

Soepen

- 1 Kippensoep
- 2 Tomatensoep met kip
- 3 Haaivinnensoep
- 4 Wan Tan soep met vleesballetjes in deeg
- 5 Soto Ajam pikante Indonesische kippensoep
- 6 Pekingsoep zuur pikante soep
- 7 Maissoep met kip

Voor- en bijgerechten

- 14 Loempia
- 16 Saté Ajam 4 stukjes met kip
- 17 Saté Ketjap Oedang 3 stukjes met garnalen
- 18 Saté Ketjap Ajam 4 stukjes met kip
- 19 Chinese loempia's 2 stuks met geroosterde varkensvlees
- 20 Mini loempia's 6 stuks vegetarisch
- 21 Kerry vlammetjes 6 stuks
- 22 Pangsit Goreng gebakken deegvelletje met klein stukje vlees 6 stuks
- 23 Pisang Goreng 4 stuks gebakken banaan
- 24 Kroepoek
- 25 Peking eend flensjes 6 stuks met Hoi-Sin saus
- 26 Tempura garnalen 3 stuks

Dim sum (gebakken en gestoomde hapjes)

- 31 Ha Kau 4 stuks gestoomde garnalenpastaïtjes
- 32 Siu Mai 4 stuks gestoomde vleespastaïtjes
- 33 Gyoza 4 stuks gebakken vleespastaïtjes
- 34 Mix Dim Sum Ha Kau 2st, Siu Mai 2st, Cha Sui Kau 2st, Gyoza 2st
- 36 Cha Sui Kau 4 stuks gebakken garnalenpastaïtjes in deegvelletje
- 37/38 Ching Ho gestoomde oester in zwarte bonensaus of met knoflook en vermicelli, minimaal 2 stuks, prijs is per stuk
- 40 Gestoomde Sint Jacobsschelp met knoflook en vermicelli

**Wij serveren alleen kraanwater
bij alcoholische dranken**

Canton specialiteiten

In de Cantonese keuken draait het vooral om de kleur, samenstelling van gerechten en contrasterende smaken. De gerechten zijn niet te gekruid en erg fijn van smaak.

- 49 Cha Siu magere Cantonese Babi Pangang
- 50 Suun Mui Ap geroosterde Peking Eend met pruimensaus
- 51 Hoi Sin Ap geroosterde Peking Eend met zoete sojasaus
- 52 Pat Jiem Ap Peking eend reepjes met vlees, garnalen en groenten
- 53 Si Choi Kai Chinese seizoensgroente in oestersaus met kip
- 55 Mong Kuo Kai gepaneerde kipfilet in mangosaus
- 56 Mong Kuo Yu Pin gepaneerde tongfilet in mangosaus
- 57 Koe Lo Kai gepaneerde kipfilet in zoetzure saus
- 58 Koe Lo Ha gepaneerde garnalen in zoetzure saus
- 59 Tau Si Kai kipfilet in zwarte bonensaus
- 60 Tau Si Ngau rundvlees in zwarte bonensaus
- 61 Tjiew Jiem Kai gepaneerde kipfilet met zout en knoflook
- 62 Tjiew Jiem Ha gepaneerde garnalen met zout en knoflook
- 64 Suen Chi Ha licht gepaneerde garnalen in knoflooksaus
- 67 Yeung Po Lo Kai gevulde ananas met kipfilet in zoetzure saus
- 68 Ling Mong Kai gepaneerde kipfilet in citroensaus

Szechuan specialiteiten (pittig)

- 70 Kwong Po Kai kipfilet in zoet pikante saus met cashewnoten
- 71 Kwong Po Ngau bief in zoet pikante saus met cashewnoten
- 72 Kwong Po Ha garnalen in zoet pikante saus met cashewnoten
- 73 Kwong Po Yu Pin gepaneerde tongfilet in zoet pikante saus met cashewnoten
- 74 Szechuan Ap geroosterde Peking eend met zuur pikante saus
- 75 Sa Cha Kai gepaneerde kipfilet in pittige barbecuesaus
- 76 Sa Cha Ngau rundvlees in pittige barbecuesaus
- 77 Yu Heung Kai gepaneerde kipfilet in hete bonensaus met knoflook
- 78 Yu Heung Ngau rundvlees in hete bonensaus met knoflook
- 81 Lat Tjap Ha gepaneerde garnalen in zoet pikante saus
- 82 Lat Tjap Ngau rundvlees in zoet pikante saus

Indische specialiteiten

- 90 Babi Pangang mager
- 91 Babi Pangang spek met krokante zwoerd
- 92 Ajam Pangang met kip
- 95 Gado Gado taugé, sayor, wortels en komkommer in satésaus
- 96 Kerrie met kip
- 97 Kerrie met beef
- 98 Rode Curry met kip
- 99 Rode Curry vegetarisch

Ti Pan gerechten

- 141 Hak Tjiew Ngau biefstukjes in zwarte pepersaus
- 142 Hak Tjiew Yeung lamskoteletten (French Racks) in zwarte pepersaus
- 143 Beef a la Canton biefstukjes in zoetzure saus
- 144 Kip a la Canton gepaneerde kipfilet in zoetzure saus
- 145 Garnalen a la Canton gepaneerde Gamba's in zoetzure saus
- 146 Tongfilet a la Canton gepaneerde tongfilet in zoetzure saus
- 147 Si Chap Ngau biefstukjes in zwarte bonensaus met chili
- 148 Si Chap Kai gepaneerde kipfilet in zwarte bonensaus met chili
- 149 Hoi Sin Ap geroosterde Peking Eend in zoete sojasaus
- 150 Suen Chi Kai gepaneerde kipfilet in knoflooksaus

Hete pan gerechten

- 153 Hoi Sin Po zeevruchten met gember en lenteui
- 154 Rode Curry zeevruchten
- 155 Yu Heung Ai Kwa gebakken aubergine met kipfilet in hete bonensaus
- 156 Ma Po Tau Fu Ha tahoe met garnalen in pittige sajobonensaus
- 157 Tau Fu Po tahoe met Chinese seizoensgroente en 4 soorten paddestoelen in oestersaus
- 158 Kwong Po Chai vegetarische hotpot met cashewnoten in zoet pikante saus met chilli

Vegetarische gerechten

- 160 Lo Hon Chai diverse Chinese groenten met tahoe in een ietwat milde saus
- 162 Tjap Tjoi vegetarisch diverse groenten zonder tahoe in een ietwat milde saus
- 163 Foe Yong Hai vegetarisch omelet gerecht met tomatensaus

Nasi en Bami gerechten

- 170/171 Royal schotel met Babi Pangang, Tjap Tjoi kip, 2 stukjes kipsaté en 2 gepaneerde garnalen
- 172/173 Rames met Daging Roedjak en Daging Bali, Sayor, 1 Saté, spiegelei en groente

Kindermenu (alleen voor kinderen t/m 9 jaar)

- 180 Frikandel, patat, appelmoes en kinderijsje
- 181 Krokot, patat, appelmoes en kinderijsje
- 182 Gebakken kipfilet met nasi en kinderijsje
- 183 Twee stukjes Saté met nasi en kinderijsje
- 184 Gebakken kipfilet met bami en kinderijsje
- 185 Twee stukjes Saté met bami en kinderijsje

i.p.v. witte rijst met nasi of bami € 2,00 extra/ met Chinese bami of Miehoen € 2,50 extra

 = PITTIG  = VEGETARISCH  = LANGERE WACHTTIJD

 = PITTIG  = VEGETARISCH  = LANGERE WACHTTIJD

i.p.v. witte rijst met nasi of bami € 2,00 extra/ met Chinese bami of Miehoen € 2,50 extra

 = PITTIG  = VEGETARISCH  = LANGERE WACHTTIJD

Canton Menu € 35,50 p.p. minimaal voor twee personen

Voorgerecht Cha Sui Kau en Siu Mai gebakken garnalen en vleespasteitjes

Soep Wan Tan soep met vleesballetjes

Hoofdgerecht Biefstuk a la Canton in zoetzure saus
Cha Siu
Kipfilet met Chinese seizoensgroente
Garnalen in zwarte bonensaus

Nagerecht Koffie of Thee

Indische rijsttafel € 33,50 p.p. minimaal voor twee personen

Voorgerecht Soto Ayam *pikante kippensoep*

Hoofdgerecht Daging Roedjak *gestoofde pikante rundvlees*
Daging Bali *gestoofde zoete rundvlees*
Sayur boontjes *gekookte boontjes met kleine garnalen*
Sayur Lodeh *kool en wortels*
Babi Pangang
Acar Telur *spiegel ei in zoetzure saus*
Gado Gado *groente in satésaus*
Saté Ayam *2 stokjes kipsaté*
Saté Ketjap Ayam *2 stokjes kipsaté in ketjapsaus*
Atjar Tjampoer *zure groentemix*
Pisang Goreng *gebakken banaan 2 stuks*
Atjar Manis *zoetzure groente*
Seroendeng *kokos en pinda's*

Nagerecht Koffie of Thee

Shared Dining Menu € 35,95 p.p. (niet beschikbaar op zondag & feestdagen)

Aan de hand van het Shared Dining Menu stelt u zelf uw culinaire reis samen en ontdekt u meer van de verrassende keuken. Onze Shared Dining Menu bestaat uit zes stappen (vijf gangen) van hoofdgerecht tot en met nagerecht. Per stap selecteert u één gerecht deze wordt in een kleine portie geserveerd die u kunt delen met uw gezelschap. (maximaal voor tien personen)

Stap 1: Soepen en Salade

301. Tomatensoep 304. Soto Ayam soep 307. Zeewiersalade
302. Wantansoep 305. Haaivinnensoep 309. Gado Gado
303. Pekingsoep 306. Krabsalade

Stap 2: Gestoomde en hartige hapjes

315. Ha Kau gestoomde garnalen pasteitjes 3 st.
316. Cha Sui Kau gebakken garnalen pasteitjes 3 st.
317. Kerry Vlammetjes 4st.
318. Mini Loempia's 4 st.
319. Pisang Goreng 3 st.
320. Siu Mai gestoomde vleespasteitjes 3 st.
321. Tempura garnalen 2st.
322. Pangsit Goreng 4 st.
323. Gyoza vleespasteitjes 3st.

Stap 3: Gebakken/ geroosterde gerechten

328. Saté Ayam 3 st.
330. Beef Teriyaki
331. Kip Teriyaki
332. Lamskoteletten in zwarte pepersaus 2 st.
333. Gebakken sliptong in boter met champignons
334. Peking Eend met Hoi Sin Saus
335. Babi Pangang mager
336. Babi Pangang spek
337. Cha Siu
338. Ayam Pangang kip in babi pangangsous

Stap 4: Wokgerechten

345. Tau Si kip *zwarte bonensaus*
346. Kwong Po beef
347. Koe Lo Kai *zoetzure saus*
348. Mini Ti Pan *kip in knoflook*
349. Mini Ti Pan *beef a la Canton*
351. Yu Heung *kipfilet in hete bonensaus*
352. Tjiew Jiem Ha *garnalen in knoflook*
353. Lo Hon Chai *Chinese groentemix*
354. Mong Kuo *kipfilet in mangosaus*

Stap 5: Bijgerechten

• Nasi • Bami • Mihoen • Chinese Bami • Witte rijst • Patat

Stap 6: Nagerechten

- Koffie, Cappuccino, Thee of Espresso - Gebakken banaan met slagroom
- Mini Dame Blanche - Mini Coupe Amarena
- IJs met advocaat en slagroom



LAI-DO

CHINEES SPECIALITEITEN RESTAURANT

Heeft u een allergie? Meld het ons

WWW.RESTAURANTLAIDO.NL | INFO@RESTAURANTLAIDO.NL

035 – 621 59 80

i.p.v. witte rijst met nasi of bami € 2,00 extra/ met Chinese bami of Miehoen € 2,50 extra

= PITTIG = VEGETARISCH = LANGERE WACHTTIJD

= PITTIG = VEGETARISCH = LANGERE WACHTTIJD

