

Welkom bij restaurant Chung waar mijn team en ik u met onze kennis en bevoegenheid culinair zullen verrassen.

Met trots presenteer ik u onze menukaart met een rijke keuze aan mooie gerechten, waarin wereldse invloeden en subtiele smaakcombinaties zijn verwerkt.

Op de kaart vindt u zowel koude als warme gerechten uitgevoerd in kleinere porties, zodat u meerdere smaken en bereidingswijzen kunt beleven.

De gerechten zijn in willekeurige volgorde te bestellen en met elkaar te delen.

Proef, combineer en geniet!

Ik wens u samen met mijn team een mooie ervaring toe!

Vertrouw uw keuze aan de chef

Menu van de chef

Alleen per tafel te bestellen in verband met “signature shared dining” gerechten

3 gangen zonder dessert € 35,00

4 gangen € 42,50

5 gangen € 50,00

Begeleidende wijn per glas vanaf € 6,95

Met de culinaire groeten,

Namens de crew van Chung

Peking eend menu

Het Peking eend menu wordt door diverse vakbladen en collega's zeer gewaardeerd vanwege het ambachtelijke vakwerk dat geleverd wordt. Dit menu heeft werkelijk alles; zoet, zuur, ziltig, bitter, smaak, textuur, warm, koud, en bereiding aan tafel met begeleidende wijnen.

Vanaf 2 personen

4 gangen diner € 37,50 p.p.
5 gangen diner € 48,50 p.p *

Flensjes met peking eend met hoisin saus en zoetzuur ingelegde Chinese kool
Pancakes with duck and hoisin sauce and pickles

Hot 'n Sour Soep met eendenfilet, glasnoedels en chinese paddestoelen
Hot 'n Sour soup with duck filet, glass noodles and chinese mushrooms

Peking eend met Thaise rode curry
Duck with red curry
*(5 gangen / course)**

3 klassieke bereidingen van Peking eend
3 classic preparations of duck

Dessert

Wijnsuggestie bij het Peking eend menu:

Pinotage uit Bellow's Rock, Zuid-Afrika € 6,95 (glas), € 33,50 (fles)

Shared dining dishes

Oester rauw met citroen of gestoomd met zwarte bonen (3 stuks) <i>Oyster raw with lemon or steamed with black beans (3 pc.)</i>		€ 9,00
Coquilles gestoomd met knoflook en vermicelli (2 stuks) <i>Scallop steamed with garlic and rice noodles (2 pc.)</i>		€ 9,50
Pekingseend flensjes Pancakes with peking duck	3 stuks/ 3 pieces 8 stuks/ 8 pieces	€ 9,50 € 22,50
Peking eend Classic		€ 22,50
Peking eend gewokt met een zwarte bonen saus Peking duck stir fried with black bean sauce		€ 22,50
Kalfswang thaise rode curry met een puree van knolselderij en een gember salsa <i>Veal cheek with Thai red curry, celeriac and ginger salsa</i>		€ 15,00
Vangst van de dag wordt gestoomd met zwarte bonen saus <i>Catch of the day will be steamed with black bean sauce</i>		€ 17,50
Garnalen in tempura stijl geserveerd met rode bietensaus en groente (🌿) Tempura shrimps in tempura batter with different beetroot and vegetables (🌿)		€ 17,50
Kreeft met een gember oestersaus <i>Lobster with ginger-oyster sauce</i>	halve € 23,00	hele € 40,00
Aubergine gewokt met waterkastanje en meloen pitten (🌿) Eggplant stir fried with water chestnut and melon seed (🌿)		€ 8,50
Tofu in een saus van Thaise rode curry en gemixte groente (🌿) <i>Tofu served with Thai red curry and vegetables (🌿)</i>		€ 8,50
Paksoi op authentieke wijze gewokt met knoflook (🌿) Pakchoi stir fried with garlic (🌿)		€ 6,50

(🌿) Deze gerechten kunnen ook vegetarisch bereid worden