

Soepen

- 1. Xia wantan soep** (Garnalen).....> €6,80
Een geurige getrokken bouillon met deegkussentjes gevuld met garnalen en groenten.
- 2. Wan tan soep** (kip)> €5,60
Een geurige getrokken bouillon met deegkussentjes Gevuld met kippenvlees en groenten.

Gv=Glutenvrij

Voor-en bijgerechten

- 3. Dumplings(kip5st)**.....> €8,60
- 4. Garnalen dumplings(5st)**.....> €9,50
- 5. Mix gestoomde dimsum(10st)**.....> €15,00
(5 soorten hapjes van kip/garnalen/vega)
- 6. Sichuan kipsaté(4st gv)**.....> €6,60
Met lichte pittige kruidensaus van de chef.
- 7. Mini loempia's zonder vlees(10st)**.....> €3,80
- 8. Mini loempia's(3st)**.....> €5,80
Rijk gevuld met groenten en kippenvlees
- 9. Pansit goreng(6st)**.....> €5,50
Fijngehakt kippenvlees en groenten, gefrituurd in een knapperige jasje
- 10. Dimsum(gefrituurd)**.....> €12,50
Feestelijke combinatie van smaakvolle hapjes
- 11. kipsaté(3st)**.....> €5,80
Met pindasaus van de chef-kok.
- 12. Yangsaté(4st)**.....> €11,50
Onze specialiteit, saté van lamshaas, bereid zoals dat in Sichuan aan de kant van de weg gebeurt.
- 13. Gebakken bananen(6st)**.....> €6,60
- 14. Gebakken bami**.....> €7,50

Vleesgerechten

- 15. Tja sieuw**(varkensvlees gv).....> € 13,90
Traditioneel gegrilde varkensvleesgerecht, rijk gemarineerd in honing en kruiden, daarna in de minglo oven geroosterd
- 16. Terug in de pan**(varkensvlees gv).....> € 14,50
Een zeer bekend magere varkensspekgerecht ,bereid met verse gember en licht pittige Sichuan kruiden.
- 17. Babi pangang**(varkensvlees gv).....> €12,50
- 18. Babi Pangang spek**(varkensvlees gv)> €13,90
Krokant mager spek, rijk gemarineerd in kruiden en volgens oude methode bereid in de speciale minglo oven.
- 19. Babi ketjap** (varkensvlees).....> €13,50
- 20 Hao yao niu rou**(ossenhaas gv).....> €16,50
Een bekend Kantonees ossenhaasgerecht, bereid met vers groenten en milde kruiden.
- 21. Gan bian niu rou**(ossenhaas gv).....> €16,50
Een bekend pikante ossenhaasgerecht, die zijn smaak dankt aan verse knoflook, Sichuan peper en pittige kruiden.
- 22. Yang pai** (lamskoteletten gv).....> €17,60
Lamskoteletten, bereid met vers knoflook en pittige kruiden.
- 23. Gan bing yang yuk**(lamshaas gv).....> €18,50
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**..... €1,00extra
- miehoen of Chinees bami goreng**..€3.20
- Gefrituurd bami**.....€7.60

Gevogelte

- 24. Jian bao jie**(kipfilet> €13,90
Een verfrissend kipfiletgerecht, bereid met verse groenten en milde kruiden.
- 25. Gan bing kai** (kipfilet gv)...> €13,90
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.> €13,90
Malse kipfilet bereid met Sichuan kruiden en verse groenten
- 27. Po lo kai** (kipfilet gv).....> €14,60
kippenvlees met verse anannas in zoetzure saus
- 28. Kip Kerrie** (kipfilet).....> € 13,90
Een romige pittige Kerrie neemt Volledig bezit van de mals kippblokjes.
- 29. Siew ap** (Halve eendfilet).> €16,60
Geroosterde Peking eend met kruidensaus en groenten .
- 30. Dronken eend** (Eendfilet).....> €16,60
Fijn gesneden Peking eend, bereid met Pikante kruiden, vers knoflook en groenten.

31 Menu Sichuan €65,00

(5gangen menu voor 4 personen)

- A. Drie musketiers**(combinatie van drie soorten smaakvolle garnalen en kippenvlees dimsum)
- B. Sichuan kipsaté**(4st)
- C. Gang bian Yang**(Licht pittige lamshaas)
- D. Gon Bao ha** (Licht pittige garnalen)
- E. Hao yao niu rou**(Milde ossenhaas)

Vegetarisch gerechten

- 32. Oma's boontjes** (sperziebonen gv) > €12,60
Een bekende Sichuan sperziebonen gerecht,
Met lichte pittige Sichuan kruiden.
- 33. Zai ke gua** (aubergine gv).....> €12,90
Aubergine met een mild Sichuan kruidenrij.
- 34. Zai foe** (Foe yong hai gv).....> €10,50
Eieren met gemengde groenten..
- 35. Zai cai** (tjap tjoy gv).....> €11,50
Gemengde seizoen groenten.
- 36. Sichuan's zai cai** (Tjap tjoy gv)....> €12,00
Seizoen groenten met originele pikante
Sichuan kruidenrij.
- 37. Cai mie** (miehoen gv).....> €10,00
Met verse groenten
- 38. Mapo taofu** (sojabonenkaas gv)....> €13,80
Bereid met Sichuan peper, pittige kruiden
en groenten
- 39. Jin taofu** (sojabonenkaas gv).....> €12,60
Gebakken taofu met groenten en een
heerlijk licht pittige kruidensaus van de
chef-kok.

Onbeperkt Dineren

In ons restaurant tegen een
Speciale prijs:
€28.00.p.p

Catering

(minimaal 10 personen)

Borrelhapjes.....vanaf>€12.50

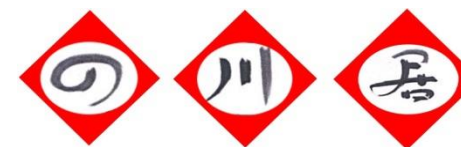
Maaltijden.....vanaf>€16.00 p.p

Gv=Glutenvrij

Versie:1 mei 2020

Seafoodgerecht

- 40. Gin zhen san wen** (zalm gv).....> €17,50
Zalmfilet, die wordt gestoomd
met een lichte zout- sojasaus en seizoen
groenten.
- 41. Choi Yim Ha** (garnalen gv).....> €18,00
Grote garnalen in schil, die zijn smaak dankt
aan, verse knoflook, Sichuan peper en
kruidenrij van Sichuan
- 42. Gon Bao ha** (garnalen gv).....> €17,80
Garnalengerecht, bereid met een licht
pittige kruidensaus van de chef-kok
- 43. Gan bing ha** (garnalen gv).....> €17,80
Een zeer kruidige Chinese garnalen gerecht,
bereid met verse knoflook en Sichuan peper.
- 44. Ging zhen hai bao** (heilbotfilet gv)....> €18,00
Een delicatessen voor de visliefhebbers, heerlijk
gestoomde heilbotfilet met een lichte
zout-sojasaus van de Sichuan keuken en
seizoen groenten.
- 45. hao yao ha** (garnalen gv).....> €17,60
Bereid met een milde kruidenrij en verse
groenten .
- 46. San xueng** (garnalen en visfilet gv)....> €17,60
Een mild van smaak seafood gerechten,
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
ontlenen door het rijkelijk gebruik van puur
natuurlijk Sichuan's zeer pikante pepers tot
mild kruidenrij. Ook de kenmerkend
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

Donderdag t/m Zondag (ook op feestdagen)

Vanaf 17.00uur

Maandag t/m woensdag gesloten

Tel: 026-3644722