

## Highballs

<b>Revenge</b>	12
Jenever / limoen / gember	
<b>Rumour</b>	12
Rum / sinaasappel / kokos	
<b>Thai mojito</b>	12
Rum / citroengras / limoen	
<b>Oriëntaalse G&amp;T</b>	12
Gin / limoenblad / tonic	
<b>Bangkok night</b>	12
Jenever / Thaise basilicum / cola	
<b>Orange Li</b>	12
Rum / sinaasappel / gingerbeer	
<b>Yaki lime</b>	12
Bruine rum / gebrande limoen / munt	
<b>Whisky cinnamon</b>	12
Whisky / sinaasappel / kaneel	

## Sake

<b>Junmai Sake</b>	7.50
Tokkuri (warm)	20.00
<b>Daiginjo Sake</b>	9
<b>Junmai Daiginjo sake</b>	12

## Bier

<b>Singha, 5% alc. Thailand</b>	4.75
<b>Tiger, 5% alc. Singapore</b>	4.75
<b>Asahi, 5.2% alc. Japan</b>	4.75
<b>Tsingtao, 4.7% alc. China</b>	4.75

## Wijn

<b>Cava</b>	8
Macabeo/Parellada/Xarel.lo, Penedes, Spanje	
<b>Kus van Thérèse</b>	6
Sauvignon Blanc, La Mancha, Spanje	
<b>Kus van Thérèse</b>	8
Riesling, Moezel, Duitsland	
<b>Villa Blanche</b>	7
Chardonnay, Languedoc, Frankrijk	
<b>Kus van Thérèse rood</b>	6
Tempranillo, Penedès, Spanje	
<b>Portillo, Salentein</b>	7
Pinot Noir, Mendoza, Argentinië	



## Welkom!

Bar Senang, ons Oriëntaalse restaurant waar je kunt genieten diverse gerechten met invloeden uit de Oriënt. Hier proef je de smaken uit zowel het Nabije Oosten, als het Midden-Oosten en Verre Oosten. Dit allemaal gebaseerd op de prachtige reizen die we daar in de afgelopen 20 jaren met onze kinderen hebben gemaakt.

De hoogwaardige kwaliteit en ongekennde diversiteit van de gerechten die we in de Oriënt hebben geproefd blijven ons inspireren en daar willen we jou van laten mee genieten. Mocht u allergieën of dieetwensen hebben laat het ons personeel weten.

Geniet van het Oosten!  
Jonnie & Thérèse

## Menu Senang

Het Senang menu bestaat uit 6 items met verschillende gerechten uit de oosterse wereld. Wij nemen je mee op een culinaire reis door alle hoeken van de Oriënt.

€47,50 p.p.

## Specials

<b>Wagyu wonton</b> Wontons gevuld met wagyu beef in bouillon van dashi en kombu	16
<b>Lekkerbek Japanse style</b> Gefrituurde rode poon met bonito en sushirijst	35
<b>Char siu</b> Gelakt buikspek met hoisin en gebakken rijst	38
<b>Rib eye (350 gram)</b> Rib eye van het haardvuur met knoflook en rijst	50

## Specials

<b>Oester</b> Zeeuwse creuse met dashi, massago en lente ui	6
<b>Peking duck</b> Pannenkoekjes met gemarineerde Peking eend, komkommer en lente ui	12
<b>KFC Korean fried chicken</b> Pittige kipstukjes met een lak van gochujang	12
<b>Szechuan style mini spring roll</b> Kleine loempia's met soja gember dip	9
<b>Cha shao mai</b> Dumplings gevuld met varken en krokante garnaal	9
<b>Pani puri linzencurry</b> Krokant brood met dip van linzencurry	9
<b>Shrimp toast</b> Toast met garnaal en sweet chili garlic	9
<b>Black pepper beef</b> Runderlende met zwarte peper en ijsbergsla	9
<b>Takoyaki</b> Japanse inktvisballetjes met kewpie bonito	9
<b>Arayes</b> Pita gevuld met lamsgehakt en een dip van yoghurt en granaatappel	10
<b>Baba ganoush</b> Dip van gepofte aubergine met platbrood	7

## Sweets

<b>Pisang goreng</b> Gebakken banaan met pinda en limoen	6
<b>Mochi passion fruit</b> Met szechuan merengue en gel van rozemarijn	6
<b>Mochi kokos</b> Met mango en roze peper	6
<b>Mtacha ijs</b> Met pistache en witte chocolade	6
<b>Sesam ijs</b> Met krokante brioche	6