

Welkom in restaurant azzia.



In de keuken van azzia kookt Tim Kan een variatie van verschillende Oosterse keukens. Met zorg voor balans van smaken en met respect voor diverse culturen zal hij u verwennen met zijn moderne kookstijl.

## sharing menu A € 35,- p.p.

(vanaf 2 personen)

### Dim sum mix

*Variatie van kleine hapjes met varkensvlees, garnalen, beef en kip.*

-

### Kwai Fe kai

**Gewokte komkommer stukjes in "Kwai Fe" wijn met kip en macadamia's noten**

-

### Chiw yim beef

*Gefrituurde beef gewokt in Chinese vijfkruiden*

-

*Ambachtelijk vanille-ijs met zoet Japanse soya saus*

## sharing menu B € 42,75 p.p.

(vanaf 2 personen)

### Tuna sashimi

*Dun gesneden Yellow tonijn met Yuzu dressing*

-

### Mango salade

*Verse mango salade in zoet soya saus*

*"Zen-moment" Chrysante thee*

-

**Tiger garnalen in oestersaus aangebakken in roomboter**

-

### Chinese Broccoli Kai laan

-

### Spek babi nam yu

*Gefrituurde varkens spek in nam yu saus  
(wordt geserveerd met pandan rijst)*

-

### Lemon spoon

*Lemon sorbet ijs met een vleugje Blue curacao likeur*

# small dishes

<b>VIETNAMESE SPRINGROLL SALAD</b> <i>Koud warm salade met rijstvermicelli en gefrituurde loempia's gevuld met kip in zoet pikante dressing.</i>		7,50
<b>MANGO SALAD</b> <i>Salade met verse mango, komkommer en gegrilde rode ui in vinaigrette Kikkoman saus.</i>	VEG	8,50
<b>SPICY BEEF SALAD</b> <i>Pittige beef salade met koriander in een marinade van Thaise vissaus.</i>		8,75
<b>FRIED JAPANESE OYSTER</b> <i>Japanse oesters in tempuradeeg met Japanse mayonaise</i>		8,75
<b>EDAMAME &amp; SAKÉ</b> <i>Gezouten Japanse soyabonen vergezeld met een glaasje Japanse top Junmai saké.</i>	VEG	8,00
<b>LITTLE SALMON</b> <i>Gefrituurde zalmstukjes met Japanse mayonaise.</i>		7,50
<b>GARLIC PRAWN</b> <i>Gestoomde tijgergarnalen in knoflook sjalotte olie.</i>		9,50
<b>TOD MAN PLA</b> <i>Viskoekjes gemengd met kip, geserveerd met tamarinde saus.</i>		7,00
<b>TUNA SASHIMI</b> <i>Verse tonijn met frisse Yuzu-citrus dressing.</i>		9,50
<b>DIM SUM MIX</b> <i>Variatie van gestoomde en gefrituurde hapjes van vlees en garnalen.</i>		8,50
<b>TOM KHA KAI</b> <i>Romige pikante kokossoep met kipfilet en groenten.</i>		5,50
<b>CORN SOUP</b> <i>Cantonese maïssoop met rivierkreeftjes en reepjes omelet.</i>		7,50

# modern cuisine

<b>CRISPY GARLIC PRAWN</b> <i>Gepelde tijger garnalen met krokante knoflook en gefrituurde basilicum in Chinese vijf kruiden.</i>	21,00
<b>MASAMAN KAI</b> <i>Kip in een romige pinda curry met gefrituurde aardappelstukjes en baby maïskolf.</i>	16,50
<b>EGGPLANTS WITH BACON</b> <i>Gebakken reepjes varkensspek in zoet pikante saus van soya met gefrituurde aubergine.</i>	19,50
<b>CHIW YIM BEEF</b> <i>Krokante beef in Chinese vijf kruiden met gefrituurde uitjes.</i>	19,50
<b>KWAI FEI KAI</b> <i>Warme komkommers gewokt in "Kwai Fe" wijn met kip en macadamia's nootjes</i>	18,75
<b>BACON NAM YU</b> <i>Krokant gefrituurde spekstukjes gemarineerd in Shaoxing soya rijstwijn</i>	21,00
<b>CHICKEN LEMON</b> <i>Gegrilde halve kippenborst in een Thaise groene kokos curry, met een vleugje citroen.</i>	17,50
<b>RED CURRY TIGER PRAWN</b> <i>Gepelde tijgergarnalen in een "Singapore" stijl, chilli rode curry saus.</i>	22,00
<b>LOBSTER GINGER GARLIC</b> <i>Hele kreeft van 550gr gewokt met gember, knoflook en lente bosui.</i>	42,50
<b>TAMARINDE GOOSE</b> <i>Gebakken ganzenborst in rode curry en tamarinde saus, afgemaakt met fijn gesneden citoenblad.</i>	22,00
<b>JAPANESE SOY SALMON</b> <i>Gebakken zalm in Japanse mirin soya en oestersaus.</i>	21,00
<b>SOYA DUCK</b> <i>Huisgeroosterde, vervolgens gebakken Peking eend in soya met Chinese witte kool.</i>	18,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met pandan rijst. Voor gebakken rijst of noodles €3.50 extra.*

## side dish

<b>FRIED RICE</b> <i>Gebakken rijst met groenten.</i>	VEG	3,50
<b>NOODLES</b> <i>Gebakken Chinese bami met groenten.</i>	VEG	3,50
<b>PAK CHOI GARLIC</b> <i>Gestoomde Chinese kool met gebrande knoflook en sjalotte olie.</i>	VEG	6,50
<b>KAI LAAN</b> <i>Gestoomde "Chinese broccoli" met oestersaus en gebrande knoflook.</i>	VEG	7,50

## dessert

<b>STEAMED CAKE</b> <i>Gestoomde vanille cake met zoet gecondenseerde Friesevlag melk.</i>		5,00
<b>CHRYSANTEN ICE CREAM</b>		7,50
<b>AMANDELPUDDING MET GEPORCHEERDE AARBEIEN IN PROSECCO</b> <i>Lychee- &amp; groene appel sorbetijs met vers fruit.</i>		12,50
<b>DURIAN ICE CREAM</b> <i>Bekenste vrucht uit Thailand Duran</i>		7,50

## refreshment

<b>SAKÉ PINEAPPLE</b> <i>Cocktail van ananassap en Japanse saké rijstwijn.</i>		7,50
<b>MANGO LASSI</b> <i>Indiase drank met mango en magere yoghurt.</i>		3,00