



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

Soepen

- 1 **Soep van de chef (vegetarisch ook mogelijk)** € 8,00
Oosterse groentesoep met wasabikruiden
Oriental soup with wasabi herbs
Soupe de légumes oriental rehaussée aux épices de wasabi

- 2 **Pikante soep (vegetarisch ook mogelijk)** € 8,50
Pikante soep op Oosterse wijze met scampi's
Hot oriental soup with prawns
Soupe façon oriental avec langoustines

- 3 **Wan Tan soep** € 9,00
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)** € 9,00
Gepaneerde groentjes
Tempura of vegetables
Légumes panés

- 6 **Hors-d'oeuvre maison** € 11,00
Loempia, kruidige kipbrochette, krokant gebakken garnaal, tempura van groentjes en een zoetzuur sausje
Spring roll, spicy chicken skewers, crispy shrimp, tempura of vegetables in sweet and sour sauce
Rouleaux de printemps, brochette de poulet épicée, crevette croustillante, légumes panés et sauce aigre-douce

- 7 **Krokante ribbetjes** € 14,00
Krokante ribbetjes met zoete sojasaus en look
Crispy ribs with sweet soy sauce and garlic
Côtes de porc croustillantes à la sauce soja sucrée et à l'ail
- 8 **Zeevruchtenschelp royal** € 15,00
Schelp rijkelijk gevuld met zeevruchten
Shell richly filled with seafood
Coquille richement remplie de fruits de mer
- 9 **Gestoomde Sint-Jacobsvruchten** € 15,00
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** € 13,00
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.)** € 18,00
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.) **€ 33,00**
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 **€ 29,00**
- 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 **€ 29,00**
- 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** € 27,00
Eend met pikante saus en groentjes
Duck with a slightly spiced sauce and fresh vegetables
Canard accompagné de légumes de saison avec une sauce épicé
- 19 **Kip met currysaus** € 25,00
Kipfilet in een curryroomsausje
Chicken fillet in curry-cream sauce
Poulet dans une sauce au curry à la crème
- 20 **Gesneden runderlapjes van de chef** € 27,00
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** € 25,00
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 **Teppanyaki rib eye** € 39,00
Oosters bereide rib eye met gewokte sojascheuten
Eastern prepared rib eye with stir-fried soy sprouts
Faux-filet oriental avec pousses de soja sautées
- 23 **Curryshotel mix** € 27,00
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)** € 19,00
Gebakken rijst met kippenbolletjes en een saté
Fried rice with chicken fritters and a saté
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** € 27,00
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** € 29,00
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** € 28,00
Vis van de dag, botervis en scampi in sojasaus
Fish of the day, butter fish and scampi soy sauce
Poisson du jour, le poisson gras et les scampis à la sauce soja
- 30 **Vegetarisch gerecht** € 25,00
Vegetarische suggestie van de chef
Vegetarian suggestion du chef
Suggestion végétarienne du chef

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: 45 euro p.p
(Mogelijks een langere wachttijd)
(Possible longer waiting time)
(Possibilité d'un temps d'attente plus long)

Kreeftbereidingen

- 31 **Kreeft met pijpajuin en gember** € 55,00
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** € 55,00
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** € 55,00
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

Kreeftenmenu

½ Kreeft met pijpajuin en gember

~

½ Kreeft met curry

~

Dessert

Vanaf 2 personen: 65 euro p.p

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

Vis van de dag, botervis en scampi in sojasaus

Fish of the day, butter fish and scampi soy sauce

Poisson du jour, le poisson gras et les scampis à la sauce soja

&

Vleessuggestie

Rundslapjes en kipfilet bereid met een curryroomsausje

Beef and chicken fillet prepared with a curry-cream sauce

Des pièces de bœuf et de poulet servi avec une sauce au curry

Witte rijst / White rice / Riz blanc

~

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
€ 67,50 per persoon***

Menu Royal

Aperitief van het huis

*House aperitif
Apéritif maison*

~

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

~

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
€ 75 per persoon***

Lunch

(voorgerecht & hoofdgerecht)

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 currysaus

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

€ 25,00

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