

CHIN CHIN

ASIAN BRASSERIE

INNOVATIVE ASIAN DINING EXPERIENCE

CHIN CHIN breekt met de formele Westerse traditie en introduceert de Aziatische wijze van tasting-size gerechten. Bestel enkele of probeer meerdere gerechten en ervaar een unieke en nieuwe culinaire beleving.

CHIN CHIN breaks the formal traditions of European cuisine introducing Asian influences in tasting-sized dishes. Order individually or sample many dishes to create an innovative dining experience.

CHIN CHIN TASTING MENU (vanaf 2 personen)

Sushi Combo

Een selectie van onze beste sushi

Crispy Duck with Pancakes

Doe-het-zelf flensjes met Pekingeend, fijne groenten en gekaramelliseerde soja saus

Iberico Springroll

Loempia's met geroosterd Iberisch varkensvlees

Teppanyaki Beef Rolls

Dungesneden entrecoterolletjes gevuld met enoki, knoflook chips en daikonkers

Red Tiger Prawns

Krokant gebakken scampi's in zoet-zure tomatensaus met sesam

Tasty Japanese Fried Rice

Heerlijke Japanse gebakken rijst

Green Tea Ice Cream & Spice Cake

Japanse groene thee-ijs met huisgemaakte spekkoek

€ 28,50 per persoon

Begeleidend wijnarrangement
(bij het tasting menu)

3 glazen € 16,95
per glas € 6,00

CREËER JE EIGEN EETBELEVING!

Maak een keuze uit verschillende gerechten van de kaart en creëer je eigen ideale eetbeleving. Per persoon is het aan te raden minimaal twee gerechten te kiezen uit de vlees, vis en/of vegetarische kaart of deze te combineren met onze sushi, sashimi, soepen, salades en verschillende nibbits. Bestel je rijst en noodles er apart bij.

CREATE YOUR OWN DINING EXPERIENCE!

Create your own ideal dining experience. We advice you to order at least two dishes with meat, fish or vegetarian, or combine with a sushi or sashimi dish, soup, salad, or several nibbits. Order your rice and noodles seperately.

SUSHI & SASHIMI SET

Way of the Dragon Roll Set € 23,50

Yellow Dragon - 4pcs

Red Dragon - 4 pcs

Mango Prawn Roll – 4 pcs

CC Sushi 'n Sashimi Set € 25,00

Chef's Choice 5 pieces of fine

Sushi & 3 kinds of fresh Sashimi

Yokohama Sashimi Set € 21,00

Chef's Choice

5 kinds of fine sashimi

Kyoto Sushi Set € 17,50

CHIN CHIN Crispy California Roll - 2 pcs

Salmon Avocado Roll – 2 pcs

Spicy Tuna Roll – 2 pcs

Cucumber Maki – 6 pcs

NIBBITS (To fire up your appetite)

Two tastes of Edamame (V) € 4,50
Verse sojaboontjes in twee smaken
Fresh soy beans in two tastes

Edamame (V) € 4,00
Verse sojabonen in schil met zeezout
Fresh cooked soybeans with sea salt

Fresh Prawn Crackers € 2,95
Dagverse kroepoek
Daily fresh baked prawn crackers

Mini Springrolls & Samosa (V) € 3,95
Vegetarische mini loempia's en mini samosa's
Vegetables mini springrolls and mini curry samosas

Nippon Pickles € 2,50
Japans zuur
Mixed pickled vegetables

SASHIMI

Tonijn - *Tuna* € 9,50
Zalm - *Salmon* € 8,50
Zeebaars - *Seabass* € 8,50
Zoete garnalen - *Ame ebi* € 11,00
Coquilles - *Scallop* € 11,00

SUSHI

Signature Sushi Rolls (4 pieces)

CHIN CHIN Crispy California roll € 7,50
Wagyu Beef Roll € 8,95
Mango Prawn Roll € 8,25
Red Dragon Roll € 8,50
Yellow Dragon € 8,50

Zealander (*scallop & kiwi*) € 9,95
Dragon Roll (*Grilled eel & avocado*) € 8,95
Shaolin Monk Roll (V) € 6,95

Nigiri Sushi (per 2)

Tonijn - *Tuna* € 6,50
Zalm - *Salmon* € 5,50
Zeebaars - *Seabass* € 5,50
Coquilles - *Scallop* € 8,50
Gekookte garnaal - *Cooked Shrimp* € 5,50
Gegrilde paling - *Grilled Eel* € 8,00
Krab stick - *Surimi* € 5,00
Omelet - *Tamago* (V) € 4,50

Uitgebreide sushi kaart achterin
More sushi on the back side of the menu

SALADS

King Prawn Filo € 8,95

Krokante garnalen in filo met pittige mangosaus en knapperige salade

King prawns in filo with spicy mango sauce and fresh salad

Japanese Beef Carpaccio € 7,95

Gyu Sashi, Beef Carpaccio op Japanse wijze met fruitige appeldressing

Gyu Sashi, Japanese Beef carpaccio salad with fruity apple dressing

Flamed Seared Tuna Salad € 6,95

Kort gebakken tonijn met verse zeewiersalade en sesamsaus

Flame seared tuna with fresh green seaweed salad with sesame sauce

Chuka Wakamee Salad (V) € 4,95

Japanse zeewiersalade met sesam dressing

Japanese seaweed salad with sesame dressing

SOUPS

Miso Truffle Soup € 8,50

Geurige Miso truffelsoep met gebakken coquille

Japanese Miso soup with truffle and pan seared scallop

King Prawn Wantan Soup € 4,95

Chinese ravioli met garnalen in geurige kipbouillon

Prawn wantans in chicken soup

Miso Soup € 3,50

Japanse misobonen soep

Japanese miso bean soup

DIM SUM

Beef Dumpling Gestoomde dumplings van rund, 4 stuks <i>Steamed beef dumplings, 4 pieces</i>	€ 4,95	Iberico Springrolls Loempia's met Iberisch varkensvlees en gekaramelliseerde sojabonensaus, 2 stuks <i>Springrolls with Iberico pork and caramelized soy sauce, 2 pieces</i>	€ 4,95
Siu Mai Pork Dumpling Gestoomde dumplings van varken, 4 stuks <i>Steamed pork dumplings, 4 pieces</i>	€ 4,50	Five Spices Calamaris Vijf Kruiden Calamaris <i>Calamaris with five spices</i>	€ 4,95
Chicken Gyoza Japanse gebakken dumplings met kip en groente, 3 stuks <i>Pan seared dumplings with chicken and vegetables, 3 pieces</i>	€ 4,25	Yakitori Chicken Gegrilde kipspiesjes met yakitorisaus, 2 stuks <i>Grilled chicken skewers with yakitori sauce, 2 pieces</i>	€ 5,50
Prawn Dumpling Gestoomd garnalenpasteitje, 4 stuks <i>Steamed shrimp dumpling, 4 pieces</i>	€ 5,50	Kushi Beef Gegrilde biefspiesjes met teriyakisaus en Japanse 7 kruiden mix, 2 stuks <i>Grilled beef skewer with teriyaki sauce and seven spices mix, 2 pieces</i>	€ 7,50
Jade Dumpling (V) Gestoomd Chinees bieslookpasteitje, 4 stuks <i>Steamed Chinese chive dumpling, 4 pieces</i>	€ 4,25		

Alle gerechten zijn exclusief rijst of noedels.
All dishes exclude rice or noedels

PRAWN, SCALLOP 'n more

Grilled Scallop

Gegrilde coquilles met enoki, masago kaviaar en pittige hollandaisesaus
Grilled scallop with enoki, masago caviar and creamy spicy sauce

€ 5,95

Tempura Mix

In tempura beslag gefrituurde garnalen en groenten
Deep fried tempura shrimps and vegetables

€ 7,95

Red Tiger Prawn

Krokant gebakken scampi's in zoet-zure tomatensaus met sesam
Crispy stir fried prawns in sweet & sour sauce with sesame

€ 9,95

Crispy Garlic Seafood

Krokant gebakken coquilles, scampis en witvis met crispy knoflook & pepers
Scallops, prawns and fish wokked with crispy garlic and peppers

€ 11,50

Tempura Softshell Crab

In tempura beslag gefrituurde soft-shell krab met rode peper mayonaise
Deep fried tempura soft-shell crab with red pepper mayonaise

€ 12,50

FISH 'n more FISH

Teppanyaki Salmon

Op de teppanplaat gebakken Schotse zalm met soja-sake-saus en lente-ui
Teppan seared Scottish salmon with soy-sake sauce and spring onions

€ 9,95

Seafood Curry

Rijk visstooftje met Thaise groene Limoen-curry en cocosmelk
Seafood hot pot with Thai green lime curry and coconut milk

€ 10,50

Lime and Mango Sole

Tongfilet gebakken in Japans broodkruim met bonito-vlokken en mango en Thaise basilicum dressing
Sole filet fried in Japanese breadcrumbs with bonito flakes with mango and Thai basil dressing

€ 11,00

Seabass Delight

Gestoomde zeebaars met fijne groente in gember en lente-uitjes met sojasaus
Steamed bass with fine greens in ginger and spring onions soy sauce

€ 14,50

Alle gerechten zijn exclusief rijst of noedels
All dishes are excluded rice or noodles

DUCK 'n CHICK

Crispy Duck with Pan Cakes € 12,50
Doe-het-zelf flensjes met Pekingeend,
fijne groenten en gekaramelliseerde sojasaus
*Do-It-Yourself pancakes with crispy
aromatic duck, greens & sweet duck sauce*

Sweet 'n Sour Chicken € 9,50
Krokant gebakken kipfilet in zoetzuur
gekruid tomatensaus
*Crispy stir fried chicken in sweet 'n sour sauce
with garlic*

Duck & Ginger € 15,50
Geroosterde eendenborst (Peking Style)
met verse ananas en Japanse ingelegde
gember in fruitige zoetzure saus
*Roast duck filet (Peking Style) with pineapple
and Japanese ginger pickles in fruity sauce*

Chicken Cashew € 10,50
Roergebakken kipfilet met cashewnoten
en verse groenten in pittige szechuan
pepersaus
*Stir fried chicken , cashew nuts and fresh greens
with spicy szechuan pepper sauce*

Thai Curry Duck € 15,50
Geroosterde eendenborst in rode curry
en kokosmelk met groenten
*Roast duck filet in red curry and coconut milk
with vegetables*

BEEF & LAMB

Usu Yaki Beef Roll € 12,50
Dungesneden entrecoterolletjes gevuld
met enoki, knoflookchips en daikonkers
*Thin slices of beef rolls filled with
enoki, garlic chips and daikon cress*

Honey Beef € 13,95
Roergebakken ossenhaas met geurige
sojasaus en honing
*Stir-fry beef tenderloin with premium soy sauce
and honey*

L.P.Lamb € 14,50
Roergebakken lamskoteletten met
lampong peper teriyaki saus
*Stir-fry lamb chops with black
Lampong pepper teriyaki sauce*

Goma Beef Entrecote € 16,50
Beef entrecote (± 120 gram) gebakken
op de teppanplaat met sake premium
sojasaus en knoflookchips
*Teppan prepared beef sirloin (± 120 gram)
with sake soy sauce and garlic chips*

Alle gerechten zijn exclusief rijst of noedels
All dishes exclude rice or noedels

VEGETARIAN

- Yasai Tempura (V)** € 5,95
In tempurabeslag gefrituurde groente
Tempura greens
- Sze Chuan Soy Greens (V)** € 8,50
Vegetarische kip (sojaproduct) met groente en cashewnoten in pittige szechuan pepersaus
Vegetarian chicken (soy product) with fresh greens and cashew nuts in spicy Szechuan pepper sauce
- Buddha Greens (V)** € 7,50
Authentieke groenteschotel met tofu en paddestoelen
Authentic vegetables dish with tofu and mushrooms
- Japanse Veggie Pizza (V)** € 5,95
Japanse groentepizza
Japanese Okonomiyaki vegetable pizza

SIDE DISH

- White Jasmine Rice (V)** € 3,25
Gestoomde witte jasmijn rijst
Steamed white jasmine rice
- Yaki Udon (V)** € 4,50
Japanse gebakken udon noedels
Japanese stir-fried thick udon noodles
- Yaki Meshi (V)** € 4,50
Japanse gebakken rijst
Japanese fried rice
- Chinese Greens** € 7,50
Verse Chinese groenten met oestersaus
Fresh flown-in Chinese vegetables with Oyster sauce

Alle gerechten zijn exclusief rijst of noedels
All dishes are excluded rice or noedels

DRANKEN/DRINKS

COLD DRINKS

Frisdrank/ <i>Softdrinks</i>	€ 2.20
Ice tea	€ 2.50
Chocolademelk/ <i>Chocolate milk</i>	€ 2.50
Verse jus d'orange/ <i>Fresh orange juice</i>	€ 3.50
Mineraal water 1L/ <i>Mineral water 1L</i>	€ 7.50

BEERS

Heineken tap	€ 2.20
Heineken groot/ <i>Large Heineken</i>	€ 4.20
Wit bier/ <i>White beer</i>	€ 3.50
Leffe Blond	€ 3.30
Malt bier/ <i>Malt beer</i>	€ 3.00
Sapporo bier/ <i>Sapporo beer 4.7%</i>	€ 4.00

JAPANESE DRINKS EN SAKES

Pruimenwijn/ <i>Plum wine 10%</i>	€ 4.00
Karafje warme sake/ <i>Hot sake 14%</i>	€ 5.00
Ozeki koude sake/ <i>Ozeki cold sake 14%</i>	€ 9.00

TEA AND COFFEE

Thee/ <i>Tea</i>	€ 2.10
Verse mint thee/ <i>Fresh mint tea</i>	€ 2.95
Sencha groene thee/ <i>Sencha green tea</i>	€ 2.50
Warme chocolade melk met slagroom/ <i>Hot chocolate milk with whipped cream</i>	€ 3.00
Espresso	€ 2.10
Macchiato	€ 2.30
Coffee	€ 2.10
Cappuccino	€ 2.30
Café Latte	€ 2.30

SPECIAL COFFEE

Irish coffee (Jameson whisky)	€ 7.50
French coffee (Grand Marnier)	€ 7.50
Italian coffee (Amaretto)	€ 7.50
Spanish coffee (Tia Maria)	€ 7.50
Jamaican coffee (Rum & Tia Maria)	€ 7.95
Kiss of Fire (Tia Maria & Contreau)	€ 7.95

APERITIF

Port	€ 3.00
Sherry	€ 3.00
Vermouth	€ 3.00
Campari	€ 3.20

DISTILLED AND LIQUEURS

Vanaf/from	€ 4.50
------------	--------

DIGESTIVES

Courvoisier VSOP	€ 7.50
Hennessy VSOP	€ 7.50
Remy Martin VSOP	€ 7.50
Calvados	€ 7.50

WHISKY'S

SCHOTS/SCOTTISH

Ballantine	€ 5.00
Johnnie Walker Red Label	€ 5.00
Johnnie Walker Black Label	€ 6.00
Chivas Regal (12 years)	€ 6.00

IERS/IRISH

Jameson	€ 5.00
---------	--------

BOURBON

Four Roses	€ 5.00
Southern Comfort	€ 6.00

SINGLE MALT

Glenfiddich (12 years)	€ 6.00
Springbank	€ 6.00

DESSERTS € 7.50

Green Tea Ice

Japanse groene thee-ijs met seizoensvruchten

Japanese green tea ice cream with seasonal fruits

Creme Brulee

Crème Brulee geparfumeerd met chrysantbloemthee

Crème Brulee perfumed with chrysanthemum flower tea

Cinnamon Cake

Huisgemaakte kaneel-spekkoek met vanille roomijs en verse room

Homemade cinnamon spice cake with vanilla ice cream and whipped cream

Coffee Glace

Verse koffie met koffie- en vanille-ijs met slagroom en koffielikeur

Fresh coffee with coffee and vanilla ice cream with whipped cream and coffee liqueur

Black White Sesame

Japans zwart en wit sesamijs met seizoensvruchten

Japanese black and white sesame ice cream with seasonal fruits

Honey pineapple

Met honing gegrilde ananas met vanille-ijs en vers geslagen room

Honey grilled pineapple with vanilla ice cream and whipped cream

Pisang Royal

Vanille roomijs met gebakken banaanschijfjes en chocolade

Vanilla ice cream with baked banana and chocolate

Tempura Ice

Gefrituurd roomijs in krokant jasje van cake met seizoensvruchten

Deep fried ice cream wrapped in cake with seasonal fruits

MORE SUSHI

Classic inside out rolls

California Roll € 6,95

Spicy Tuna Roll € 8,50

Prawn Tempura Roll € 7,95

Soft Shell Crab Roll € 8,95

Salmon Avocado Roll € 7,95

Budha Roll (V) € 7,50

Futo Maki Roll (V) € 7,50

Rainbow Roll € 12,50

Hand rolls

California handroll € 5,50

Spicy tuna handroll € 5,50

Grilled eel & avocado handroll € 6,00

Prawn tempura handroll € 6,00

Mango prawn handroll € 6,00

Futomaki handroll € 5,00

Salmon avocado handroll € 5,50

Maki rolls (sushi roll with single ingredient)

Cucumber maki - komkommer € 4,00

Oshinko maki – ingelegde rettich € 4,00

Avocado maki € 4,50

Surimi crab maki € 5,00

Salmon maki - zalm € 5,50

Tuna maki - tonijn € 6,00