



海上皇宮

SEA PALACE

RESTAURANT

Beers

| | |
|---------------------------------|----------------|
| Heineken 25/33/50CL | € 3,-/4,-/5,50 |
| Brand I.P.A. | € 4,- |
| Tsing Tao 33CL/64Cl | € 3,75/6,70 |
| Affligem Tripel | € 4,50 |
| Brouwerij t'IJ "IJwit" | € 5,50 |
| Heineken 0.0 | € 2,75 |
| Amstel Radler | € 3,- |
| Lowlander White Pale Ale | € 5,75 |
| Texels Skuumkoppe | € 5,- |
| Two chefs Funky Falcon Pale Ale | € 5,75 |

Softdrinks

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Pepsi/Pepsi Max/Sisi/7-up | € 2,80 |
| Bitter Lemon/Ginger Ale/Ice-Tea | € 2,90 |
| Cassis | € 2,90 |
| Fever Tree ginger beer | € 3,50 |
| Fever Tree tonic | € 3,50 |
| Home made ice tea | € 4,- |
| Fresh Orange juice | € 3,50 |
| Apple Juice | € 2,90 |
| Sourcy Pure still/sparkling 0,75L | € 6,50 |
| Fristi | € 2,75 |

Wines per glass

White

| | |
|--------------------------------|---------|
| Les Amourettes Sauvignon Blanc | € 5,- |
| Vistamar reserva Chardonnay | € 6,- |
| Vistamar Brisa Moscato(sweet) | € 5,- |
| Söll Pinot Grigio | € 8,- |
| Sancerre Blanc | € 9,- |
| Apostelhoeve Cuvee XII (Dutch) | € 8,- |
| Johannisberg Riesling | € 11,50 |

Red

| | |
|-----------------------------|--------|
| Vistamar Brisa Merlot | € 5,- |
| Alta Vista Malbec | € 6,- |
| Vistamar reserva Pinot Noir | € 6,50 |
| Shotfire Shiraz | € 9,- |
| Intriga Cabernet Sauvignon | € 9,- |
| Barolo D.O.C.G. | € 11,- |
| Montepulciano D' Abruzzo | € 9,- |

Premium Distilled

Vodka

| | |
|------------------|--------|
| Ketel one | € 5,75 |
| Ketel one citron | € 6,- |
| Absolut vanilla | € 6,- |

Rum

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Zacapa 23 Años | € 10,- |
| Zacapa X.O. | € 17,- |
| Captain Morgan (white/dark/spiced) | € 5,60 |

Tequila

| | |
|--------------------|--------|
| Don Julio Blanco | € 5,75 |
| Don Julio Reposado | € 6,50 |

The Johnnie Walker Collection

| | |
|--|---------|
| Red Label (perfect to mix) | € 5,75 |
| Black Label (Blend of 12 year old whisky's, smooth & complex) | € 6,75 |
| Gold Label (The perfect match between Speyside & Highland whisky's, elegant & intense flavour) | € 9,- |
| Platinum Label 18yrs (Blend of 18yr old whisky's, the perfect way to experience Johnnie Walker) | € 12,50 |
| Blue Label (Blend of the most rare whisky's, for those who want to enjoy whisky to the fullest) | € 25,- |

Single Malt

| | | | |
|------------------------------------|--------|-------------------------------------|--------|
| Oban 14 yrs (balanced) | € 11,- | Cardhu 12 yrs(Fruity & Balanced) | € 9,- |
| Tallisker 10yrs (intense & smokey) | € 7,50 | Singleton spey cascade(full bodied) | € 8,- |
| Dalwhinnie 15 yrs (fruity & spicy) | € 9,50 | Glenkinchie 12yrs (light & floral) | € 8,50 |

Whiskey & Bourbon

| | | | |
|-----------------|-------|-----------------|--------|
| Bulleit Bourbon | € 6,- | Jameson Whiskey | € 6,50 |
|-----------------|-------|-----------------|--------|

Gin & Tonic

| | | | |
|---|---------|-----------------------|--------|
| Tanqueray 10 (grapefruit) | € 12,50 | Dutch Courage(Orange) | € 10,- |
| Bobby's Dutch special (oriëntal spices) | € 12,50 | Hendrick's(Cucumber) | € 13,- |
| Monkey 47(strawberry & berries) | € 14,- | | |

Ask Your Waiter for our Cocktail & Wine menu

海上皇宮



海上皇宮

SEA PALACE

RESTAURANT

Menu December € 39,50 per person (min. 2 pers.) ^A

Tza Sui Kau & Chun Kun

Gefrituurde wan tan met garnalen en mini loempia / Fried wan tan filled with prawns and mini spring roll

Ossenhaas met gember & lente-ui

Kip Kung Po met pinda's / Chicken Kung Po with peanuts

Siu Ab

Geroosterde eend / Roasted duck

Dessert

December menu Luxe € 47,50 per person (min. 2 pers.) ^B

Saam Si Kun, Ha Kau, Siu Long Paw

Vleespasteitje, garnalen dumpling en mini loempia / meat dumpling, prawn dumpling and mini spring roll

Sui kau in bouillon / Bouillon with prawn dumplings

Ossenhaas met zwarte pepersaus / Beef with black pepper sauce

Garnalen met groene asperges / Prawns with green asparagus

Siu Ab

Geroosterde eend met soja saus / Roasted duck with soya sauce

Dessert

December menu Royal € 62,50 per person. (min. 2 pers.) ^C

Pien Pee Ab

Peking eend in flensjes / Peking duck in small pancakes

Dong Qua Tong

Geurige bouillon met wintermeloen en zeevruchten / Fragrant bouillon with wintermelon and seafood

Garnalen & Coquilles met groenten in X.O. Saus / Prawns and scallops with vegetables in X.O. sauce

Ossenhaas in pikante Sichuan saus / Beef in spicy Sichuan sauce

Gestoomde vis / Steamed Fish

Seizoensgroenten met knoflook / Seasonal vegetables with garlic

Dessert

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten of vraag naar onze allergie-informatiekaart.

Do you have an allergy? Please let us know or ask for our information on allergens.

海上皇宮



Voorgerechten – Appetizers

| | | |
|-----|---|-------------------------|
| K11 | 3 mini loempia's / 3 mini spring rolls | € 7,- |
| K12 | Spiesjes van gegrilde kippendij / Skewers of grilled chicken thigh | € 9,- |
| K15 | Oesters in tausiesaus, min. 2 stuks / Oysters in blackbean sauce, min. 2 pieces | dagprijs daily price |
| K16 | 2 gevulde krabscharen / 2 stuffed crab claws | € 16,50 |
| K18 | Gestoomde coquille St.Jacques met knoflook Steamed St. Jacobs scallop with garlic | dagprijs daily price |
| K08 | Koude noedels in een pikante Sichuan dressing (vegetarisch) Cold noodles in a spicy Sichuan sauce (vegetarian) | € 10,- |
| K22 | Gevulde grote garnalen met sesam (2 stuks) Stuffed prawns with sesame (2 pieces) | € 15,- |
| K10 | Vegetarische dumplings / Vegetarian dumplings | € 7,50 |
| K82 | Gestoomde garnalen pasteitjes / Steamed prawn dumplings | € 8,50 |
| K83 | Gestoomde dumplings met vlees, garnaal & champignons Steamed meat dumplings with prawn & mushrooms | € 8,50 |
| K01 | Gestoomde pikante mini inktvisjes / Steamed spicy mini squids | € 8,50 |
| K03 | Gestoomde pasteitjes met coquille St.Jacques Steamed dumplings with St. Jacobs scallop | € 9,50 |
| K04 | Varkensvlees pasteitjes met bouillon / Juicy pork dumplings | € 8,50 |
| K06 | Gefrituurde garnalen pasteitjes Fried prawn dumplings | € 8,50 |

Soepen – Soup

| | | |
|-----|--|--------|
| K28 | Vegetarische soep / Vegetarian soup | € 6,- |
| K29 | Maissoep met kip / Sweet corn soup with chicken | € 6,- |
| K30 | Bouillon met dumplings van varkensvlees / Bouillon with pork dumplings | € 6,50 |
| K31 | Bouillon met garnalen dumplings / Bouillon with prawns dumplings | € 8,- |

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten of vraag naar onze allergie-informatiekaart.
Do you have an allergy? Please let us know or ask for our information on allergens.





Koude Sichuan Specialiteiten/ Cold Sichuan Specialities

| | | |
|------------|--|----------------|
| K27 | Siu Mai Chiew Bun Hak Mok Ji <i>Chinese zwarte paddenstoelen met pikante azijndressing / Chinese black mushroom with spicy vinegar</i> | € 8,50 |
| K32 | Suun Nai Pak Yuk <i>Koude varkensvlees met dressing van Sichuan pepers / Cold pork with dressing of Sichuan peppers</i> | € 11,- |
| C80 | Fu Cai Fai Pin <i>Koude beef met Sichuan pepers dressing en pinda's / Cold beef salad with dressing of Sichuan peppers and peanuts</i> | € 12,50 |

Rundvleesgerechten - Beef dishes

| | | |
|------------|---|----------------|
| A17 | Ossenhaas met gemengde pepers in een pikante Sichuan olie <i>Beef with mixed peppers in a spicy Sichuan oil</i> | € 28,50 |
| K36 | Stoofpot van ossenhaas met gember en lente uitjes <i>Beef casserole with ginger and spring onion</i> | € 26,50 |
| K35 | Ossenhaas reepjes met gemengde champignons <i>Sliced beef with mixed mushrooms</i> | € 28,- |
| K37 | Ossenhaas met groene asperges en macadamia noten in pikante Sichuan saus <i>Fillet of beef with macadamia nuts and asparagus in spicy sauce</i> | € 28,50 |
| K65 | Ma Po Tofu <i>Tofu met rundergehakt in pikante saus / Bean curd with chopped beef and chilli sauce</i> | € 21,- |

Kipgerechten - Chicken dishes

| | | |
|------------|---|----------------|
| K45 | Gefrituurde kipstukjes in zoetzure saus <i>Deep fried chicken balls in sweet & sour sauce</i> | € 20,- |
| C20 | 'Drie cups kip'-kippendij filet gestoofd met Siu Hing, soja saus en sesamolie <i>'Three cups chicken'- chicken thigh fillet with Siu Hing, soy sauce and sesame oil</i> | € 24,- |
| K44 | Kipblokjes à la Kung Po met pinda's <i>Chicken cubes in Kung Po style with peanuts</i> | € 23,50 |

*Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten of vraag naar onze allergie-informatiekaart.
Do you have an allergy? Please let us know or ask for our information on allergen*





Varkensvlees gerechten - Pork dishes

| | | |
|------------|---|----------------|
| K49 | Varkensfilet à la Yu Heung (speciaal gekruide saus) Fillet of pork in Yu Heung style (specially seasoned sauce) | € 22,50 |
| K50 | For Nam (Krokant geroosterd buikspek) For Nam (pork sowbelly with crispy skin) | € 18,- |
| K51 | Cha Siu (Geroosterd varkensvlees met honing) Cha Siu (fillet of pork roasted with honey) | € 19,- |
| K52 | Met honing geroosterd varkensribbetjes Sliced spare-ribs roasted with honey | € 19,- |

Zeevruchten & Vis gerechten – Seafood & Fish dishes

| | | |
|------------|--|--------------------------------|
| K53 | Garnalen in een pikante sesam Sichuansaus (pikant) Prawns in sesame Sichuan sauce (spicy) | € 39,50 |
| K54 | Grote gestoomde garnalen met gehakte knoflook Steamed prawns with chopped garlic | € 37,50 |
| K55 | Garnalen en Coquilles St. Jacques & groenten in pikante XO-saus Prawns and St. Jacob's scallop in spicy XO-sauce | € 39,50 |
| K66 | Hoi Sin Tofu Po Stoofpot van zeevruchten en tofu / Casserole with seafood and bean curd | € 28,50 |
| K58 | Zeebaars gestoomd met gember & lente-ui met sojasaus Steamed seabass with ginger & spring onion with soy sauce | dagprijs daily price |
| K60 | Tarbot gestoomd met soja saus Steamed turbot with soy sauce | dagprijs daily price |
| K62 | Kreeft met gember en lente-uitjes Lobster with ginger and spring onions | dagprijs daily price |
| K61 | Gestoomde kreeft gestoomd met knoflook Steamed lobster from the aquarium with garlic | dagprijs daily price |
| K63 | Gepaneerde zeeduivel filet in zoet-zure saus Monkfish fillet in sweet & sour sauce | € 29,50 |

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten of vraag naar onze allergie-informatiekaart.

Do you have an allergy? Please let us know or ask for our information on allergens.





Eendgerechten - Duck dishes

- K46 Peking eend met pannenkoekjes (hele)**
Peking duck with small pancakes (whole) € 70,-
- K47 Traditioneel geroosterde eend met sojasaus (halve)**
Roasted duck with soy sauce (half) € 23,50

Vegetarische gerechten – Vegetarian dishes

- K70 Seizoensgroente met knoflook**
Seasonal vegetables with garlic € 17,50
- K72 Hong Siu Tofu**
Taufu met groenten in sojasaus / Bean curd & vegetables in soya sauce € 18,50
- K71 Saam Sing Ku**
Gemengde champignons / Mixed mushrooms € 19,50

Gebakken rijst / Noedelgerechten - Fried rice / Noodle dishes

- K75 Yeung Chow Chau Fan**
Gebakken rijst met vlees, garnalen en erwten / fried rice with meat, shrimps and green peas € 18,-
- K76 Ngau Yuk Chau Fan / Min**
Gebakken rijst of noedels met ossenhaas / Fried rice or noodles with beef € 19,50
- K79 Mihoen Singapore**
Pittige mihoen / spicy rice noodles € 17,50
- K77 Kai Yuk Chau Fan / Min**
Gebakken rijst of noedels met kipfilet / Fried rice or noodles with chicken € 17,50
- K78 Ha Chau Fan / Min**
Gebakken rijst of noedels met garnalen / Fried rice of noodles with prawns € 22,50

Kinder menu / Children's menu

- B54 Kinder menu Europa** € 11,50
Visstukjes met zoet-zure saus, patat & een kinderijsje
Fish with sweet & sour sauce, french fries & a childrens ice-cream

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten of vraag naar onze allergie-informatiekaart.
Do you have an allergy? Please let us know or ask for our information on allergens.





Home made ice cream

Vanille, chocolade-kersen, banaan, aardbei, mango, passievrucht, gember
Vanilla, chocolate-cherry, banana, strawberry, mango, passion fruit, ginger

Twee bollen / two scoops € 7-

Drie bollen / three scoops € 9,50

Chocolate fantasy *

Dadel chocolade fondant met witte chocolade mousse en chocolade-kersen roomijs

Date chocolate fondant with white chocolate mousse and chocolate-cherry ice cream

€ 10,50

Sour Trouble Trio

Limoen lavacake, passievrucht sorbet en een sour cocktail met lychee
Lemon lava cake, sweet passion fruit sorbet and sour cocktail with lychee

€ 11,-

Crazy monkey

In cognac gekarameliseerde banaan op bananecake met crazy monkey ijs

Cognac caramelised banana and banana cake with crazy monkey popsicle

€ 10,50

** te bestellen tot 22.45 uur / can be ordered till 22.45pm*

海上皇宮