

TJAP TJJOY GERECHTEN

111. Tjap Tjoy met kip	15.8
112. Tjap Tjoy met ossenhaas	18.5
113. Tjap Tjoy met garnalen	18.5
114. Tjap Tjoy van het Huis (<i>Koe Loe Kai, Babi Pangang, Foe Yong Hai, 2 st. saté</i>)	28.5

FOE YONG HAI GERECHTEN

121. Foe Yong Hai met kip	15.8
122. Foe Yong Hai met garnalen	18.5
123. Foe Yong Hai van het Huis (<i>Koe Loe Kai, Babi Pangang, kip, 2 st. saté</i>)	28.5

VEGETARISCHE GERECHTEN

131. Foe Yong Hai	13.5
132. Tjap Tjoy	13.5
133. Gado Gado	13.5
134. Mihoen	13.5
135. Tofu met groenten	15.5

INDISCHE GERECHTEN

141. Nasi of bami Goreng Rames	16.5
142. Nasi of bami Goreng Rames speciaal	19
143. Daging Kerrie	18.5
144. Daging Roedjak	18.5
145. Daging Aping	19.5
146. Ajam Pangang in ketjapsaus	16.5
147. Ajam Pangang in kerriesaus	16.5
148. Ajam Pangang in pikante saus	16.5

THAISE GERECHTEN

151. Thais gefileerde varkenshaas	18.5
152. Thais gefileerde kipfilet	18.5
153. Thaise ossenhaas	21.5
154. Thaise garnalen	21.5

AANBEVOLEN VOOR 1 PERSOON

161. Babi Pangang	12.5
162. Foe Yong Hai	11
163. Tjap Tjoy	11
164. Koe Loe Yuk	11
165. Kipfilet in pikante saus	11.5
166. Kipfilet in kerriesaus	11.5
167. Varkenshaas in pikante saus	12.5
168. Varkenshaas in kerriesaus	12.5

BAMI/NASI COMBIMENU'S

Alle combimenu's zijn 25.5

171. Nasi of bami, Babi Pangang, Foe Yong Hai, 2 st. saté
172. Nasi of bami, Tjap Tjoy, Babi Pangang, 2 st. saté
173. Nasi of bami, Koe Loe Yuk, Babi Pangang, 2 st. saté
174. Nasi of bami, Tjap Tjoy, Foe Yong Hai, 2 st. saté
175. Nasi of bami, Koe Loe Yuk, Foe Yong Hai, 2 st. saté
176. Nasi of bami, Tjap Tjoy, Koe Loe Yuk, 2 st. saté
177. Nasi of bami, Daging Roedjak, Foe Yong Hai, 2 st. saté

MENU'S VOOR 3 PERSONEN

Alle menu's voor 3 personen zijn 35.5

181. Menu A (<i>gefrituurde kip in pikante saus, Tjap Tjoy, Foe Yong Hai, 3 st. saté</i>)
182. Menu B (<i>Daging Roedjak/Kerrie, Babi Pangang, Tjap Tjoy, 3 st. saté</i>)

CHINEES-INDISCHE RIJSTAFEL

191. Menu voor 4 personen (2 st. kroepoek, 2 soorten rundvlees, 4 st. saté, Babi Pangang, kip kerrie, Tipan ossenhaas, Tja Sieuw, 8 st. mini loempia's)	68.5
---	------

CHINESE RIJSTAFEL

192. Menu voor 4 personen (kroepoek, tomatensoep, gepaneerde garnalen, Babi Pangang, Foe Yong Hai, Tjap Tjoy, Koe Loe Kai, 4 st. saté)	52.5
--	------

INDISCHE RIJSTAFEL

193. Menu voor 2 personen (2 st. kroepoek, 2 st. saté, ½ kip, 2 soorten rundvlees, 2 soorten groenten, Babi Pangang en Foe Yong Hai)	27.5
194. Menu voor 4 personen (2 st. kroepoek, 4 st. saté, ½ kip, 2 soorten rundvlees, 2 soorten groenten, gebakken banaan, Gado Gado, Babi Pangang en Foe Yong Hai)	51

Alle gerechten worden standaard met witte rijst geserveerd.
In plaats van witte rijst:
Nasi of bami: 1.8 extra
Mihoen of Chinese bami: 4.5 extra

Heeft u allergieën? Meld het!

De Nieuwe Lotus

CHINEES-INDISCH & SUSHI
RESTAURANT

- ☎ 036 522 1688
- ✉ info@denieuwelotus.nl
- 📍 Flevoplein 1, 3891BA Zeewolde
- 🌐 www.denieuwelotus.nl
- 🕒 **Maandag** gesloten
- Dinsdag t/m donderdag** 14 - 21
- Vrijdag t/m zondag** 14 - 22

SOEPEN

1. Tomatensoep	5.2
2. Kippensoep	5.2
3. Szechuan-soep	7.5
4. WanTan-soep	7.5
5. Soep van de Chef	7.5

VOOR- EN BIJGERECHTEN

10. Loempia	7.8
11. Mini loempia's (10 stuks)	6
12. Hongkong loempia's (4 stuks)	6.5
13. Kroepoek (2 stuks)	3.3
14. Cassave kroepoek	3.5
15. Saté Ayam (4 stokjes)	8
16. Saté Udang (garnalen) (4 stokjes)	12.5
17. Gebakken bananen (4 stuks)	5
18. Pangsit goreng (6 stuks)	6
19. Atjar	3.5
20. Witte rijst	3.5
21. Pikante saus	3
22. Satésaus	3
23. Zoetzure saus	3

ONZE SPECIALITEITEN

A1. Garnalen met 5 kruiden	21
A2. Kip met 5 kruiden	17.5
A3. Kanton Koe Loe Kai (gefrituurde kip in zoetzure saus)	17.5
A4. Geroosterde Peking eend met pikante saus	22.5
A5. Gon Bao Kai (kipfilet in een pittige knoflooksaus, geserveerd met cashewnoten)	18.5
A6. Tja Sieuw	18.8
A7. Szechuan Kai (kipfilet met verse groenten in een pittige Szechuan-knoflooksaus)	18.5
A8. Szechuan Yuk (varkenshaas met verse groenten in een pittige Szechuan-knoflooksaus)	18.5
A9. Szechuan Ngou Yuk (ossenhaas met verse groenten in een pittige Szechuan-knoflooksaus)	21.5
A10. Szechuan Ha (garnalen met verse groenten in een pittige Szechuan-knoflooksaus)	21.5
A11. Tausie Kai (kipfilet met verse groenten in zwarte bonensaus)	18.5
A12. Tausie Yuk (varkenshaas met verse groenten in zwarte bonensaus)	18.5

A13. Tausie Ngou Yuk (ossenhaas met verse groenten in zwarte bonensaus)	21.5
A14. Tausie Ha (garnalen met verse groenten in zwarte bonensaus)	21.5
A15. Yu Sian Kai (kipfilet met verse groenten in een licht pittige knoflooksaus)	18.5
A16. Yu Sian Yuk (varkenshaas met verse groenten in een licht pittige knoflooksaus)	18.5
A17. Yu Sian Ngou Yuk (ossenhaas met verse groenten in een licht pittige knoflooksaus)	21.5
A18. Yu Sian Ha (garnalen met verse groenten in een licht pittige knoflooksaus)	21.5
A19. Hei Jiao Kai (kipfilet met verse groenten in zwarte pepersaus)	18.5
A20. Hei Jiao Yuk (varkenshaas met verse groenten in zwarte pepersaus)	18.5
A21. Hei Jiao Ngou Yuk (ossenhaas met verse groenten in zwarte pepersaus)	21.5
A22. Hei Jiao Ha (garnalen met verse groeten in zwarte pepersaus)	21.5
A23. Tipan ossenhaas (ossenhaas met verse groenten in huisgemaakte saus)	21.5

NASI GERECHTEN

30. Nasi Goreng	7.8
31. Nasi Goreng speciaal (Babi Pangang met 1 st. saté)	14.5
32. Nasi Goreng van het Huis (Koe Loe Yuk, Babi Pangang, Foe Yong Hai, 2 st. saté)	25.8

BAMI GERECHTEN

41. Bami Goreng	7.8
42. Bami Goreng speciaal (Babi Pangang met 1 st. saté)	14.5
43. Bami Goreng van het Huis (Koe Loe Yuk, Babi Pangang, Foe Yong Hai, 2 st. saté)	25.8

MIHOEN GERECHTEN

51. Mihoen met kip	14.8
52. Mihoen met ossenhaas	18
53. Mihoen met garnalen	18
54. Mihoen Singapore	18.8
55. Mihoen van het Huis (Koe Loe Yuk, Babi Pangang, Foe Yong Hai, 2 st. saté)	28.8

CHINESE BAMI GERECHTEN

61. Chinese bami met kip	15.8
62. Chinese bami met ossenhaas	19
63. Chinese bami met garnalen	19
64. Chinese bami van het Huis (Koe Loe Yuk, Babi Pangang, Foe Yong Hai, 2 st. saté)	29.8

KIP GERECHTEN

71. Gefileerde kipfilet in tomatensaus	16.5
72. Gefileerde kipfilet in pikante saus	16.5
73. Gefileerde kipfilet in kerriesaus	16.5
74. Gefileerde kipfilet in zoetzure saus met ananas	16.5
75. Gefileerde kipfilet in ketjapsaus	16.5
76. Gefileerde kipfilet met champignons	16.5
77. Gefileerde kipfilet met broccoli	17.5
78. Gefileerde kipfilet met cashewnoten	17.5
79. Koe Loe Kai	17.5

VARKENSVLEES GERECHTEN

81. Varkenshaas in tomatensaus	17.5
82. Varkenshaas in pikante saus	17.5
83. Varkenshaas in kerriesaus	17.5
84. Varkenshaas in zoetzure saus met ananas	17.5
85. Varkenshaas met champignons	17.5
86. Babi Pangang	17.5
87. Babi Pangang in ketjapsaus	17.5
88. Babi Pangang spek	18.8

GARNALEN GERECHTEN

91. Gepaneerde garnalen in pikante saus	20
92. Gepaneerde garnalen in zoetzure saus	20
93. Garnalen in pikante saus	21.5
94. Garnalen in kerriesaus	21.5
95. Garnalen in tomatensaus	21.5
96. Garnalen met champignons	21.5
97. Garnalen met Chinese champignons	22.5

OSSENHAAS GERECHTEN

101. Ossenhaas in pikante saus	21.5
102. Ossenhaas in kerriesaus	21.5
103. Ossenhaas met champignons	21.5
104. Ossenhaas met broccoli	22.5
105. Ossenhaas met Chinese champignons	22.5