

Oosterse gerechten 东方菜肴 Oriental dishes

- 29. Babi Pangang** 烧肉 
Varkensvlees met pikant-zoete saus
Pork meat with a sweet and spicy sauce
- 30. Cha Siuw** 叉烧
Geroosterd mager varkensvlees
Roasted lean pork
- 31. Fo Nam** 火腩
Krokant gebakken buikspek
Crispy pork belly
- 32. Beijing Ya** 北京鸭
Geroosterd Pekingeend
Roasted duck
- 33. Ya Peng** 鸭饼
Flensjes met Pekingeendreepjes, komkommer, prei en Hoisinsaus
Small thin pancakes with duck, thinly sliced cucumber, leek and Hoisin-sauce
- 34. Sie Tjoe Kai** 豉椒鸡 
Gewokte kipfilet met paprika en zwarte bonensaus
Stir-fried chicken with bell peppers and black bean sauce
- 35. Szechuan Kai** 四川鸡  
Gewokte kipfilet met groenten en pittige saus
Stir-fried chicken with vegetables and spicy sauce
- 36. Chuan's Chui Pi Kai** 四川脆皮鸡  
Krokant gebakken kipfilet met scherpe saus
Crispy chicken with spicy sauce
- 37. Po Lo Kai** 菠萝鸡
Krokant gebakken kipfilet met ananas en zoetzure saus
Crispy chicken with pineapple and sweet and sour sauce
- 38. Tian La Chui Pi Kai** 甜辣鸡 
Krokant gebakken kipfilet met chili-ketjapsaus
Crispy chicken with sweet soy sauce
- 39. Thais Curry Kai** 泰式咖喱鸡 
Kipfilet in Thaise kerriesaus
Chicken with Thai curry sauce
- 40. Thais La Kai** 泰式辣鸡  
Kipfilet in Thaise pittige saus
Chicken with a spicy Thai sauce
- 41. Chong Pau Niu Ro** 葱爆牛肉
Snelgebakken ossenhaas à la Peking
Quickly stir-fried tenderloin beef, Beijing-style
- 42. Sie Tjoe Niu Ro** 豉椒牛肉 
Gewokte ossenhaas met paprika en zwarte bonensaus
Stir-fried tenderloin beef with bell peppers and black bean sauce
- 43. Szechuan Niu Ro** 四川牛肉  
Gewokte ossenhaas met groenten en pittige saus
Stir-fried tenderloin beef with vegetables and spicy sauce
- 44. Ma Pou Pian** 马包片 
Ossenhaas met champignons en pikant-zoete saus
Tenderloin beef with mushrooms and sweet and spicy sauce
- 45. Hau Joe Niu Ro** 蠔油牛肉
Gewokte ossenhaas met groenten en oestersaus
Stir-fried tenderloin beef with vegetables and oyster sauce
- 46. Daging Roedjak** 红马肉  
Runderstoofvlees, pittig gekruid op Indische wijze
Spicy seasoned stew beef, Indonesian style

- 47. Daging Smoor** 黑马肉
Runderstoofvlees, mild gekruid op Indische wijze
Mildly seasoned stew beef, Indonesian style
- 48. Sie Tjoe Sja** 豉椒虾 
Gewokte Chinese garnalen met paprika en zwarte bonensaus
Stir-fried Chinese prawns with bell peppers and black bean sauce
- 49. Szechuan Sja** 四川虾  
Gewokte Chinese garnalen met groenten en pittige saus
Stir-fried Chinese prawns with vegetables and spicy sauce
- 50. Chuan's Chui Pi Sja** 四川脆皮虾  
Krokant gebakken Chinese garnalen met scherpe saus
Crispy Chinese prawns with spicy sauce
- 51. Po Lo Sja** 菠萝虾
Krokant gebakken Chinese garnalen met ananas en zoetzure saus
Crispy Chinese prawns with pineapple and sweet and sour sauce
- 52. Hau Joe Sja** 蠔油虾
Gewokte Chinese garnalen met groenten en oestersaus
Stir-fried Chinese prawns with vegetables and oyster sauce
- 53. Thais Curry Sja** 泰式咖喱虾 
Chinese garnalen in Thaise kerriesaus
Chinese prawns with Thai curry sauce
- 54. Thais La Sja** 泰式辣虾  
Chinese garnalen in Thaise pittige saus
Chinese prawns with a spicy Thai sauce
- 55. Tjiu Yin Sja** 椒盐虾 
Chinese garnalen gebakken met zout, peper en knoflook
Stir-fried prawns with salt, peper and garlic

Bijgerechten

附菜

Side dishes

- 56. Kroepoek oedang** 虾饼
Gemaakt van garnalen
Prawn crackers
- 57. Kroepoek casave** 辣虾饼 
Vegetarisch
Vegetarian crackers
- 58. Atjar** 亚查 
Indisch tafelzuur
Indonesian pickled vegetables
- 59. Augurken** 酸瓜 
Pickles
- 60. Witte rijst** 白饭 
White rice
- 61. Nasi goreng** 炒饭
Fried rice
- 62. Bami goreng** 炒面
Fried (thick) noodles
- 63. Mihoen goreng** 炒米粉 
Fried (thin) rice noodles
- 64. Chinese bami goreng** 炒中面 
Fried (thin) Chinese egg noodle

Sonsbeek PAVILJOEN

御苑

Oriental Tasting Menu

Zijpendaalseweg 30 - 6814 CL Arnhem
(Midden in park Sonsbeek)

www.sonsbeekpaviljoen.nl

Oriental Tasting Menu

Bij het "Oriental Tasting Menu" kunt u voor een vaste prijs, per persoon, onbeperkt diverse gerechten uit de Oriëntaalse keuken proeven!

Zowel de voor- hoofd- als bijgerechten worden in kleine porties voorgeschoteld zodat u eveneens van meerdere verschillende gerechten kunt genieten!

Om uw sfeervolle beleving zo comfortabel en optimaal te maken, hanteren wij géén tijdslimiet!

Hoe werkt het?

Per gang kunt u maximaal 2 (voor- en/of hoofd)gerechten uitkiezen en daarnaast kunt u nog één of meerdere keuzes maken uit de bijgerechten.

Nadat u uw gang volledig genuttigd heeft (m.u.v. bijgerechten), kan de volgende gang worden geserveerd.

U kunt zo veel gangen nemen totdat u verzadigd bent.

Uw gekozen gerechten voor de laatste gang kunt u uiterlijk om **21:30 uur** doorgeven.

Om de kwaliteit van de gerechten te kunnen waarborgen, worden de gerechten direct geserveerd wanneer de bereiding klaar is. Het kan daarom voorkomen dat de gerechten van uw tafelenoten niet gelijktijdig zullen aankomen.

Het verspillen van etenswaren wordt niet gewaardeerd en er zal dan € 2,50 per gerecht in rekening worden gebracht. Etenswaren mogen niet worden meegenomen.

Het "Oriental Tasting Menu" is alleen per tafel te bestellen. Voor een nagerecht kunt u vragen naar onze ruime à la carte dessertkaart.

Maandag, woensdag en donderdag

€ 23,80 per volwassene

€ 13,80 per kind (4 t/m 11 jaar)

Vrijdag, zaterdag, zondag en feestdagen (m.u.v. Kerstdagen)

€ 25,80 per volwassene

€ 15,80 per kind (4 t/m 11 jaar)

Heeft u allergie(ën), dan kunt u dit doorgeven aan één van onze medewerkers.



= vegetarisch



= pittig

Soepen

汤

- Hong Tang** 番茄汤
Chinese tomatensoep met kipfilet en vermicelli
Chinese tomato soup with chicken and vermicelli
- Wan Tan Tang** 馄饨汤
Heldere kippenbouillon met vleespasteitjes
Clear chicken bouillon with pork dumplings
- Sun La Tang** 酸辣汤 
Pittige en zoetzure gebonden soep
Sweet and sour soup

Salades

沙拉

- Chuka Wakame** 日本海藻沙拉 
Japanse zeewiersalade
Japanese seaweed salad
- Sja Sa La** 虾沙拉
Salade met Chinese garnalen
Salad with Chinese prawns
- San Wen Yu Sa La** 三文鱼沙拉
Salade met gebakken zalm
Salad with grilled salmon
- Niu Ro Sa La** 牛肉沙拉
Salade met ossenhaas
Salad with tenderloin beef
- Kwai Wee Kai La Pai Chai** 怪味鸡辣白菜 
Kipfilet met geurige saus en ingelegde witte kool met pittig-zoetzure smaak
Chicken with aromatic sauce and Chinese coleslaw (spicy, sweet and sour flavour)

Sushimix

寿司

- 4 verschillende soorten sushi** 四种寿司
4 different kinds of sushi

Japanse Tipan Yaki

日本铁板烧

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|-----|
| 10. Gyoza (kippasteitjes) | <i>Chicken dumplings</i> | 鸡饺子 |
| 11. Zeebaarsfilet | <i>Filet of seabass</i> | 鲈鱼 |
| 12. Ossenhaas | <i>Beef</i> | 牛肉 |
| 13. Lamskoteletten | <i>Lamsracks</i> | 羊排 |
| 14. Mosselen | <i>Mussels</i> | 淡菜 |
| 15. Kippendijfilet | <i>Filet of chicken thigh</i> | 鸡腿肉 |
| 16. Chinese garnalen | <i>Chinese prawns</i> | 虾 |
| 17. Zalmfilet | <i>Filet of salmon</i> | 三文鱼 |

Soups

Gefrituurde hapjes

炸点

Fried bites

- Zhong Tjun** 中卷
Huisgemaakte Chinese loempia's
Homemade Chinese springrolls
- Tsin Tao Tjun** 青岛卷 
Vegetarische mini loempia's
Vegetarian mini springrolls
- Ebi Tempura** 炸虾
Garnalen met een krokant jasje en chili saus
Deep fried shrimps with chili sauce
- Siu Mai** 炸烧卖
Pasteitjes gevuld met vlees en garnalen
Open-topped dumplings filled with ground pork and shrimp
- Lucky Bag** 金钱袋 
Buideltjes met een vegetarische vulling
Fried sachets with a vegetarian filling
- Pisang Goreng** 炸香蕉 
Gebakken banaan
Deep fried battered banana

Groente gerechten

素菜

Vegetables

- Tjap Tjoy** 杂菜 
Gewokte groentemix
Stir-fried mixed vegetables
- Szechuan Pai Chai** 四川上海白菜  
Shanghai Paksoi met pittige saus
Stir-fried Shanghai Paksoi (Chinese white cabbage) with spicy sauce
- Hao Joe Kai Lan** 蠔油西兰花
Broccoli met oestersaus
Broccoli with oyster sauce
- Tsau Mau Koe** 炒毛菇 
Gebakken champignons
Stir-fried mushrooms
- Shou Tsao Tau Fu** 素炒豆腐 
Taufu met groenten
Tofu with vegetables