



DYNASTY  
*oriental cuisine*

# VOORGERECHTEN STARTERS

## THOUSAND FLOWER DUCK (vanaf 2 pers.)

€ 19,50 p.p.

Peking eend met een goudbruin glanzend velletje,  
geserveerd met mandarijnflensjes en sojasaus  
*Selected duck, delicately seasoned and roasted to perfection,  
on mandarin pancake and soy sauce*

## SURPRISING GOOSE

€ 23,00

Stukjes gebakken ganzenlever in een marinade saus  
*Fried slices of goose liver in a delicious sauce*

## BONES OF THE DRAGON

€ 12,00

Op Kantonese wijze geroosterde zeer malse spareribs  
*Tender spareribs barbequed Canton style*

## TAILS OF THE LOBSTER

€ 19,50

Stukjes kreeft opgerold in een knapperige loempia  
*Crispy spring roll with lobster*

## SAWADEE APPETIZERS (vanaf 2 pers.)

€ 15,50 p.p.

Een combinatie van pikante Thaise hors d'oeuvres  
*A delightful and spicy combination of Thai appetizers*

## THE OFFERING OF THE EMPEROR (vanaf 2 pers.)

€ 15,50 p.p.

Keizerlijke hors d'oeuvre van diverse lekkernijen,  
waaronder dim sum, spareribs en loempia's  
*An elegant mixed hors d'oeuvre of delicious appetisers*

## SPICY THAI BEEF SALAD

€ 16,50

Een salade van dunne plakjes gemarineerde biefstuk,  
waaraan een saus met pittige limoenkruid is toegevoegd  
*Marinated beef dressed with a salad in spicy lemongrass herbs*

## PAPAYA SEAFOOD SALAD

€ 17,00

Een verfrissende salade van geraspte papaja, kreeft, garnalen  
en zalm, in een pittige citroensaus  
*Refreshing salad from raw shredded papaya, lobster, prawns  
and salmon, in a lemon grass dressing*

## YAM DUCK SALAD

€ 16,00

Een lauwe salade van geroosterde eend met groenten,  
in een gekruide citroendressing  
*Warm duck salad with vegetables, in a spicy lemon dressing*

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!  
If you have a food allergy, please notify us!

# VOORGERECHTEN STARTERS

## VIETNAMESE SPRING ROLL

€ 9,50

Knapperige Vietnamese loempia's gevuld met kip en groenten

*Crispy fried Vietnamese spring rolls with chicken and vegetables*

## GOLDEN TRIANGLE

€ 9,50

Opgeroelde krokant gebakken flensjes gevuld met gekruid lamsvlees

*A crispy thin pancake filled with spicy minced lamb*

## DYNASTY PLATE (vanaf 2 pers.)

€ 22,00 p.p.

Verrassend hors d'oeuvres van vis en vlees

*Surprising mix of seafood and beef appetisers*

## DIM SUM

€ 13,50

De gestoomde delicatessen die in China van oudsher favoriet zijn:

diverse pasteitjes gewikkeld in papierdun deeg

*Various dumplings in characteristic thin pastry*

## OYSTERS

€ 13,00

Warme oesters met zwarte bonen

*Warm oysters with black beans*

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!

If you have a food allergy, please notify us!

# SOEPEN SOUPS

## COCONUT CHICKEN SOUP

€ 12,00

Smakelijke soep met kerrie en stukjes kip  
*Sliced chicken soup with coconut and curry spices*

## TOM YAM SOUP

€ 12,00

Thaise garnalensoep met citroen en hete pepers  
*Thai prawn soup with lemon and hot chili*

## BEEF NOODLE SOUP

€ 9,50

Geurige soep met biefstuk, rijstnoedels en kruiden  
*A tasty broth with beef and rice noodles*

## SPICY HOT SOUR SOUP

€ 11,00

Een lichtgebonden en rijkgevulde pittige zoetzure soep  
*A spicy sweet and sour soup*

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!  
If you have a food allergy, please notify us!

# VLEESGERECHTEN MEATDISHES

## THREE MEATS IN HARMONY

€ 31,00

Een harmonieuze "manage à trois" van garnalen, biefstuk en kip, gekruid in Szechuan-stijl

*Mixture of prawn, beef and chicken with chilli and garlic;  
the art of preparing a hot dish without killing the flavour*

## BEEF THAI CURRIES FAVOUR

€ 31,00

Malse ossenhaas in een rode Thaise kerriesaus met een geurig boeket van Oosterse kruiden

*Tender cooked beef in a special curry, with a bouquet of Eastern spices*

## THAI HOT BEEF

€ 31,00

Reepjes biefstuk, sterk gekruid met pepertjes en groenten

*Beef slices with vegetables and hot peppers*

## SPRING ONION LAMB

€ 29,00

Lamsfilet versierd met lente-uitjes

*Braised young spring lamb with spring onions*

## SECRET OF THE OX

€ 34,00

Het geheim van stukjes ossenhaas in een exotisch gekruide saus

*The secret of beef in a sauce with exotic herbs*

## MANGO PORK

€ 28,00

Varkenshaas met verse mango geserveerd in een pittige zoete saus

*Pork filet with fresh mango, served in a spicy sweet sauce*

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!

If you have a food allergy, please notify us!

# VISGERECHTEN SEAFOOD

## PRAWNS OF THE GREEN SEA

€ 32,50

Grote garnalen in een Thaise groene kerriesaus met kokosmelk  
*King prawns in Thai green curry sauce with coconut cream*

## BANGKOK PRAWNS

€ 32,50

Snel in de wok gebakken grote garnalen in een pittig gekruide saus  
*Stirfried scampi prawns in a delicious spicy sauce*

## STEAMED TURBOT

€ 34,00

Verse gestoomde tarbot met shiitake champignons en sjalotjes  
*Fresh turbot creatively steamed to create its own sauce,  
with shiitake mushrooms and scallions*

## THE ENNOBLED LOBSTER

€ 52,00

Eersteklas kreeft, gebraiseerd met gember en sjalotjes  
*Prime lobster, braised with ginger and scallions*

## CRISPY FISH

€ 33,50

Krokant gebakken tarbot met een pittige zoetzure saus  
*Crispy fried turbot with a spicy sweet-sour sauce*

## THAI SQUID

€ 33,50

Een combinatie met tarbot, grote garnalen en coquilles,  
met groene asperges  
*Mix of turbot, king prawns and scallops, with green asparagus*

## HOMOK SEAFOOD

€ 30,50

In bananenblad gestoomde zeebanket,  
geurend naar een pittige Oosterse kerrie  
*Seafood steamed in banana-leaves, with the taste  
and aroma of a spicy Eastern curry*

## PLAKAPONG CURRY TURBOT

€ 33,50

Smakelijke tarbot met een gekruide saus  
*Tasty turbot in a delicious curry mixture*

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!  
If you have a food allergy, please notify us!

# GEVOGELTE POULTRY

## FRAGRANT CRISPY DUCK

€ 28,00

Krokant gebakken eend, gemarineerd in vijf exotische kruiden  
*Succulent duck marinated in subtle spices, deep fried to perfection*

## RED CURRY DUCK

€ 29,00

De delicatessen uit de vijver: stukjes geroosterde eend  
in een pikante Thaise kerrie  
*The delicacy from the pond: tender pieces of roasted duck  
in a spicy Thai curry*

## MASSAMAN CURRY

€ 28,00

Kip op z'n zondags: geserveerd in een traditionele Thaise kerrie  
*Chicken curry: served in a traditional Thai curry*

## TEMPLE CURRY

€ 29,50

Kip en garnalen in een kruidige kerriesaus met limoenkruid  
*Chicken and prawns simmered in a spicy curry sauce*

## CHICKEN WITH SWEET BASIL

€ 28,00

Geurig met basilicum geparfumeerde stukjes kipfilet  
*Stirfried chicken with garlic and sweet basil*

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!  
If you have a food allergy, please notify us!

## BIJGERECHTEN SIDE DISHES

### PINEAPPLE RICE

Gebakken rijst met ananas en noten  
*Fried rice with pineapple and nuts*

€ 9,00

### CANTONESE FRIED RICE

Kantonese gebakken rijst  
*Cantonese fried rice*

€ 8,00

### MEE KROB

Krokant gebakken Thaise mie  
*Crispy Thai noodles*

€ 8,00

### PAD THAI

Zacht gebakken Thaise mie  
*Soft Thai noodles*

€ 9,00

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!  
If you have a food allergy, please notify us!

# ORIENTAL DINNER

★★★★★★

## THE OFFERING OF THE EMPEROR

Keizerlijke hors d'oeuvre van diverse lekkernijen, waaronder dim sum, spareribs en loempia's

*An elegant mixed hors d'oeuvre of delicious appetizers*

★★★★★★

## BEEF NOODLE SOUP

Geurige soep met biefstuk, rijstnoedels en kruiden

*A tasty broth with beef and rice noodles*

★★★★★★

## FRAGRANT CRISPY DUCK

Krokant gebakken eend, gemarineerd in vijf exotische kruiden

*Succulent duck, marinated in subtle spices, deep fried to perfection*

## SPRING ONION LAMB

In de wok gebakken reepjes lamsvlees met uitjes

*Braised young spring lamb with spring onions*

## PLAKAPONG CURRY TURBOT

Smakelijke tarbot met een gekruide saus

*Tasty turbot in a delicious curry mixture*

## BANGKOK PRAWNS

Snel in de wok gebakken grote garnalen in een kruidige saus

*Stirfried scampi prawns in a delicious spicy sauce*

## CANTONESE RICE

Kantonese gebakken rijst

*Cantonese fried rice*

★★★★★★

## TROPICAL FRUIT & SORBET

*Dessert*

Vanaf 4 personen € 52,50 p.p.

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!

If you have a food allergy, please notify us!

# FINE EASTERN MENU

★★★★★★

## YAM NUER

Een salade van dunne plakjes gemarineerde biefstuk waaraan een saus van pittig limoenkruid is toegevoegd

*Marinated beef dressed with a salad in a spicy lemon grass sauce*

★★★★★★

## TOM YAM SOUP

Thaise garnalensoep met citroen en hete pepers

*Spicy prawn soup with lemon leaves and hot chili*

★★★★★★

## BANGKOK PRAWNS

Pikant gebakken grote garnalen

*Stirfried scampi prawns*

## SECRET OF THE OX

Het geheim van stukjes ossenhaas in een exotisch gekruide saus

*The secret of beef in a sauce with exotic herbs*

## CRISPY FISH

Krokant gebakken vis in een pittige, zoete saus:

bereid op een typisch Thaise wijze

*Crispy fried fish prepared the Thai way*

## MEE KROB

Krokant gebakken rijstvermicelli

*Crispy fried noodles*

★★★★★★

## TROPICAL FRUIT & SORBET

*Dessert*

Vanaf 2 personen € 57,50 p.p.

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!

If you have a food allergy, please notify us!

# THE DYNASTY TABLE

★★★★★★

## SURPRISING GOOSE

Stukjes gebakken ganzenlever in een marinadesaus  
*Slices of goose liver in a special sauce*

★★★★★★

## COCONUT CHICKEN SOUP

Smakelijke soep met kokos, kerrie en stukjes kip  
*Chicken soup with coconut and curry spices*

★★★★★★

## THE ENNOBLED LOBSTER

Eersteklas kreeft, gesmoord met gember en sjalotjes  
*Prime lobster, braised with ginger and scallions*

★★★★★★

## PLAKAPONG CURRY TURBOT

Smakelijke tarbot met een gekruide saus  
*Tasty turbot in a delicious curry mixture*

★★★★★★

## SECRET OF THE OX

Het geheim van stukjes ossenhaas in een exotisch gekruide saus  
*The secret of beef in sauce with exotic herbs*

## CANTONESE RICE

Kantonese gebakken rijst  
*Cantonese fried rice*

★★★★★★

## TROPICAL FRUIT & SORBET

*Dessert*

Vanaf 2 personen € 77,50 p.p.

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!  
If you have a food allergy, please notify us!



DYNASTY  
*oriental cuisine*