



Van harte welkom in Oosters restaurant Jade,

Als jonge ondernemers startten we onze zaak in het jaar 2000. Sindsdien streven wij ernaar u de best mogelijke kwaliteit en service aan te bieden. Wij hopen van harte dat we onze klanten aangename herinneringen kunnen meegeven.

De mening van onze klanten is dan ook erg belangrijk voor ons. Indien u vragen, suggesties of opmerkingen heeft, dan horen wij het graag van u. Ook bieden wij indien gewenst, de mogelijkheid om in samenspraak aangepaste menu's aan groepstarief op te stellen.

***Heeft u allergieën of speciale wensen?***

***Vergeet dit niet ter plaatste even duidelijk te melden aan ons.***

Eet smakelijk,

Chopin & Ying

# Cava

€ 6,00

€ 30,00

# Champagne

Huis Champagne brut

€ 49,00

Champagne met een goudgele kleur en zeer fijne belletjes. In de neus bloemetjes, honingen boter. In de mond een mooie structuur met een elegant en breed smaakpalet.

# Huiswijn

Rood / wit / rose

<b><u>glas</u></b>	<b><u>¼ karaf</u></b>	<b><u>½ karaf</u></b>	<b><u>fles 75 cl.</u></b>
€ 5,00	€ 8,00	€ 15,00	€ 23,00

# Witte wijnen

**fles**

**Chablis Domaine Du Colombier**

€ 33,00

*Bourgogne*

Volle kracht van de Chardonnay en fijn afgerond op het einde. Lange harmonieuze afdronk met sporen van mineralen.

**Sancerre Domaine Hubert Brochard**

€ 34,00

*Loire*

Mooie aroma's van bloesem, honing en exotisch geel fruit. De elegantie van de Sauvignon druif komt zeer tot uiting.

**Pouilly-Fumé Domaine Henry Brochard**

€ 34,00

*Loire*

Fruitige witte wijn met complexe aroma's van bloemen en fruit. Elegante florale wijn met complexiteit en fris einde.

# Witte wereldwijnen

**fles**

## **Spier Chenin Blanc 'Signature' – Stellenbosch**

€ 27,00

*Zuid-Afrika*

Heldere strogele wijn met aroma's van bloemen, citrus en passie. In de mond aromatisch en droog met veel levendigheid in het glas en heerlijke frisse appel in de afdronk.

# Rode Franse Wijnen

**fles**

## **Château de la Commanderie**

€ 35,00

*Lalande de Pomerol*

Donkere robijnrode wijn, de Merlot druif speelt hier de hoofdrol die leidt tot een stevige wijn met een fijn bouquet, elegante Tannines en een karaktervolle afdronk met een lichte houttoets op het einde.

## **Château Haut Tropchaud**

€ 65,00

*Pomerol*

Wijngaarden gelegen tussen Château Trotanoy en de befaamde Château Petrus. Donkerode wijn met paarse sporen, een geur van wilde rode bessen en geconcentreerd met Tannines in de juiste verhouding.

## **Château Laroque Grand Cru Classé**

€ 75,00

*Saint-Emilion*

Deze wijn bestaat uit Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon. Uitsluitend manuele pluk, rekening houden met de rijping van de druiven op de verschillende "climats". Soepele, zachte verfijnde smaak, zachte geur. Mooi aanhoudende afdronk.

## **Château La Marzelle Grand Cru Classé**

€ 90,00

*Saint-Emilion*

Wijn met een intense rode kleur en krachtige aroma's van mooi fruit en zoethout. In de mond weelderig met rijke Tannines en toetsen van cassis en gekonfijt fruit.

## **Château Cantenac Brown Margaux**

€ 95,00

*Bordeaux*

Dieprode wijn met aroma's van donker fruit. In de mond elegant en volmet mooi versmolten Tannines in de lange afdronk.

# Rode wereldwijnen

**fles**

## **Baron De Ley Reserva – Rioja**

€ 29,00

*Spanje*

*100% Tempranillo*

Een intense, zachte rode wijn met heerlijk rood fruit en mediterrane kruiden in de mond. In de neus verrast deze Spaanse wijn met sterkegeuren van rood fruit, wat karamel en specerijen.

## **Ridgeback Merlot – Zuid-Afrika**

€ 35,00

*Paarl*

Vatgerijpte robijnrode Merlot met aroma's van rijpe pruimen, munt, donkere chocolade en eik. Fruitige wijn met een stevige structuur, fluweel achtige Tannines en een lange sappige afdronk.

## **Barbera d'Asti Superiore Bricco Sereno- Piemonte - Italië**

€ 37,00

Robijnrode wijn met aroma's van rijpe rode vruchten, bramen en pruimen. De smaak is vol met delicate Tannines.

## **Vino Nobile Di Montepulciano Manvi – Italië**

*Toscane*

€ 50,00

Krachtige dieprode wijn met stuivende aroma's van rijpe pruimen, kruiden en vanille. De smaak is vol, elegant en rijk met mooi afgeronde Tannines.

# Rosé wijn

**fles**

## **Tavel 'Roc Epine' mo – Lafond**

€ 29,00

Diep kersenrood van kleur, zeer verfijnd, met een afdronk waarin roodfruit en een beetje zuurheid is terug te vinden.

# Desserts

Kinderijsje	€ 4,50
Suggestie ijs	€ 6,50
Coupe Maison (Roomijs, coulis van bosvruchten en slagroom)	€ 6,50
Coupe gember (Roomijs, geconfijte gember en slagroom)	€ 6,50
Gebakken ijs	€ 7,00
Kokos Panna cotta met coulis en ijs	€ 8,00

# Aperitieven

Aperitief van het huis	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 9,00
Chinese Saké (54°)	€ 8,00
Japanse Saké (18°)	€ 7,00
Lychee Wijn	€ 5,00
Kirr	€ 5,00
Kirr Royal	€ 6,00
Picon	€ 7,50
Porto rood / wit	€ 5,00
Martini rood / wit	€ 5,00
Sherry dry	€ 5,00
Pineau Des Charentes	€ 5,00
Alcoholvrije Aperitief	€ 5,00
Ricard	€ 9,00
Campari Orange	€ 10,00
Whisky	€ 6,50
Whisky Cola	€ 10,00
Bacardi Cola	€ 9,00
Gin Gordon's + Tonic	€ 10,00
Gin Hendrick's + Tonic	€ 12,00
Gin Monkey '47' + Tonic	€ 14,00
Alcoholvrije gin Seedlip Spicy + Tonic	€ 11,00



# Koffie & Thee

Espresso	€ 3,50
Cappuccino met slagroom	€ 4,00
Irish coffee (whisky)	€ 8,50
French coffee (cognac)	€ 8,50
French coffee (Grand Marnier)	€ 9,00
Italian coffee (Amaretto)	€ 8,50
Thee groen Chinees	€ 4,00
Thee jasmijn Chinees	€ 4,00
Thee divers	€ 3,50

# Sterke dranken

Chinese saké (54°)	€ 8,00
Amaretto	€ 6,50
Cointreau	€ 6,50
Baileys	€ 6,00
Calvados	€ 8,00
Cognac	€ 9,00
Grand Marnier	€ 8,00
Limoncello	€ 6,50
Benedictine	€ 6,50

# Bieren

Stella	€ 3,50
Leffe Blond	€ 4,00
Duvel	€ 4,50
Tsing Tao (chinees bier)	€ 4,50

# Frisdranken

Aquacare plat	€ 2,00
0,50 cl.	€ 4,00
0,70 cl.	€ 5,50
Aquacare bruis	€ 2,00
0,50 cl.	€ 4,00
0,70 cl.	€ 5,50
Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola Light	€ 2,50
Lipton Ice Tea	€ 2,50
Schweppes Tonic	€ 3,00
Fruitsap	€ 2,50

# Soepen

- 1 **Soep van de chef (ook vegetarisch mogelijk)** € 7,00  
*Oosterse groentesoep met wasabikruiden*  
*Oriental soup with wasabiherbs*  
*Soupe de légumes oriental rehaussée aux épices de wasabi*
  
- 2 **Pikante soep (ook vegetarisch mogelijk)** € 7,50  
*Pikante soep op oosterse wijze met scampi's*  
*Hot oriental soup with prawns*  
*Soupe façon oriental avec langoustines*
  
- 3 **Wan Tan soep** € 8,00  
*Huisgemaakte ravioli bereid in heldere bouillon*  
*Homemade ravioli in a clear broth*  
*Raviolis faits maison servis dans un bouillon clair*

# Voorgerechten

- 5 **Tempura van groentjes (vegetarisch)** € 8,00  
*Gepaneerde groentjes*  
*Tempura of vegetables, accompanied (vegetarian)*  
*Légumes panés (végétarien)*
  
- 6 **Hors-d'oeuvre maison** € 10,00  
*Loempia speciaal met kruidige kipbrochette, tempura van groentjes en een zoetzuur sausje*  
*Spring roll with a spicy chicken brochette, tempura of vegetables and a sweet-and-sour sauce*  
*Rouleaux de printemps avec brochette de poulet épicée, légumes panés et sauce aigre-douce*

- 7 **Loempia (ook vegetarisch mogelijk)** € 9,00  
*Loempia gevuld met sojascheuten en kip*  
*Spring roll filled with soy sprouts and chicken*  
*Nem rempli avec germes de soja et du poulet*
- 8 **Gamba's van de chef** € 12,00  
*Origineel bereide gamba's met een licht zoet exotisch sausje*  
*Gambas prepared by our chef, with a slightly sweet-exotic sauce*  
*Crevettes préparées avec une sauce exotique légèrement sucrée*
- 9 **Gestoomde Sint-Jacobsvruchten** € 13,00  
*Gestoomde Sint-Jacobsvruchten op smaak gebracht met een snuifje look en vermicelli*  
*Steamed scallops with a hint of garlic and vermicelli*  
*Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur aromatisées d'une pincée d'ail et vermicelles*
- 10 **Gestoomde dim sum** € 12,00  
*Een smakelijke oosterse variatie van dim sum hapjes*  
*A tasty oriental variety of steamed dumplings,*  
*Une variation savoureuse orientale avec tempura de légumes frais de saison*
- 13 **Oosters tapasbordje (vanaf 2 pers.)** € 16,00  
per pers.  
*Een verrassend en gevarieerd oosters tapasbordje met verschillende hapjes*  
*A surprising plate of oriental tapas with a variety of starters*  
*Assiette de tapas orientale surprenante et variée avec diverses collations*

# Hoofdgerechten

*geserveerd met witte rijst / served with white rice / servi avec du riz blanc*

- 14 **Een wandeling door het Oosten (vanaf 2 pers.)** **€ 29,00 per pers.**  
*3 hoofdgerechten om te delen (kip curry, babi pangang en vissuggestie met sojasaus)*  
*3 main dishes (chicken curry, pork in a slightly hot sauce and fish of the day with soy sauce)*  
*3 plats (poulet au curry, porc dans une sauce légèrement épicée, poisson du jour avec sauce soja)*

## Di Pan & Stoofpotjes

- 15 **Di pan mix** **€ 24,00**  
*Heerlijk gekruide garnalen, rundslapjes en kipfilet bereid op een gietijzeren plaat, geserveerd met een licht pikant en zoet sausje*  
*Deliciously spiced prawns, beef and chicken fillet prepared on a cast iron plate, served with a lightly hot- and-sweet sauce*  
*Crevettes épicées, des pièces de bœuf et de poulet préparés sur une plaque en fonte, servies avec une sauce légèrement épicée et douce*
- 17 **Currystoofpotje zeevruchten** **€ 25,00**  
*Zeevruchten volgens aanbod bereid in een curryroomsausje*  
*Seafood of the season, prepared in a curry-cream sauce*  
*Fruits de mer selon disponibilité cuits dans une sauce de curry à la crème*

## Bijgerechten

*De smaken van onze gerechten komen het best tot hun recht in combinatie met witte rijst. Uiteraard respecteren wij de keuze van onze klanten en is het ook mogelijk om een portie nasi of bami te bestellen*

**€ 5,00 per portie**

# Vleesgerechten

*geserveerd met witte rijst / served with white rice / servi avec du riz blanc*

- 18 **Eend met pikante saus** € 23,00  
*Eend met pikante saus en groentjes*  
*Duck with a slightly spiced sauce and fresh vegetables*  
*Canard accompagné de légumes de saison avec une sauce épicée*
- 20 **Gesneden runderlapjes van de chef** € 21,00  
*Runderlapjes bereid met een peperroomsaus van de chef*  
*Sliced steak prepared with a pepper-cream sauce du chef*  
*Emincé de bœuf servi avec une sauce au poivre à la crème du chef*
- 21 **Krokant varkensvlees** € 21,00  
*Krokant gebakken varkensreepsjes in een licht pikant sausje*  
*Crispy baked strips of pork in a slightly hot sauce*  
*Croustillante tranches de porc dans une sauce légèrement épicée*
- 22 **Krokant gebakken ribbetjes** € 21,00  
*Krokant gecarameliseerde ribbetjes met look en een licht sojasausje*  
*Crispy caramelized ribs with garlic and soy sauce*  
*Travers de porc caramélisé à l'ail et d'une légère sauce de soja*
- 23 **Currysotel mix** € 23,00  
*Garnalen, rundslapjes en kipfilet bereid met een curryroomsausje*  
*Prawns, beef and chicken fillet prepared with a curry-cream sauce*  
*Crevettes, des pièces de bœuf et de poulet servi avec une sauce au curry*
- 24 **Voor de kinderen (tot 12 jaar)** € 16,00  
*Gebakken rijst met kippenbolletjes en een saté*  
*Fried rice with chicken fritters and a sate*  
*Riz frit avec des boules de poulet et un saté*

## Gerechten met vis en schaaldieren

*geserveerd met witte rijst / served with white rice and vegetables / servi avec du riz blanc*

- 25 **Garnalen met look en chilipeper** € 22,00  
*Scampi's geserveerd met look en chilipepers vergezeld van verse seizoensgroentjes*  
*Prawns served with garlic and chili peppers, accompanied by seasonal vegetables*  
*Crevettes servi avec de l'ail et des piments accompagnés de légumes frais de saison*
- 27 **Calamares** € 23,00  
*Krokant gebakken calamares op smaak gebracht met chilipepers*  
*Crispy baked calamari flavored with chili peppers*  
*Croustillants calamars aromatisés avec des piments*
- 28 **Vissuggestie van de chef** € 24,00  
*Afhankelijk van dagaanbod*  
*Fish depending on the daily offer*  
*Du poisson dépendant l'offre du jour*
- 30 **Vegetarisch gerecht** € 20,00  
*Vegetarische suggestie van de chef*  
*Vegetarian suggestion du chef*  
*Suggestion végétarienne du chef*

## Kreeftbereidingen

- 31 **Kreeft met gember** **€49,00**  
*Kreeft opgediend met fijngesneden pijpajuintjes en stukjes gember, vergezeld van noedels*  
*Lobster served with spring onion and ginger, accompanied by noodles*  
*Homard servi avec des oignons de printemps hachés et morceaux de gingembre accompagné de nouilles*
- 32 **Kreeft met curry** **€49,00**  
*Kreeft bereid in een zacht romig currysausje met witte rijst*  
*Lobster prepared in a creamy curry sauce, served with white rice*  
*Homard cuit dans une sauce au curry douce et crémeuse avec du riz blanc*
- 33 **Kreeft met look** **€49,00**  
*Kreeft geserveerd met een looksausje en witte rijst*  
*Lobster served with a freshly made garlic sauce, accompanied by white rice*  
*Homard servi avec une sauce à l'ail et riz blanc*

## Chinese fondue

Pikante en niet-pikante bouillon  
Spicy and non-spicy broth  
Bouillon épicé et non épicé

-

Verschillende zeevruchten, soorten vlees, groenten, noedels, rijst en sausjes.  
Various seafood, meat, vegetables, noodles, rice and sauces.  
Divers fruits de mer, viandes, légumes, nouilles, riz et sauces

Vanaf 4 personen: 39 euro p.p

*(Minimum 1 dag op voorhand te bestellen)*  
*(To be ordered at least 1 day in advance)*  
*(A commander au moins 1 jour à l'avance)*



# Jade ontdekkingsmenu

## Aperitief van het huis

*House aperitif*

*Apéritif maison*

~

## Oosters tapasbord

*Een verrassend en gevarieerd tapasbord met verschillende voorgerechtes*

*A surprising plate of Oriental tapas with a variety of starters*

*Assiette de tapas Orientale surprenante et variée avec diverses collations*

~

## Vissuggestie

*Afhankelijk van dagaanbod*

*Fish depending on the daily offer*

*Poisson selon l'offre du jour*

&

## Vleessuggestie

*Meat depending on the daily offer*

*Viande selon l'offre du jour*

~

## Panna cotta van kokos met ijs

*Coconut panna cotta with ice cream*

*Panna cotta à la noix de coco avec glace*

~

## Koffie/thee

*Coffee or tea*

*Café ou thé*

*1 fles huiswijn en water inbegrepen  
1 bottle of house wine and water included  
1 bouteille de vin maison et d'eau inclus*

***Vanaf 2 personen***

***€ 62 per persoon***

# Menu Royal

## Soep van de chef

*Chef's vegetable soup*

*Soupe du chef*

~

## Gamba's van de chef

*Deliciously spiced gambas with sauce of the chef*

*Crevettes originales préparées avec une sauce exotique légèrement sucrée*

~

## Sint-Jacobsvrucht

*Sint-Jacobsvrucht opgediend met vermicelli en look*

*Scallops served with vermicelli and garlic*

*Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur aromatisées d'une pincée d'ail et vermicelles*

~

## Rundslapjes van de chef

*Runderlapjes bereid met een saus van de chef*

*Sliced steak prepared with a sauce du chef*

*Emincé de bœuf servi avec une sauce du chef*

&

## Currystoofpotje zeevruchten

*Een pittig currystoofpotje met een mix van zeevruchten*

*Spicy curry stew with a variety of seafood*

*Fruits de mer cuits dans une sauce de curry à la crème*

*Witte rijst / White rice / Riz blanc*

~

## Dessert

***Vanaf 2 personen***

***€ 51 per persoon***

# Lunch

*van donderdag t.e.m. zaterdag 11.30u-13.30u  
(uitgezonderd op feestdagen & gelegenhedsdagen)  
from Thursday till Saturday (not on holidays)  
du jeudi au samedi (pas les jours fériés)*

## Oosterse groentesoep

*Oriental vegetable soup  
Soupe de légumes orientale  
of*

## Loempia

*Gevulde loempia opgediend met zoetzuur sausje  
Stuffed spring roll served with a sweet-and-sour sauce  
Rouleaux de printemps remplis servi avec une sauce aigre-douce*

~

## Bami met kip

*Bami met kip en groentjes  
Noodles with chicken and vegetables  
Nouilles au poulet et légumes*

of

## Koe loe Kai

*Oosterse kippenbolletjes in zoetzure saus  
Oriental chicken fritters in a sweet-and-sour sauce  
Boulettes de poulet orientale à la sauce aigre-douce*

of

## Babi pangang

*Krokant gebakken varkensreepsjes in een licht pikant sausje  
Crispy baked strips of pork in a slightly hot sauce  
Croustillante tranches de porc dans une sauce légèrement épicée*

of

## Tjap tjoy met kip

*Warme sojascheuten en groentjes met kipfilet  
Warm bean sprouts and vegetables with chicken fillet  
Germes de soja chaudes et légumes avec poulet*

of

## Kip met currysous

*Kipfilet in een curryroomsausje  
Chicken fillet in curry-cream sauce  
Poulet dans une sauce au curry à la crème*

*Alle hoofdgerechten zijn vergezeld van witte rijst  
All main courses are served with white rice  
Tous les plats sont accompagnés de riz blanc*

**€ 20,00**