

BAMBOO DISHES

**TROPICAL TREAT** WISSELEND  
Onze wisselende creatie van dit moment – vers, verrassend en altijd met een Bamboo twist. We vertellen je er graag over.

**DIM SUM** 13  
Een gevarieerde mix van gestoomde en knapperig gefrituurde Aziatische hapjes, zoals gyoza en knapperige rolls. Geserveerd in een traditioneel stoommandje met bijpassende dipsaus.

**SALMON TATAKI** 14  
Kort geroosterde zalm met huisgemaakte sesamdressing en een verfrissende komkommersalade.

**SALMON TEMPURA TACO** 14.5  
Sushi meets taco's! Twee taco's gemaakt van nori en tempura, gevuld met sushirijst en gerookte zalm. Voor de extra trek is het ook mogelijk om een derde taco te bestellen.

**TAKOYAKI** 11.5  
Japanse hartige poffertjes op smaak gebracht met dashi, gevuld met octopus en lente-ui. Afgetopt met flinterdunne, dansende bonitoflakes.

**BAO BUN SHRIMP OF CHICKEN** 9.5  
Knapperige garnalen of kip op Koreaanse wijze. Geserveerd op een gestoomd broodje, belegd met knapperige kimchi-salade en sriracha mayo.

**CHICKEN BARA'S** 11.5  
Twee goudbruin gefrituurde snacks van gemalen gele spliterwten, subtiel op smaak gebracht met Surinaamse kruiden. Een unieke kruising tussen een hartige donut en een luchtige fritter. Gevuld met kip-massala en geserveerd met een frispittige mango chutney.

**BAMBOO BEEF STEAK** 15  
Op de grill bereide, malse bavette met een huisgemaakte, kruidige chimichurri. Geserveerd met gegrilde zoete paprika, bosui en rijst.

**TERIYAKI BEEF SPIESJES** 14.5  
Twee gekruide ossenhaasspiesjes van de grill, afgelakt met huisgemaakte teriyaki-saus en geserveerd met gebakken rijst. Het is mogelijk om een derde spies te bestellen.

**TSUKUNE** 13.5  
Twee malse spiesjes van gekruid kippengehakt, royaal afgelakt met onze huisgemaakte, zoete teriyakisaus. Afgetopt met knapperig gebakken uitjes voor een lekkere crunch.

**STICKY IBERICO RIBFINGERS** 15.5  
Langzaam gegaarde ribfingers (Ribs zonder bot) op Indonesische wijze, met de smaken van limoenblad, citroengras en gember. Geserveerd met koolsalade en maïs.

BAMBOO DISHES

**RAMEN NOODLE SOUP** 14.5  
Laat je verwennen door onze goed gevulde noodlesoep met miso, nori, lente-ui, wortel, een smakelijk eitje en chashu. Een hartverwarmende kom vol smaken.

**PEANUTSOUP** 9.5  
Een hartverwarmende kom soep boordevol heerlijke Surinaamse kruiden en specerijen, met als hoogtepunt een mals spiesje van kippendijen.

**THAI NOODLE SALAD (VEGAN)** 9.5  
Thaise salade van rijstnoodles met wortel, komkommer, een frisse dressing en verse kruiden.

**ASIAN GREEN BEANS (VEGAN)** 9  
Gewokte groene bonen op Aziatische wijze. Een heerlijk bijgerecht dat perfect past bij je maaltijd.

Prefer an English menu?

Scan here:



VEGAN DEPARTMENT

**VEGAN DIM SUM** 13  
Een gevarieerde mix van gestoomde en knapperig gefrituurde Aziatische hapjes, zoals gyoza en knapperige rolls. Geserveerd in een traditioneel stoommandje met bijpassende dipsaus.

**VEGAN TEMPURA TACO** 14.5  
Sushi meets taco's! Twee taco's gemaakt van nori en tempura, gevuld met sushirijst en vegan tonijn. Voor de extra trek is het ook mogelijk om een derde taco te bestellen.

**VEGAN BAO BUN** 9.5  
Knapperige bloemkool op Koreaanse wijze. Geserveerd op een gestoomd broodje, belegd met knapperige kimchi-salade en vegan sriracha mayo.

**VEGAN PEANUTSOUP** 9.5  
Een hartverwarmende kom soep boordevol heerlijke Surinaamse kruiden en specerijen, met als hoogtepunt een spiesje van tempeh.

**VEGAN BARA'S** 11.5  
Twee goudbruin gefrituurde snacks van gemalen gele spliterwten, subtiel op smaak gebracht met Surinaamse kruiden. Een unieke kruising tussen een hartige donut en een luchtige fritter. Gevuld met jackfruit-massala en geserveerd met een frispittige mango chutney.

**VEGAN RAMEN** 14.5  
Rijke bouillon bereid met verschillende soorten groenten, kombu en miso. Deze ramenbowl is rijkelijk gevuld met noodles, nori, enoki en groenten.

HIGH COCKTAIL

**HIGH COCKTAIL** 59 P.P.  
Zin in een ultiem verwen-moment? Laat je in de watten leggen en bestel een High Cocktail! Je krijgt bij dit arrangement drie rondes geserveerd met elk een gerecht met bijpassende cocktail. Uiteraard kunnen wij er ook een High Mocktail en/of vegan arrangement van maken. Het is met dit arrangement helaas niet mogelijk om rekening te houden met allergieën.

SWEET STUFF

**PASSIEVRUCHT BAVAROIS TAARTJE** 7.5  
Heerlijk bij de koffie maar ook als dessert: passievrucht bavaroistaart.

**PORNSTAR CRÈME BRÛLÉE** 11  
Proef de perfecte combinatie van romigheid en frisheid met onze homemade crème brûlée, verrijkt met de heerlijke smaak van passievrucht. Geniet van elke lepel, geserveerd met een bolletje vanille-ijs.

**PANDAN BABA** 10.5  
Laat je betoveren door onze huisgemaakte Pandancake, doordrenkt met de verrukkelijke Bandoeng '22 Pandan likeur. Een smaaksensatie met rozijntjes, cocos-ijs en een vleugje grapefruit.

**BUENO TIRAMISU** 10.5  
Ontdek de ultieme verwennerij: Kinder Bueno ontmoet Tiramisu. Deze goddelijke combinatie is een waar feestje voor je smaakpapillen. En om het plaatje compleet te maken, trakteer jezelf op een Espresso Martini.

**APPLE GYOZA** 10  
Knapperige, in Aziatische stijl bereide appelflapjes, gevuld met heerlijk zoete appels. Deze smaakvolle traktatie wordt geserveerd met ons huisgemaakte pandanijs. Een perfecte combinatie van texturen en smaken.

**CHURROS** 9  
Geniet van de klassieke smaak van onze krokante huisgemaakte churros, bestrooid met kaneelsuiker en geserveerd met een onweerstaanbare choco-dip. Een zoete verleiding waar je geen genoeg van kunt krijgen.

**VEGAN CHOCOLATE CARAMEL CARRÉ** 10.5  
Choco-liefhebbers, opgelet! Onze Vegan Chocolate Caramel Carré is niet alleen vegan, maar ook glutenvrij en vrij van geraffineerde suikers. Laat je verrassen door deze smeugige lekkernij zonder schuldgevoel.

**TROPICAL SCOOP** 4.5  
Kies een bolletje ijs in jouw favoriete smaak: mango (vegan), bosvruchten (vegan), pandan, vanille of cocos