

Soepen

- 1. Kai thang (kip)**.....> €3,60
Een geurige bouillon met kippenvlees en verse groenten.
- 2. Sun la thang (vegetarisch)**.....> €4,90
Een bekende fris-zure en pikante soep uit de "peper" provincie Sichuan. bereid met Sichuan kruiden, groenten en taufu.
- 3. Wan tan soep (kip)**> €4,60
Een geurige getrokken bouillon met deegkussentjes. Gevuld met kipvlees en groenten.
- 4. Tomatensoep**.....> €3,50
Heldere bouillon met eendfilet en seizoen groenten
- 5. Hai xuen qin thang (seafood)**.....> €6,60
Een keur van verse seafood in een delicate licht gekruide geurige bouillon.
- 6. Hai sheng suan la than (seafood)**...> €7,60
Een bekende fris-zure en pikante seafood soep uit de "peper" provincie Sichuan. De Chinese zuurkool is een belangrijk ingrediënt in deze soep.

Voor-en bijgerechten

- 7. Mini loempia's zonder vlees(8st)**.....> €3,60
- 8. Mini loempia's(4st)**.....> €3,90
Rijk gevuld met groenten en vlees
- 9. Pansit goreng(6st)**.....> €4,80
Fijngehakt vlees en groenten, gefrituurd in een knapperige jasje
- 10. Dimsum**.....> €9,90
Feestelijke combinatie van smaakvolle hapjes
- 11. kipsaté**> €5,20
Met pindasaus van de chef-kok.
- 12. Yangsaté(4st)**.....> €8,80
Onze specialiteit, saté van lamshaas, bereid zoals dat in Sichuan aan de kant van de weg gebeurt.
- 13. Gebakken bananen(5st)**.....> €3,90
- 14. Gebakken bami**.....> €4,80

Vleesgerechten

- 15. Tja sieuw(varkensvlees)**.....> € 12,90
Traditioneel Kantonees varkensvleesgerecht, rijk gemarineerd in honing en kruiden, daarna in de minglo oven geroosterd
- 16. Terug in de pan(varkensvlees)**.....> € 12,90
Een zeer bekend dun gesneden magere varkensspekgerecht bereid met verse knoflook, Sichuan peper en pittige kruiden.
- 17. Babi pangang(varkensvlees)**.....> €11,50
- 18. Babi Pangang spek(varkensvlees)**.....> €12,90
Krokant mager spek, rijk gemarineerd in kruiden en volgens oude methode bereid in de speciale minglo oven.
- 19. Babi ketjap (varkensvlees)**.....> €11,90
- 20. Hao yao niu rou(ossenhaas)**.....> €14,90
Een bekend Kantonees ossenhaasgerecht, bereid met vers groenten en milde kruiden.
- 21. Gan bing niu rou(ossenhaas)**> €14,90
Een bekend pikante ossenhaasgerecht, die zijn smaak dankt aan verse knoflook, Sichuan peper en pittige kruiden.
- 22. Yang pai (lamskoteletten)**.....> €15,20
Lamskoteletten, bereid met vers knoflook en pittige kruiden.
- 23. Gan bing yang yuk(lamshaas)**.....> €15,20
Een bekend Sichuan pikante lamshaas gerecht, dat zijn smaak dankt aan verse knoflook, Sichuan peper en pikante Sichuan kruiden.

Alle hoofdgerechten zijn

inclusief

rijst, in plaats van rijst

met

- Nasi of bami goreng**..... €0,90 extra
miehoen of Chinees bami goring.. €3,20
Gefrituurd bami..... €4,60

Gevogelte

- 24. Jian bao jie(kipfilet)**.....> €12,90
Een verfrissend kipfiletgerecht, bereid met verse groenten en milde kruiden.
- 25. Gan bing kai (kipfilet)**.....> €12,90
Een bekend pikant Sichuan kipfiletgerecht, dat zijn smaak dankt aan verse knoflook, Sichuan peper, pikante kruiden en groenten.
- 26. Wai po jie (Oma's kipfilet)**.....> €12,90
Een gekruide gedroogd wintergroenten met kipfiletgerecht, bereid met vers citroensap, mild Sichuan kruiden en verse groenten
- 27. Po lo kai (kipfilet)**.....> €12,90
Licht kippenvlees met verse ananas in zoetzure saus.
- 28. Kip Kerrie (kipfilet)**.....> € 11,90
Een romige pittige Kerrie neemt Volledig bezit van de mals kippblokjes.
- 29. Sieuw ap (eendborst)**.....> €14,80
Geroosterde Peking eend met kruidensaus en groenten .
- 30. Dronken eend (eendfilet)**.....> €14,90
Fijn gesneden Peking eend, bereid met Pikante kruiden, vers knoflook en groenten.

31 Menu Sichuan €46,00

(4 gangen menu voor 2 à 3 personen)

A.. **Dimsum**(combinatie van smaakvolle hapjes)

B. **Yang saté** (lamssaté)

C. **Gon Bao ha** (garnalen met licht pittige Kruidensaus)

D. **Gan bing ngauw yuk**(ossenhaas met verse knoflook en pikante Sichuan kruiden)

Vegetarisch gerechten

- 32. Chao nan gua** (courgette).....> € 9,80
Fijngesneden courgette bereide met lichte pittige Sichuan kruiden.
- 33. Zai ke gua** (aubergine).....> € 11,60
Aubergine met een mild sichuan kruiden.
- 34. Zai foe** (Foe yong hai).....> € 9,90
Eieren met gemengde groenten..
- 35. Zai cai** (tjap tjoy).....> € 9,90
Gemengde seizoen groenten.
- 36. Sichuan's zai cai** (Tjap tjoy a).....> € 9,90
Seizoen groenten met originele pikante Sichuan kruiden.
- 37. Cai mie** (miehoen).....> € 9,90
Met verse groenten
- 38. Mapo taofu** (sojabonenkaas).....> € 13,60
Bereid met Sichuan peper, pittige kruiden en groenten
- 39. Jin taofu** (sojabonenkaas).....> € 11,80
Gebakken taofu met groenten en een heerlijk licht pittige kruidensaus van de chef-kok.

Onbeperkt Dineren

In ons restaurant tegen een
Speciale groeps prijs

Vanaf 4 personen €25.00.p.p

Catering

(minimaal 10 personen)

Borrelhapjes.....vanaf> € 9.90 p.p

Maaltijden.....vanaf> € 15.00 p.p

Seafoodgerecht

- 40. Gin zhen san wen** (zalm).....> € 15,60
Zachtsmakend zalmfilet, die wordt gestoomd met een lichte zout- sojasaus en seizoen groenten.
- 41. Sichuan san wen** (zalm)> € 15,60
Zalmfilet, die in boter gebakken wordt met een licht pittige kruidensaus van de chef-kok
- 42. Choi Yim Ha** (garnalen).....> € 15,90
Grote garnalen naturel, die zijn smaak dankt aan, verse knoflook, Sichuan peper en kruiden van Sichuan
- 43. Gon Bao ha** (garnalen).....> € 15,90
Chinese garnalen, bereid met een licht pittige kruidensaus van de chef-kok
- 44. Gan bing ha** (garnalen).....> € 15,90
Een zeer kruidige Chinese garnalen gerecht, bereid met verse knoflook en Sichuan's peper.
- 45. Ging zhen hai bao** (heilbotfilet).....> € 14,90
Een delicatessen voor de visliefhebbers, heerlijk gestoomde heilbotfilet met een lichte zout-sojasaus van de Sichuan keuken en seizoen groenten.
- 46. Suan cai yu** (pangafilet).....> € 13,90
Bereid met een subtiele samenstelling van Sichuan kruiden en Sichuanese zuurkool, een verfijnde harmonie van smaken.
- 47. hao yao ha** (garnalen).....> € 15,80
Bereid met een milde kruiden en verse groenten .
- 48. San xueng** (garnalen en visfilet).....> € 15,60
Een mild van smaak seafood gerecht, bereid met seizoen groenten.



Authentieke **Chinese** keuken

Restaurant "Sichuan"

Middellaan 5, 6881 RP Velp

Sichuan is de naam van een provincie in het zuid-westen van China. Deze streek geldt als het meest vruchtbare deel van het land.

De Sichuan keuken is tevens een van de belangrijkste en bekendste keukens van China, waarvan de gerechten hun smaak ontleen door het rijkelijk gebruik van puur natuurlijk Sichuan's zeer pikante pepers tot mild kruiden. Ook de kenmerkende bereidingswijze onderscheiden wij van andere keukens doordat wij ons accent te leggen op versheid en authenticiteit van onze eeuwenoude keuken. Gecombineerd met kwalitatief hoog en fijnzinnig creatief vakmanschap zijn wij in staat zeer smaakvolle gerechten te serveren.

Openingstijden

Woensdag t/m Zondag (ook op feestdagen)

Vanaf 17.00 uur

Maandag en dinsdag gesloten

Tel: 026-3644722

www.si-chuan.nl