

# 中國廚藝理念

## *De filosofie van de Chinese keuken*

De Chinese keuken is een van de weinige keukens ter wereld met een filosofische achtergrond. Men streeft naar een harmonieus evenwicht tussen smaak, kleur en geur gebaseerd op de eeuwenoude filosofie van yin en yang. De keuken kan worden ingedeeld in vier hoofdstromingen, de keuken van Beijing, van Shanghai, van Guangdong en van Sichuan, elk met haar eigen karakteristieken en smaken.

Met liefde en aandacht voor het vak biedt Golden City u een Kantonese keuken met authentieke specialiteiten. Daarnaast serveert Golden City elk kwartaal twee verschillende rijsttafels van twee hoofdstromingen.

Ook kunt u kiezen voor een:

### 廚師 *Verrassingsmenu van de Chef*

(Vanaf 2 personen)

Keuze uit:

3 gangen menu € 39,50

4 gangen menu € 47,50

5 gangen menu € 59,50



Laat u zich verrassen door de uiteenlopende smaken van de Chinese keuken en ervaar een culinaire reis door dit bijzondere land.

We wensen u een heerlijke avond,


Golden City

## 點心 *Dim Sum*

Een beroemd gerecht uit Guangdong zijn de dim sum hapjes, die in de hele provincie worden gegeten. Deze decoratieve hapjes worden gestoomd of gebakken. Dim sum betekent letterlijk "het hart raken". Hier kunt u de dim sum gebruiken als een culinair voorgerecht.

1. Dai Zi € 11,50  
*Gestoomde Sint Jacobsschelpen met sjalotjes, kristal bami*
2. Yung Pha € 12,50  
*Geurige gebraden lamsrack uit Nieuw-Zeeland in een milde sojasaus*
3. Guangdong Dim Sum € 7,60  
*Decoratieve Dim Sum gevuld met garnalen en vlees, gestoomd in een bamboe mandje*
4. Cha Seui Kou € 7,80  
*Goudkrokante garnalenpasteitjes met sjalotjes en zoetzure saus*
5. Kou Zi € 7,60  
*Deegpasteitjes gevuld met vlees in een krokante jasje*
6. Xiao Lung Bao  € 7,80  
*Gestoomde vegetarische zachte deegpasteitjes uit Shanghai*
7. Pang Sit Goreng € 7,60  
*Goudkrokante flensjes gevuld met kipfilet met zoetzure saus*
8. Ebi Tempura ( 4 stuks ) € 10,00  
*Gebakken garnalen*
9. Tai Kou Zi  € 7,60  
*Vegetarische deegpasteitjes gevuld met groenten in een krokant jasje*
10. Traditioneel Pekingeed (vanaf 2 personen) € 9,80 p.p.  
*Opgerolde flensjes gevuld met geurig krokante lapjes eendenfilet, komkommer, prei en Hoi Sin saus*
11. Ap Song (vanaf 2 personen) € 10,50 p.p.  
*Crunch van eendenfilet en groenten met 5 spices, geserveerd op knapperige ijsbergsla*

## 湯 Soepen

12. Hai Sin Soep € 9,50  
*Pittige bouillon met gamba's, Sint Jacobsschelp en kipfilet met een vleugje citroen*
13. Sui Kau Soep € 6,50  
*Heldere bouillon met gevulde garnalenpasteitjes en pakchoi*
14. Wan Tan Soep € 6,50  
*Heldere bouillon met gevulde vleespasteitjes en pakchoi*
15. Zu La Tong  € 6,50  
*Pittige bouillon met shiitake en bamboe scheuten*
16. Chinese Tomatensoep € 5,80  
*Gebonden tomatensoep met prei en stukjes kipfilet*
17. Kippensoep € 5,80  
*Heldere bouillon met kip, prei en fijngesneden ei*
18. Chinese champignonsoep € 5,80  
*Heldere bouillon met champignon en fijngesneden prei*
19. Haaivinnensoep € 5,80  
*Licht gebonden soep met fijngesneden lente ui en ham*

## 北京烤鸭 Pekingeend specialiteiten

20. Peking Ap € 25,90  
*Krokant geroosterde Pekingeend volgens traditionele recept en groenten met saus naar keuze (zwarte bonensaus, knoflooksaus of licht pikante tomatensaus)*
21. Dong Gu Ap € 25,90  
*Geroosterde Pekingeendfilet met Chinese shiitake paddenstoelen in een milde sojasaus*
22. Heung Zhang Ap € 25,90  
*Geroosterde Pekingeendfilet in een zoetzure sinaasappelsaus*

## 鐵板 *Ti pan specialiteiten*

Ti pan gerechten worden eerst met zorg bereid in een wok boven hoog vuur. Om de heerlijke geur te versterken wordt het gerecht aan tafel feestelijk geflambeerd en daarna geblust met een bijpassende saus. U heeft de keuze uit de volgende sauzen: zwarte bonensaus, knoflooksaus of licht pikante tomatensaus.

23. Ti pan garnalen	€ 28,50
24. Ti pan ossenhaas	€ 28,50
25. Ti pan kipfilet	€ 26,00
26. Ti pan Guangdong Choi <i>(garnalen, groenten, cha siu, haasbiefstuk, kipfilet)</i>	€ 28,50
27. Ti pan Sam Ping <i>(cha siu, geroosterde Pekingeendfilet en kipfilet)</i>	€ 28,50

## *Oude bekenden*



28. Babi pangang <i>Traditionele geroosterde babi pangang van mager vlees</i>	€ 19,50
29. Foe yong hai <i>Chinese omelet gevuld met groenten, met naar keuze kipfilet of malse ossenhaas</i>	€ 20,50
30. Tjap Tjoy met garnalen <i>Knapperige groenten met gepelde Chinese garnalen</i>	€ 20,50
31. Mihoen Singapore <i>Chinese vermicelli met garnalen, cha siu en kerrie</i>	€ 19,50

## *Garnalen- en visgerechten*

32. Keuze uit kabeljauw, zeebaars of gepelde garnalen <i>Volgens traditionele recept met zwarte bonensaus, knoflooksaus, Kong Bao saus of een licht pikante tomatensaus</i>	€ 29,50
--	---------








## 粵菜 *Kantonese specialiteiten*

De Kantonese keuken wordt door vele gezien als de haute cuisine van China. De bereidingsmethodes en recepten van deze kookkunst zijn uiterst verfijnd en gevarieerd. Er wordt gestreefd naar een subtiel evenwicht tussen smaak en geur, waarbij de eigen natuurlijke smaken van de ingrediënten behouden blijven.

33. Ho Yip Yu  € 36,00  
*In lotusblad gestoomde tarbot, op smaak gebracht met gember, sjalotjes en rode chilipepertjes*
34. Tang Chu Yu € 30,50  
*Goudkrokant gebakken zeebaars in een zoetzure saus met een vleugje azijn*
35. Cha Ha € 28,50  
*Krokant gebakken gamba's met lichte pikante saus*
36. Chap Kam € 26,00  
*Specialiteit van Chinese garnalen, ossenhaas en kipfilet gecombineerd met een milde sojasaus*
37. Had Tiew Ngau € 26,00  
*Ossenhaas met sugarsnaps in een geurige zwarte pepersaus, opgediend in een hete ijzeren pan*
38. King Do Kai € 24,00  
*Kipfilet in een krokant jasje met verse ananas en paprika in een lichte zoetzure saus*
39. King Do Ha € 27,00  
*Garnalen in een krokant jasje met verse ananas en paprika in een lichte zoetzure saus*
40. Kung Chong Kai € 23,50  
*Geurig gerecht van malse kipfilet met gember, opgediend in een hete ijzeren pan*
41. Si Choi  € 18,50  
*Geurig groentegerecht met champignons en cashewnoten*

## 川菜 *Sichuan specialiteiten*

Kenmerkend voor deze culinaire stijl is het accent op krachtige smaakmiddelen en pittige specerijen. Gerechten uit deze regio zijn ingenieuze combinaties van vele smaken en kunnen tegelijkertijd heet, zuur, zoet en zout zijn.

42. Kong Bao Ha  € 28,00  
*Beroemde Sichuan specialiteit van Chinese garnalen in een geurige Sichuan saus en chilipepertjes*
43. Chao Sam Ping  € 28,00  
*Een combinatie van Chinese garnalen, ossenhaas en kipfilet bereid op originele Sichuan wijze*
44. Kong Bao Ngau  € 28,00  
*Beroemde Sichuan specialiteit van ossenhaas in een geurige Sichuan saus en verse chilipepertjes*
45. Kong Bao Yang  € 28,00  
*Lamsrack uit Nieuw-Zeeland in een geurige Sichuan saus en verse chilipepertjes*
46. Kong Bao Kai  € 26,00  
*Beroemd Sichuan specialiteit van malse kipfilet in een geurige Sichuan saus en verse chilipepertjes*
47. Tai Kong Bao Ha   € 25,00  
*Beroemd Sichuan specialiteit van vegetarische garnalen in geurige Sichuan saus en verse chilipepertjes*

## 招全 *Chinese rijsttafel*

Een heerlijke combinatie met de meest populaire Chinees-Indonesische gerechten uit de Chinese keuken. Per couvert € 32,50 (vanaf 2 personen).

Kippensoep of tomatensoep

Babi Pangang

Koe Lo Yuk

Sate Ajam

Kip Kerrie (vanaf 4 personen)

Foe Yong Hai

Tjap Tjoy

Dessert en koffie of thee

Bij alle hoofdgerechten wordt witte rijst gereserveerd

Nasi of bami € 2,00

Chinese bami of mihoen € 4,00

Lotus nasi € 5,00

## 廣東 *Guangdong Rijsttafel*

De zuidelijke provincie Guangdong heeft een subtropisch klimaat en een rijkdom aan ingrediënten. De Kantonese keuken wordt door velen gezien als de haute cuisine van China. De bereidingsmethodes en recepten zijn uiterst verfijnd en gevarieerd. Vaak wordt gebruik gemaakt van vruchten en een beroemde bereidingsmethode is het stomen van gerechten, waardoor de natuurlijke smaken behouden blijven.

Wan Tan soep

*Heldere bouillon met gevulde vleespasteitjes en paksoi*

~

Guangdong Dim Sum

*Decoratief gevormde dim sum, gestoomd in een bamboe stoofmandje*

~

Ap Salad

*Traditioneel geroosterde eendenborstfilet met een frisse groene salade*

~

Ho Yip Yu

*In lotusblad gestoomde tarbot met gember, sjalotjes en rode chilipepertjes*

~

Ti Pan ossenhaas

*Ossenhaasmedaillons geserveerd in een cherytomatensaus*

Lotus Nasi

*In lotusblad gestoomde nasi met een heerlijk thee-aroma*

~

Dessert

~

Koffie of thee

Per couvert €47,50

*Voor minimaal 2 personen*

## 四川 | *Sichuan Rijsttafel*

Het in het westen gelegen Sichuan is een wonderbaarlijke provincie met een lange geschiedenis. Vroeger was het moeilijk toegankelijk door de hoge bergen. Kenmerkend voor de culinaire stijl is het accent op krachtige smaakmiddelen en pittige specerijen. Gerechten uit deze regio zijn ingenieuze combinaties van vele smaken en kunnen tegelijkertijd heet, zuur, zoet en zout zijn.

Zu La Tong

*Pittige bouillon met shiitake en bamboe scheuten*

~

Kou Zi

*Beroemde Sichuan deegpasteitjes met een heerlijk krokante korstje*

~

Si Yau Ngnau

*Malse geroosterde reepjes ossenhaas met fijne sjalotjes in een geurige zwarte sojabonensaus*

~

La Yu 

*Goudkrokante zeebaars in een pittige Sichuan saus*

Kong Bao Kai 

*Beroemd Sichuan specialiteit van kippenboutfilet in Sichuan saus en verse chilipepertjes*

Lotus Nasi

*In lotusblad gestoomde nasi met een heerlijk thee-aroma*

~

Dessert

~

Koffie of thee

Per couvert €47,50

*Voor minimaal 2 personen*



