



CHANG-i



CONCERT MENU

- speciaal voor concertgasten | vertrek voor 20.00 uur -

3-gangen 36,- p.p.

of

à la carte

U betaalt het voor- en hoofdgerecht voor de prijs erachter. U ontvangt dan naar keuze een dessert of koffie/thee gratis.

CHANG-I BITES

- heerlijk voor bij uw aperitief, 3 st. -

Yakitori spiesjes	10
Garnalen in tempura	12,50
Japanse Wagyu Dumplings	12,50
Dim Sum selectie gestoomd of gefrituurd	12,50
'Renart Boulon' oesters	14

CHEF'S MENU

- om de week een wisselend menu -

3-gangen	38,50 p.p.
4-gangen	47,50 p.p.

SHARED DINING MENU

- proeverij van de Chef | mogelijk vanaf 19.00 uur -

3-gangen	52,50 p.p.
4-gangen	62,50 p.p.

menu per tafel te bestellen
minimaal 2 personen, maximaal 6 personen

KOUDE VOORGERECHTEN

Tartaar van zeebaars met een garnalen pangsit	13,5
Sashimi mix van wilde zalm, tonijn en coquille	15
Tataki van Chateaubriand met gepocheerd kwartelei en kimchi dressing	14
Drieluik van eend eendenborst - crème brûlée - pangsit	15
Indonesische Gado Gado met pinda saus [v]	10,50

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken coquilles met een koude soja sabayon	13
Gebakken doradefilet op bedje van zwarte risotto en kreeftensaus	14
Licht gegaarde eendenborst met een Chinese hoisin saus	14
Wagyu burger met soja karamel Eendenlever supplement + 4,-	15
Zeewier bouillon met enoki en pangsit van geitenkaas [v]	11

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars met krokante spiering en saké-mirin saus	23	Gegrilde Chateaubriand met rundermerg en Shiitake saus	26
Gebakken heek met unagi saus	24	Hertenrugfilet met yuzu citrus saus	26,50
Thaise vispot met groene curry tjergarnaal - tarbot - zeebaars - coquille	26	Langzaam gegaarde Wagyu sukade met Gon Bao saus	27,50

CHEF'S FAVOURITES

Kreeft, roergebakken met groenten en een oestersaus (500 gram, gepeld)	39	Wagyu haas, gegrild met saus van eendenlever	80 gram 39,50 160 gram 77
--	----	--	------------------------------

WOK SPECIALS

Black Tiger garnalen met Szechuan pepersaus	26	Kippendijen met zwarte peper saus	19,50
Chinese paddenstoelen met zoetzure saus [v]	17,50	Ossenhaasreepjes met ketjap saus	24



ON THE SIDE

Chinese seizoensgroenten	6,50
Groente Mix, roergebakken	6,50
Edamame sojabonen	5
Luxe nasi, met garnalen en ossenhaas	7,50
Chinese bami	5



DESSERTS 8,-

Warm taartje van pure chocolade met gekonfijte rode peper en kokos sorbetijs
Aanbevolen dessertwijn: Rode Muscadel | Rietvallei

Crème brûlée van gember en mango sorbetijs
Aanbevolen dessertwijn: Riesling Auslese | Weingut Mathern

Panna cotta van lychees en pandan roomijs
Aanbevolen dessertwijn: Muscat | Maculan Dindarello

Bavarois van sereh met chocolade mousse van Chinese 'five spices'
Aanbevolen dessertwijn: Tokaji Aszú 3 puttonyos | Château Dereszla