

CHEF'S SURPRISE

Ontdek de veelzijdigheid van NOLA met ons verrassingsmenu, waarbij chef Hu de mooiste smaken uit verschillende Aziatische keukens combineert. Elke gang biedt een zorgvuldig samengestelde selectie van gerechten om te delen, waarbij traditie fuseert met innovatie. Laat u meevoeren op een culinaire reis vol verrassingen en verfijning. Chef's Surprise menu is uitsluitend per tafel te bestellen.

NOLA RIJSTAFEL 35

Premium +14 | Chef's Dessert +8
Een uitgebreide selectie van diverse kleine gerechten, tegelijk geserveerd.

3 GANGEN MENU 39.5

Premium +14 | Chef's Dessert +8

SOUP & SALADS

TOM YAM KUNG 9

Thaise romige kokos - garnalen - limoen

WANTON SOUP * 8.5

kip & garnaal - lichte bouillon - Chinese kool

SWEET TOMATO SOUP * 8

Chinese omelet - fijne vermicelli - malse kipfilet

YUM NUA 14

malse Thaise beef salade - aardbei-munt dressing

CHICKEN KATSU SESAME 12

gepaneerde kip - Japanse wijze - sesam dressing

SAKE TATAKI 14

flambée zalm - rettich - yuzu wasabi

SALMON TARTARE 12

kappa - avocado & appel - ponzu soy vinaigrette

WICKED WOK

SICHUAN BEEF 12

Sichuan bloemenpepers - paprika - koriander

CRISPY BIRD'S NEST 13

vogelnest - malse beef - 7 kleuren groenten

TJIU YIM TOFU 10

Canton style - aromatische blend - dry-baked

RED HOT CHILI PEPPER 11

gesauteerde kipfilet - gedroogde Sichuan pepers

ASIAN STYLE EGGPLANT 9.5

gember & knoflook - Yu Xiang glaze

"SALT & PEPPER" PRAWNS 13.5

reuzengarnalen - Guangdong dry baked - ui

BEIJING BIMBI 9.5

boomoren - julienne winterpeen - knoflook

BITES

EDAMAME 6

Japanse sojabonen - maldon zout

NOLA CRACKER ^{4pc} * 10

krokante pangsit - kip & garnaal - chili mayo

SNOW ONION CHICKEN 9

Koreaans gefrituurde kip - yoghurt mayo

PEKING DUCK PANCAKES 15

krokante eend - DIY flensjes - hoisin dressing

PANKO EBI ^{4pc} 10

gepaneerde garnalen - chili mayo

CRISPY MIX ^{6pc} 9

kip gyoza - siu mai - soy vinaigrette

CRISPY VEGETARIAN MIX ^{6pc} 7

kerry samosa - groente gyoza - yoghurt mayo

SPRING ROLL "TONG AH" * 10

de klassieke loempia - pindadip

TEPPANYAKI

JAPANESE GYOZA ^{5pc} * 9

kip gyoza - crushed cashew - soy vinaigrette

SALMON TERIYAKI 12

gegrilde zalm - knoflook & lente ui - veggies

BULGOGI RIBEYE ROLLS ^{2pc} 9.5

groene asperge - enoki - Koreaanse marinade

SHIITAKE YAKITORI ^{2pc} 9.5

shitake - lente ui - teriyaki glaze

THAI SEABASS 15

op de huid gegrild - romige curry - veggies

TERIYAKI BEEF SKEWERS ^{3pc} 13.5

malse ossenhaas - lente ui - chili strips

5-SPICE LAMB CHOPS ^{2pc} 11

lamskotelet - 5 kruiden marinade - shiitake

NOLA SPECIALS

STEAMED SCALLOP 10

St. Jacob schelp - op Chinese wijze gestoomd

ANGUS NIKU ^{200g} 29

Black Angus steak - maldon zout - togarashi

GINGER SCALLION TURBOT ^{800g} 44

gestoomd in z'n geheel - familie recept

CANTONESE STYLE LOBSTER 28

kreeftenstaart - sizzling wok - gember

URUMAKI

	4pc	8pc
CALIFORNIA krab - avocado - kappa - viskuit	7.5	14
CRUNCHY ASPARAGUS V groene asperge - avocado - tempura kruim	7.5	14
CHICKEN KATSU kip op Japanse wijze - furikake - avocado	8	15.5
CRUNCH EBI garnaal - krab - viskuit - tempura kruim	8.5	16.5
USUYAKI flambée carpaccio - krab - avocado - ui	8.5	16.5

SIGNATURE SUSHI

DYNAMITE O flambée zalm teriyaki - tempura garnaal	10	19
GREEN DRAGON O tempura garnaal - zalm kaviaar - avocado	10.5	20
TRUFFLE SALMON O zalm - truffle teriyaki - crispy kaitifi	11	21
WICKED TUNA O S pittige tonijn tartaar - viskuit - kappa	11	21
ROCKY PRAWNS O S black tiger garnalen - sesam - kimchi mayo	11.5	22

CLASSICS

CHENG SIU AP O knapperige Peking eend - rode pepersaus	12
FOE YONG HAI V omelet als vanouds - zoete tomatensaus	9
SWEET & SOUR CHICKEN gesauteerde kipfilet - verse ananas - paprika	11
TJAP TJOI V gemengde groenten - knapperig	9
RED CHICKEN CURRY S V* pittige Thaise curry - malse kipfilet - groenten	11
BABI KETJAP krokant mager varkensvlees - zoete soya	10.5
HONG KONG FO NAM O krokante buispek - chili tomatensaus	10.5

SIDES

SWEET & SOUR CUCUMBERS V zoetzure komkommers - wortel	5.5
STEAMED JASMINE RICE V jasmijn rijst - geroosterde sesam	4.5
YUAN CHOW FAN V* gebakken rijst - Canton style - cha sieuw	6
SINGAPORE NOODLES V miefang - vleugje kerrie - veggies	6
SWEET POTATO FRIES V homemade yoghurt mayo	6

SASHIMI

	4pc
SAKE zalm	7
MAGURO tonijn	10

HOSOMAKI

	6pc
KAPPA V komkommer	5.5
AVOCADO V avocado	5.5
SAKE zalm	6.5
MAGURO tonijn	7

NIGIRI

	2pc
AVOCADO V avocado	5
TAMAGO V gegrilde zoete omelet	5
SAKE zalm	5.5
MAGURO tonijn	6
ABURI SAKE flambée zalm	6.5
ABURI UNAGI flambée paling	6.5
ABURI SAKE TRUFFLE flambée zalm met truffel tapenade	7.5

DESSERTS

TIRAMISU amaretto - lange vingers - mascarpone	8.5
COCONUT BRULEE vanille creme brulee - kokos ijs	9
MATCHA MONCHOU O homemade cheesecake - zwarte sesam ijs	10.5
ASIAN DAME BLANCHE panko banaan - warme chocola - vanille ijs	11
LYCHEE SCROPPINO O Kwai Feh lychee likeur - Prosecco	9.5
CAFE AFFOGATO espresso - amandelstift - vanille ijs Baileys +4	8

- O** signature gerecht
- S** spicy
- V** vegetarisch
- V*** vegetarisch mogelijk