



CHEF'S MENU

- wisselend menu van de Chef -

3-gangen*	38,00 p.p.	Gang 1-4-5
4-gangen*	45,50 p.p.	Gang 1-3-4-5
5-gangen	52,50 p.p.	Gang 1-2-3-4-5

* optioneel supplement (eetgang ipv dessert) +5,50-

Gang 1

Tataki van ossenhaas met kimchi dressing

Côtes du Rhône | Domaine Roche-Audran | Rhône, France | 6,90 per glas

Gang 2

Thaise Tomyam soep met langoustine

Verdicchio | Moncaro 'Le Vele' | Marche, Italy | 5,40 per glas

Gang 3

Langzaam gegaarde parelhoenfilet met sinaasappelsaus

Primitivo | Gran Sasso | Puglia, Italy | 5,40 per glas

Gang 4

Gebakken rode mul met gamba en X.O. saus

Chenin Blanc 'Inspector Péringuey' | Jordan | Stellenbosch, South-Africa | 6,90 per glas

Gang 5

Crème brûlée van gember met aardbeien sorbetijs

Riesling Auslese | Weingut Mathern | Nahe, Germany | 6,65 per glas

CHANG-İ



SHARED DINING MENU

- proeverij van de Chef | mogelijk vanaf 19.00 uur -

3-gangen*	50,00 p.p.	Gang 1-4-5
4-gangen*	60,00 p.p.	Gang 1-3-4-5
5-gangen	70,00 p.p.	Gang 1-2-3-4-5

* optioneel supplement (eetgang ipv dessert) +8,00

Het Shared Dining Menu van CHANG-I is gebaseerd op de Aziatische stijl van dineren; gezamenlijk genieten van prachtige gerechten.

U heeft de keuze uit 3-, 4- of 5-gangen en alle gerechten per gang zullen geserveerd worden in het midden van uw tafel.

Gang 1

Tartaar van wilde zalm
Tataki van hertenrugfilet
Indonesische Gado Gado

Gang 2

Gestoomde coquilles
Japanse Wagyu dumplings
Pannekoek gevuld met Pekingeeend

Gang 3

Gegrilde lamsrack
Garnalen in tempura
Chinese bami

Gang 4

Thaise vispot met groene curry saus
Ossenhaasreepjes met ketjap saus
Chinese seizoens groenten

Gang 5

Warm taartje van pure chocolade met kokos roomijs
Panna Cotta van yuzu met peer sorbetijs
Crème brûlée van gember met aardbeien sorbetijs

menu per tafel te bestellen

minimaal 2 personen

CHANG-I



CONCERT MENU

– speciaal menu voor concertgasten | vertrek voor 20.00 uur –

CHANG-I is uw ideale restaurant voor een pre-concert diner.

Wij bieden u een maandelijks wisselend 3-gangen Concertmenu

ÒF

wij geven u de vrijheid om à la carte te dineren.

Bij à la carte betaalt u gewoon de kaartprijs, en als u een voor- en een hoofdgerecht neemt, ontvangt u koffie/thee of dessert van het huis.

3-gangen Concertmenu | 36,50- p.p.

Voorgerecht

Tataki van ossenhaas met kimchi dressing

Côtes du Rhône | Domaine Roche-Audran | Rhône, France | 6,90 per glas

Hoofdgerecht

Gebakken rode mul met gamba en X.O. saus

- wordt geserveerd met nasi -

Chenin Blanc 'Inspector Péringuey' | Jordan | Stellenbosch, South-Africa | 6,90 per glas

Dessert

Crème brûlée van gember met aardbeien sorbetijs

Riesling Auslese | Weingut Mathern | Nahe, Germany | 6,65 per glas

CHANG-I



CHANG-I BITES

- klassiekers | ideaal te combineren bij uw aperitief -

Edamame sojabonen	7,00
Yakitori spiesjes 3 st.	9,00
Ossenhaas spiesjes 3 st.	10,50
Gyoza's gevuld met kip en groenten 3 st.	10,00
Loempia's gevuld met Iberico Cha Sieuw of Wagyu 3 st.	11,00
Dim Sum selectie gestoomd of gefrituurd 3 st.	10,50
Chinese vegetarische dumplings 3 st.	7,50
Japanse Wagyu dumplings 3 st.	12,00
Groenten in tempura	8,50
Garnalen in tempura 3 st.	13,50
Soft-shell krab in tempura 1 st.	14,00
Flensjes gevuld met Pekingeeend en groenten 3st.	12,50

CHANG-I



KOUDE VOORGERECHTEN



Sashimi mix van wilde zalm, tonijn en coquilles <i>Kizakura 'Yamadanishiki' Junmai Sake 7,- per glas</i>	16,75
Thaise salade met garnalen, mango en zeewier wakame <i>Chardonnay Cuveé Henry de Vézelay Burgundy, France 8,50 per glas</i>	13,50
Tataki van ossenhaas met gepocheerd kwartelei en kimuchi dressing <i>Côtes du Rhône Domaine Roche-Audran Rhône, France 6,90 per glas</i>	14,00
Carpaccio van Wagyu met gebakken eendenlever en soja karamel <i>Spätburgunder Weingut Becker Landgraf J2 Rheinhessen, Germany 8,50 per glas</i>	21,50
Indonesische Gado Gado met pinda saus [v] <i>Chenin Blanc 'Inspector Péringuey' Jordan Stellenbosch, South-Africa 6,90 per glas</i>	11,50

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken zeebaarsfilet met langoustine en X.O. saus <i>Chenin Blanc 'Inspector Péringuey' Jordan Stellenbosch, South-Africa 6,90 per glas</i>	13,50
Gebakken coquilles met rode curry saus en wakame schuim <i>Verdicchio Moncaro 'Le Vele' Marche, Italy 5,40 per glas</i>	14,00
Drieluik van eend: Crème brûlée van eendenlever, gerookte eendenborst en een loempia van eend <i>Primitivo Gran Sasso Puglia, Italy 5,40 per glas</i>	14,50
Langzaam gegaarde short-ribs met cha sieuw saus <i>Cabernet Sauvignon-Merlot Enate Somontano, Spain 6,40 per glas</i>	14,00
Miso soep met tofu, groenten en zeewier [v] <i>Kizakura 'Yamadanishiki' Junmai Sake 7,- per glas</i>	8,50

CHANG-İ



HOOFDGERECHTEN

- wordt geserveerd met gebakken rijst -

Gestoomde heilbotfilet met miso witte wijn saus	23,50
<i>Chardonnay Cuveé Henry de Vezélay Burgundy, France 8,50 per glas</i>	
Gegrilde yellowtail 'hamachi' met unagi saus	26,50
<i>Sauvignon Blanc Domaine des Forges Loire, France 6,40 per glas</i>	
Thaise vispot met groene curry (tijgernaal - heilbot - zeebaars - coquille)	28,50
<i>Chenin Blanc 'Inspector Péringuey' Jordan Stellenbosch, South-Africa 6,90 per glas</i>	
Gebakken eendenborstfilet met sinaasappel saus	25,00
<i>Primitivo Gran Sasso Puglia, Italy 5,40 per glas</i>	
Gegrilde hertenrugfilet met shiitake saus	29,00
<i>Côtes du Rhône Domaine Roche-Audran Rhône, France 6,90 per glas</i>	
Gegrilde lamsrack met five spices	30,50
<i>Cabernet Sauvignon-Merlot Enate Somontano, Spain 6,40 per glas</i>	

WOK SPECIALS

Black Tiger garnalen met szechuan pepersaus	25,50
<i>Verdicchio Moncaro 'Le Vele' Marche, Italy 5,40 per glas</i>	
Chinees paddenstoelen met zoetzure saus [v]	18,50
<i>Primitivo Gran Sasso Puglia, Italy 5,40 per glas</i>	
Kippendijen licht gepaneerd met zoet-pikante saus	21,50
<i>Spätburgunder Weingut Becker Landgraf J2 Rheinhessen, Germany 8,50 per glas</i>	
Ossenhaasreepjes met ketjap saus	26,50
<i>Cabernet Sauvignon-Merlot Enate Somontano, Spain 6,40 per glas</i>	

CHANG-İ



HOOFDGERECHTEN

- wordt geserveerd met gebakken rijst -

CHEF'S FAVOURITES

Kreeft, roergebakken met oestersaus (gepeld) 40

Chardonnay | Cuveé Henry de Vézelay | Burgundy, France | 8,65 per glas

Wagyu haas, gegrild met saus van eendenlever 80 gram 40

Cabernet Sauvignon-Merlot | Enate | Somontano, Spain | 6,40 per glas 160 gram 78

BIJGERECHTEN

Baby paksoi 7,00

Chinese broccoli 8,00

Luxe Groenten Mix 9,00

Chinese bami 6,00

Luxe nasi, met garnalen en ossenhaas 8,50

DESSERTS 9,-

Warm taartje van pure chocolade en gekonfijte rode peper met kokos
roomijs

Rode Muscadet | Rietvallei | Robertson, South-Africa | 6,50 per glas

Crème brûlée van gember met aardbeien sorbetijs

Riesling Auslese | Weingut Mathern | Nahe, Germany | 6,50 per glas

Tiramisu met mokka roomijs

Riesling Auslese | Weingut Mathern | Nahe, Germany | 6,50 per glas

Panna Cotta van yuzu met peer sorbetijs

Muscat | Maculan Dindarello | Veneto, Italy | 6,50 per glas

CHANG-İ



KOFFIE

Koffie	3,00	Latte Macchiato	3,75
Espresso	3,00	Irish Coffee	9,00
Cappuccino	3,50	Spanish Coffee (Tia Maria)	9,00
Decafe	2,80	French Coffee (Grand Marnier)	9,00
Espresso Macchiato	3,25	Italian Coffee (Amaretto)	9,00
Koffie verkeerd	3,75	Kiss of Fire (Tia Maria en Cointreau)	9,00

THEE PER POT

Klein	3,50
Groot	4,95

Jasmijn (Groen)	Elegant van smaak, met jasmijn bloesemgeuren en een fijne gouden kleur.
Chun Mee (Groen)	Topklasse organische groene thee, een milde smaak met een bittertje in de afdronk.
Genmaicha (Groen)	Groene thee in combinatie met gepofte rijst, welke een geroosterde geur geeft en een smaak van noten.
Earl grey Darjeeling (Zwart)	Een Darjeeling First Flush met een hint van lavendel. Het resultaat is wonderlijk groots: een lavendel-zoete smaak.
China Rose (Groen)	Rozenbloesem gemengd met een Yunnan groene thee geven een subtiele bloemige smaak.
Honeybush (Theïne-vrij)	Lichte thee met een honingzoete aroma.
Silky Oolong (Blauw)	Melkachtig zoete aroma, een subtiele romige smaak.
CHANG-I Blend (Kruiden thee)	Romantische blend met een exotisch tintje en een warme geur van vanille.
Munt Thee (Kruiden thee)	Met verse muntblaadjes.

CHANG-İ