



## *Jade Villa*

*presenteert u een exquise keur aan Aziatische eetculturen. In de sfeervolle ambiance ervaart men pas echt het raffinement van de verfijnde smaak nuances die de meesters van de oriëntaalse kookkunst hun composities meegeven, zonder hierin voorbij te gaan aan het visuele aspect van de gerechten. Kortom een harmonieus samengaan van toegepaste architectuur; briljant samengestelde maaltijden en de spreekwoordelijke oosterse gastvrijheid.*

*Onze meesterkoks beheersen de traditionele Chinese kookkunsten in alle facetten en zijn tevens voortdurend op zoek naar nieuwe en altijd geraffineerde smaakcomposities. Alle gerechten worden omgetoverd tot een harmonisch geheel van geur en smaak, Yin en Yang. U kunt onze meesterkoks beschouwen als kunstenaars.*

*Welkom in de boeiende culinaire wereld van het Verre Oosten in het nabije Maarssen...*

*Familie Tang*

翠湖居

## Voorgerechten *Starters*

1. Voorgerecht á la chef (per persoon/per person) € 12,00  
met verrassende kleine hapjes.  
*Our Chef's finest selection of starters.*
2. Sint.-Jakobsschelpen (2 stuks/2 pieces) € 9,00  
Gestoomde Sint.-Jakobsschelpen met zwarte bonensaus.  
*Steamed St-Jacques coquilles with black soybean sauce.*
3. King Size Gamba (1 stuk/per piece) € 7,00  
Gebakken reuze gamba met knoflook en peper.  
*Fried giant prawn with garlic and peppers.*
4. Suun Yong Ha (1 stuk/per piece) € 7,00  
King size gamba gestoomd met knoflook.  
*King size prawn steamed with garlic.*
5. Phin Phee Ab € 7,00  
Peking eendfilet gehuld in dunne flensjes.  
*Peking duck fillet rolled in thin pancakes.*
6. Chuen Kuun (2 stuks/2 pieces) € 4,50  
Gebakken Chinese kip loempia's.  
*Fried Chinese spring rolls with a chicken filling.*
7. Tja Wan Tan € 4,50  
Gefrituurde pasteitjes gevuld met fijngemalen kippenvlees.  
*Fried dumplings filled with minced chicken meat.*
8. Kwartelboutjes (5 stuks/5 pieces) € 6,50  
Gebakken kwartelboutjes met knoflook en peper.  
*Fried quail legs with garlic and peppers.*
9. Sil Pai Kwat € 4,50  
Varkenskrabbetjes gemarineerd in een zoete Chinese sojasaus.  
*Roasted pork ribs marinated in a sweet Chinese soy sauce.*

- |  |         |
|--|---------|
| 10. Tjil Jim Kwat (licht pittig)   | € 5,00  |
| Varkenskrabbetjes met zout, knoflook en pepers.                                |         |
| <i>Roasted pork ribs with salt, garlic and peppers.</i>                        |         |
|  |         |
| 11. Dim Sum Ping   | € 5,00  |
| Traditioneel Chinese Hors d'oeuvre.  |         |
| <i>Traditional Chinese starters.</i>   |         |
|  |         |
| 12. Long To Chu  | € 12,50 |
| Gestoomde reuze Gamba en St. Jakobsschelp in knoflook, zwarte bonen en peper.  |         |
| <i>Steamed giant prawn with St-Jacques coquille in garlic and black beans.</i> |         |

### **Saté specialiteiten** *Sate specialities*

- |  |        |
|--|--------|
| 13. Kai Té (3 stuks/3 pieces)                      | € 5,00 |
| Kipsaté met satésaus.                              |        |
| <i>Chicken sate with peanut sauce.</i>             |        |
|  |        |
| 14. Yat Sik Té (3 stuks/3 pieces)                  | € 5,00 |
| Kip saté met Yakitori saus.                        |        |
| <i>Chicken sate with Yakitori sauce.</i>           |        |
|  |        |
| 15. Ngau Té (3 stuks/3pieces)                      | € 6,50 |
| Saté van ossenhaas.                                |        |
| <i>Beef sate.</i>                                  |        |
|  |        |
| 16. Yeung Té (3 stuks/3 pieces)                    | € 6,50 |
| Saté van lamshaas met Yakitori saus.               |        |
| <i>Lamb sate with Yakitori sauce.</i>              |        |
|  |        |
| 17. Ha Té (3 stuks/3 pieces)                       | € 7,50 |
| Garnalen saté.                                     |        |
| <i>Prawn sate.</i>                                 |        |
|  |        |
| 18. Saté Ketjap (3 stuks/3pieces)                  | € 5,00 |
| Kip saté in ketjapsaus.                            |        |
| <i>Chicken sate in a sweet seasoned soy sauce.</i> |        |

翠湖居

## Ti-Pan Gerechten *Ti-Pan Dishes*

41. Ti-Pan Hak Tjil Ngau (pittig) € 19,50  
Ossenhaas met zwarte pepersaus geflambeerd met cognac.  
*Fillet of beef in black pepper sauce flambé with brandy.*
42. Ti-Pan Si Tjil Ngau € 19,50  
Ossenhaas met zwarte bonensaus geflambeerd met cognac.  
*Fillet of beef in black soybean sauce flambé with brandy.*
44. Ti-Pan King Do Ngau € 19,50  
Gesneden ossenhaas in een zacht zoetzure saus met vleugje kaneel geflambeerd met likeur.  
*Fillet of beef in a soft sweet and sour sauce with a hint of cinnamon, flambé with liqueur.*
45. Ti-Pan Chong Sik Ngau € 19,50  
Ossenhaas roergebakken met groenten in vruchtensaus geflambeerd met likeur.  
*Fillet of beef stir fried with vegetables in a fruity sauce flambé with liqueur.*
46. Ti-Pan Hak Tjil Yeung € 19,50  
Botermalse lamshaas in een zwarte pepersaus geflambeerd met cognac.  
*Finest fillet of lamb combined with a black pepper sauce flambé with brandy.*
47. Ti-Pan Ketjap Kai € 18,50  
Kipfilet met ketjapsaus geflambeerd met likeur.  
*Fillet of chicken in a sweet soy sauce flambé with liqueur.*
48. Ti-Pan Yat Sik Kai € 18,50  
Kipfilet met Yakitori saus geflambeerd met likeur.  
*Fillet of chicken in Yakitori sauce (a sweet soy sauce) flambé with liqueur.*
49. Ti-Pan Si Tjil Kai € 18,50  
Kipfilet met zwarte bonensaus geflambeerd met cognac.  
*Fillet of chicken in a black soybean sauce flambé with brandy.*

50. Ti-Pan Babi Pangang € 18,50  
Babi Pangang geflambeerd met likeur.  
*Roasted pork meat in a ginger-pineapple sauce flambé with liqueur.*
51. Ti-Pan Hoi Sin € 19,50  
Zeevruchtenmix van garnalen, pangasiusfilet, inktvisringen en mosselen  
in oestersaus geflambeerd met cognac.  
*Prawns, fish, cuttlefish and mussels in oyster sauce flambé with brandy.*
52. Ti-Pan Si Tjap Yu € 19,50  
Gefileerde Pangasius filet met zwarte bonensaus geflambeerd met cognac.  
*Pangasius fish fillet in a black soybean sauce flambé with brandy.*
53. Ti-Pan Sil Tjil Ha € 19,50  
Garnalen in zwarte bonensaus geflambeerd met cognac.  
*Prawns in a black soybean sauce flambé with brandy.*
54. Ti-Pan Choy Hung Ha € 20,50  
Garnalen roergebakken in chilisous geflambeerd met likeur.  
*Stir fried prawns with vegetables in chili sauce flambé with liqueur.*
55. Ti-Pan Si Tjil Ab € 19,50  
Geroosterde eend met zwarte bonensaus geflambeerd met cognac.  
*Roasted duck in black soybean sauce flambé with brandy.*
56. Ti- Pan Sa Cha Ab € 19,50  
Geroosterde eend met een Chinese barbecue saus geflambeerd met cognac.  
*Roasted duck in a Chinese barbeque sauce flambé with brandy.*

## **Ti-Pan Tjap Kam** *Tjap Kam Dishes*

Een schotel van kip, ossenhaas, garnalen en diverse soorten groenten.

*A dish with the combination of chicken, beef, shrimps and vegetables.*

61. Ti-Pan Si Tjil Tjap Kam € 19,50  
Tjap Kam gerecht met zwarte bonensaus geflambeerd met cognac.  
*A Tjap Kam dish with black soybean sauce flambé with brandy.*
62. Ti-Pan Suun Yong Tjap Kam € 19,50  
Tjap Kam gerecht met knoflooksaus geflambeerd met cognac.  
*A Tjap Kam dish with garlic sauce flambé with brandy.*
64. Ti-Pan Ketjap Tjap Kam € 19,50  
Tjap Kam gerecht met ketjapsaus geflambeerd met likeur.  
*A Tjap Kam dish with sweet seasoned soy sauce flambé with liqueur.*
65. Ti-Pan King Do Tjap Kam € 19,50  
Tjap Kam gerecht in een zachte zoetzure saus met een vleugje kaneel geflambeerd met likeur.  
*A Tjap Kam dish in a soft sweet and sour sauce with a hint of cinnamon, flambé with liqueur.*

## **Runder- en Lamsgerechten** *Beef and lamb dishes*

91. Hak Tjil Ngau (pittig) € 18,00  
Gesneden ossenhaas met zwarte pepersaus.  
*Fillet of beef in black pepper sauce.*
92. Shui Chu Ngau (pittig) € 18,00  
Gesneden ossenhaas met extra pittige gekruide saus.  
*Fillet of beef in a extra spicy sauce.*
93. Yeung Pha € 23,50  
Gebraden lamsracks op Chinese wijze.  
*Chinese style roasted lamb chops.*

## Varkensvlees gerechten *Pork dishes*

101. Tja Siu € 16,00  
Geroosterde varkensvlees met Chinese sojasaus.  
*Roasted pork with a sweet soy sauce.*
102. Foh Naam € 16,00  
Geroosterd spek.  
*Roasted pork belly with ginger-pineapple sauce.*
104. Babi Pangang € 16,00  
Gebakken varkensvlees met babi pangang saus.  
*Roasted pork with ginger-pineapple sauce.*

## Zeevruchten gerechten *Seafood dishes*

110. Suun Yong Ha (4 stuks/4 pieces) € 28,00  
King size gamba gestoomd met knoflook en peper.  
*Prawns steamed with garlic and pepper.*
111. Kon Tsin Ha Lok (licht pittig) € 23,50  
Grote ongepelde garnalen met knoflook en peper.  
*Unpeeled prawns steamed with garlic and pepper.*
113. Yu Heung Ha (extra pittig) € 19,50  
Garnalen in een extra pittige saus.  
*Prawns in a extra spicy sauce.*
114. Jil Kwo Ha € 19,50  
Garnalen roergebakken met groenten en cashewnoten.  
*Prawns stir fried with vegetables and cashew nuts.*
115. Si Tjil Ha € 19,50  
Garnalen met zwarte bonensaus.  
*Stir fried prawns in a black soybean sauce.*

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 117. | Tja Dai Ha  | € 19,50  |
|      | Grote garnalen in deeg gebakken met zoetzure saus.<br><i>Fried prawn dumplings with sweet and sour sauce.</i>                       |          |
| 118. | Tjil Jim Yu   | € 18,50  |
|      | Gebakken pangafilet roergebakken met uitjes en peper.<br><i>Fried pangafish fillet stir fried with onions and peppers.</i>          |          |
| 119. | Gebakken Tongfilet  | € 22,50  |
|      | <i>Fried filleted sole.</i>   |          |
| 120. | Tja Long Li   | Dagprijs |
|      | Gebakken zeetong in Chinese botersaus.<br><i>Fried sole in a Chinese butter sauce.</i>  |          |
| 121. | Tjien Long Li   | Dagprijs |
|      | Gestoomde zeetong.<br><i>Steamed sole.</i>  |          |
| 122. | Keung Chong Long Ha   | Dagprijs |
|      | Grote kreeft roergebakken met gember en lente-uitjes in oestersaus.<br><i>Lobster with ginger and spring onion in oyster sauce.</i> |          |
| 123. | Suun Yong Long Ha   | Dagprijs |
|      | Grote kreeft gestoomd met knoflook op Chinese wijze.<br><i>Steamed lobster with garlic (Chinese style)</i>                          |          |

125. **Combinatie gerechten** *Combination dishes*

Keuze uit 2 onderstaande gerechten. € 18,00  
*Combine 2 dishes below, served with fried rice or noodles.*

Geroosterd spek  
*Crispy roasted pork*

Foe Yong Hai met kip  
*Omelet with chicken and vegetables*

Babi Pangang  
*Roasted pork with a fruity sauce*

Tjap Tjoy met kip  
*Mixed vegetables with chicken*

Tja Siu  
*Roasted pork in a sweet soy sauce*

Koe Loe Yuk  
*Fried pork bites in dough*

Saté Ajam  
*Chicken sate*

Daging Roedjak  
*Stewed beef in a spicy tomato sauce*

**Tjap Tjoy gerechten** *Mixed vegetable dishes*

131. Tjieuw Tjap € 17,00  
Tjap Tjoy met garnalen, Tja Siu en kippenvlees.  
*Mixed vegetables with prawns, roasted pork and chicken.*

133. Ha Tjap € 17,00  
Tjap Tjoy met garnalen.  
*Mixed vegetables with prawns.*

134. Kai Tjap € 15,00  
Tjap Tjoy met kippenvlees.  
*Mixed vegetables with chicken fillet.*

## **Foe Yong Hai gerechten** *Chinese omelet dishes*

141. Tjieuw Foe € 17,00  
Foe Yong Hai met garnalen, Tja Siu en kippenvlees.  
*Chinese omelet with prawns, roasted pork and chicken.*
142. Ha Foe € 17,00  
Foe Yong Hai met garnalen.  
*Chinese omelet with prawns.*
143. Kai Foe € 15,00  
Foe Yong Hai met kipfilet.  
*Chinese omelet with chicken fillet.*

## **Vegetarische gerechten** *Vegetarian dishes*

171. Chinese groentesoep € 4,50  
*Chinese vegetable soup.*
172. Tomatensoep € 4,00  
*Tomato soup.*
174. Loempia speciaal € 6,50  
*Large Chinese spring roll.*
175. Tjap Tjoy vegetarisch € 14,00  
*Stir fried variety of fresh vegetables.*
176. Foe Yong Hai vegetarisch € 14,00  
Omelet met groenten.  
*Chinese omelet with vegetables.*
177. Tau Foe Po € 14,00  
Tahoe met diverse soorten groenten.  
*Tofu with a variety of fresh vegetables.*

## **Nasi en Bami gerechten** *Fried rice & Noodle dishes*

151. Nasi of Bami Jade Villa € 16,50  
Gebakken nasi of bami met Babi Pangang, kipsaté,  
Koe Loe Yuk en gebakken garnalen.  
*Fried pork, sate, fried pork bites in dough and fried prawn dumplings  
served with fried rice or noodles.*
152. Nasi of Bami speciaal € 14,50  
Gebakken nasi of bami met Babi Pangang en saté.  
*Fried pork and sate served with fried rice or noodles.*
153. Nasi of Bami met saté € 14,00  
*Chicken sate with peanut sauce served with fried rice or noodles.*
154. Nasi of Bami Java € 15,00  
Gebakken nasi of bami in kerriekruiden met garnalen,  
kippenvlees, Babi Pangang en saté.  
*Curry flavoured fried rice or noodle with shrimps,  
fillet of chicken, roasted pork and sate.*
155. Nasi of Bami Rames speciaal € 15,00  
Gebakken nasi of bami met  
Daging Roedjak, Babi Pangang en saté.  
*Stewed beef, fried pork, sate and vegetables  
served with fried rice or noodles.*
156. Kindermenu/ Kids menu € 7,50  
Keuze uit: gebakken kip, frikandel en kroket geserveerd met  
nasi, bami of patat met als dessert een kinderijsje.  
*Kids menu with choices of fried fillet of chicken, frikandel and croquette, served  
with fried rice, noodles or French fries.  
Ice cream with whipped cream is included as a dessert.*

## **Mihoen en Chinese bami**

### *Rice vermicelli and Chinese noodle dishes*

161. Mihoen of Chinese Bami Jade Villa € 16,50  
Mihoen of Chinese Bami met Babi Pangang, saté,  
Koe Loe Yuk en gebakken garnalen.  
*Rice vermicelli or Chinese noodle with fried pork,  
fried pork bites in dough, sate and fried prawns dumplings.*
162. Mihoen Singapore € 14,00  
Mihoen roergebakken in kerrie kruiden, fijngesneden Tja Siu,  
kleine garnalen en groenten.  
*Curry flavoured rice vermicelli with shrimps,  
finely chopped pork and fresh vegetables.*
163. Ha Mai/Mien € 17,50  
Mihoen of Chinese Bami met garnalen en verse groenten.  
*Rice vermicelli or Chinese noodle with prawns and vegetables.*
164. Ngau Mai/Mien € 15,00  
Mihoen of Chinese Bami met gesneden ossenhaas  
en verse groenten.  
*Rice vermicelli or Chinese noodle with fillet of beef  
and fresh vegetables.*
165. Kai Mai/Mien € 14,50  
Mihoen of Chinese Bami met kipfilet en verse groenten.  
*Rice vermicelli or Chinese noodle with fillet of chicken  
and fresh vegetables.*

## Eend gerechten *Duck dishes*

71. Siu Ab € 19,50  
Geroosterde eend volgens Cantonese wijze.  
*Roasted duck in Cantonese style.*
72. Poh Loh Ab € 19,50  
Geroosterde eend met ananas in zoetzure saus.  
*Roasted duck with pineapple and vegetables in a sweet & sour sauce.*
73. Wo Woh Ab € 19,50  
Geroosterde eend met extra pittige saus.  
*Roasted duck in a extra spicy sauce.*
74. Sa Cha Ab € 19,50  
Geroosterde eend met Chinese barbecue saus.  
*Roasted duck in a Chinese barbeque sauce.*
75. Kwartelboutjes € 19,50  
Gebraden kwartelboutjes met lente-uitjes en knoflook.  
*Roasted quail legs with spring onion and garlic.*

## Kip gerechten *Chicken dishes*

80. Heung Chaan Kai € 18,50  
Gebakken kipfilet met een verse sinaasappelsaus  
*Fried fillet of chicken with a fresh orange sauce.*
81. Choy Hung Kai € 17,00  
Kipfilet roergebakken met groenten in een zoete chili saus.  
*Fillet of chicken stir fried with vegetables in a sweet chili sauce.*
82. Ajam Pangang € 17,00  
Gebakken kipfilet met Babi Pangang saus.  
*Fried fillet of chicken with ginger-pineapple sauce.*
83. Chuen Mei Kai € 17,00  
Kipfilet met zeer pikante Sze Chuan saus.  
*Fillet of chicken in a very spicy Sze Chuan sauce.*
84. Tjil Jim Kai € 17,00  
Gefrituurde kipfilet met peper, zout en knoflook.  
*Fried fillet of chicken with pepper, salt and garlic.*
85. Jil Kwo Kai € 17,00  
Kipfilet roergebakken met cashewnoten en groenten.  
*Fillet of chicken stir fried with cashew nuts and vegetables.*
86. Ka Li Kai € 17,00  
Kipfilet roergebakken met kerriesaus en groenten.  
*Fillet of chicken stir fried with fresh vegetables in curry sauce.*
87. Poh Loh Kai € 17,00  
Kipfilet roergebakken met verse groenten in een zoetzure saus.  
*Fillet of chicken stir fried with fresh vegetables in a sweet & sour sauce.*
88. Ketjap Kai € 17,00  
Kipfilet in ketjapsaus.  
*Fillet of chicken in a sweet seasoned soy sauce.*