coffee 13

Espresso Martini 13

White Russian 13

## Menu's

### Middag

### Lunchmenu

Voor - en hoofdgerecht van de dag | €32 pp

### Avond

### Menu Carte Blanche

Wandeling door de kaart | Gerechten om te delen | Per tafel te nemen | Vanaf 2 personen

**Driegangen** | 5 bereidingen van de chef om te delen. 2 voor-, 2 hoofd- en een individueel nagerecht €55 pp

**Viergangen** | idem als driegangen + onze signatuur pekingend als tussengerecht om te delen €63 pp

Selectie Kazen ` Van Tricht ` ipv nagerecht | +€5

**Passende Wijnen** | van €6 tot €9 per glas  
*U voorgesteld en vrij per glas te nemen*

**Al onze gerechten kunnen noten, gluten of zuivel bevatten. Pekingend bevat sporen van pinda.**

*Om de gepaste balans te vinden tussen werk en rust, vragen we om rekening te houden met onze openingstijden. Het restaurant sluit uiterlijk om 15u30 (lunch) en 23u30 (diner).*