

GEVOGELTE (POULTRY) 家禽菜肴

- 32. PEKING EEND 廣東燒鴨** € 21,00
Een zeer bekend gerecht uit Kanton; geroosterde eend met krokant vel
Crispy roasted duck in Hong Kong style
- 33. TUN KUNG EEND 荳蔻鴨** € 24,00
Krokant gebakken eend met Chinese champignons in oestersaus op een knapperig bedje van verse sla
Crispy roasted duck with Chinese mushrooms in a oyster sauce on a bed of fresh lettuce
- 34. SINAASAPPEL EEND 香橙鴨** € 24,00
Krokant gebakken eend met sinaasappel in pittige mandarijensaus
Crispy roasted duck with orange in a fruity Grand Marnier sauce
- 35. WU ME AP 五味鴨** € 24,00
gestoofde en gekruide eend met winter bamboe en mu er champignons
- 36. HUI KUO KIP 回鍋雞** € 19,00
Snel in wok gebakken kipfilet met groenten in kruidige Sichuan saus
Stir fried chicken with vegetables in a spicy Sichuan sauce
- 37. SICHUAN PITTIGE KIP 辣子鸡丁** € 19,00
In blokjes gesneden kip bakken met droge rode peper, bos uitje en pindas.
Bake diced chicken with dry red pepper, spring onion and peanuts.



NASI/BAMI & CHINESE BAMI/MIHOEN (FRIED RICE & NOODLES) 粉麵飯

- 38. NASI / BAMI GARNALEN 蝦蛋炒飯或麵** € 17,50
Met gebakken ei, groenten en garnalen
Fried rice or fried noodles with egg, vegetables and prawns
- 39. NASI / BAMI KIP 雞肉蛋炒飯或麵** € 15,00
Met gebakken ei, groenten en kipfilet
Fried rice or fried noodles with egg, vegetables and chicken
- 40. NASI GORENG / BAMI GORENG SATE AYAM** € 11,00
沙地飯或麵 Met 3 stokjes gebakken kipsaté, ei, ananas en zuur
Fried rice or fried noodles with 3 sticks of fried chicken satay, egg, pineapple and pickles
- 41. NASI GORENG / BAMI GORENG SPECIAAL 大飯或麵** € 11,00
Met geroosterde kip, saté, ei en zuur
Fried rice or fried noodles with roasted chicken, satay, egg and pickles
- 42. CHINESE BAMI / MIHOEN KIP 米粉或中面 鷄** € 15,00
Met gebakken ei, kip en groenten
Fried egg noodles or fried vermicelli with egg, vegetables and chicken
- 43. CHINESE BAMI / MIHOEN GARNALEN 米粉或中面** € 17,50
Met gebakken ei, garnalen en groenten
Fried egg noodles or fried vermicelli with egg, vegetables and prawns
- 44. MIHOEN GORENG " SINGAPORE " 星洲炒米** € 15,50
Gebakken met roze garanlen, char siew, kerrie, knoflook, peper, ei en groenten
Fried vermicelli Singapore style with pink prawns, roasted pork, curry, garlic, red pepper, egg and vegetables
- 45. YANG CHOW FAN 楊洲炒飯** € 15,50
Gebakken rijst met groenten, roze garnalen en char siew
Fried rice with vegetables, pink prawns and roasted pork

VEGETARISCH GERECHTEN (VEGETARIAN DISHES) 素食菜肴

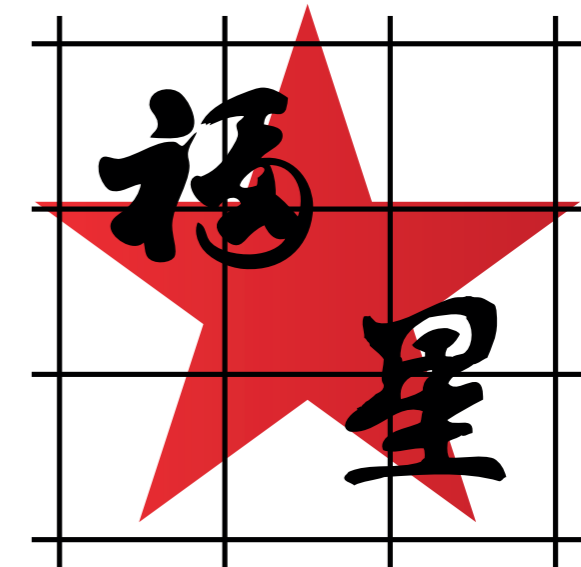
- 46. LO HAN TJAP 羅漢齋** € 16,00
Een klooster recept van de monniken uit de oud Chinese cultuur met verschillende Chinese groenten
A vegetable dish often eaten by monks in monasteries in ancient China
- 47. BLACK & GREEN 冬菇芥蘭** € 16,00
Een voedzaam gerecht: Chinese champignons, broccoli en knoflook in gember sojasaus
Stir fried Chinese mushrooms, broccoli and garlic in a ginger soy sauce
- 48. SICHUAN GROENTEN 四川辣白菜** € 16,00
Roergebakken stukjes tofu met Chinese kool in een geurige en pikante saus
Stir fried tofu with cabbage in a fragrant and spicy Sichuan sauce
- 49. BA BAO JIA 八寶齋** € 16,00
In het Boeddhisme is acht een geluksgetal. Acht ingrediënten in deze smakelijke vegetarische schotel in sojasaus
Lucky eight vegetables in a soy sauce served with a rice paper basket
- 50. SHI TJAP TOFU 豉椒豆腐** € 16,00
Gefrituurde tofu met paprika in zwarte bonensaus
Deep fried tofu with pepper in a spicy black bean sauce
- 51. TJAP TJOY / FOE YONG HAI 芙蓉或什菜** € 15,00
Fried mixed vegetable or Chinese omelette with vegetables

Alle gerechten worden geserveerd met gestoomde rijst
Nasi of bami ipv gestoomde rijst € 1,50 extra // Mihoen of Chinese bami € 5.00 extra

All dishes are served with steamed rice Fried rice or noodles instead of steamed rice € 1,50 supplement // Vermicelli or Chinese egg noodles € 5.00 supplement

所有菜肴均配白米饭
炒饭/面条加 € 1,50 米粉 /中国面加 € 5,00

Fook Sing Sinds 1990 Chinese Specialiteiten



Restaurant & Catering



LIKE US ON SOCIAL MEDIA

RESTAURANT FOOK SING @ FOOKSINGAMSTERDAM

www.RestaurantFookSing.nl

Dagelijks geopend van 16:00 t/m 21:00

Dinsdag & Woensdag Gesloten behalve op feestdagen

**Molukkenstraat 155
1095 BD Amsterdam
Tel: 020 - 66 55 688**

AFHAAL - TAKE AWAY MENU

FOOK SING COMBINATIE GERECHTEN (COMBINATION DISHES) 招牌雙拼菜

Kies uit: twee van onderstaande gerechten
请选择: 以下两道菜 Choose from: two of the dishes below

l.c.m rijst, saté en eitje €19,50
搭配白米饭, 沙爹和鸡蛋 €19,50 | In combination with rice, satay and egg € 19,50

Of grote portie met rijst €17,00
或大份歹加白米饭 € 17 | Or large portion with rice € 17

Of een kleine portie voor één persoon met rijst en ei € 9,50
或一人份歹加白米饭 € 9,50 | Or a small portion for one person with rice and egg € 9,50

C1. KAM SIU YUK 脆皮腩肉

Uit AA kwaliteit, minder vet. Krokant geroosterde speklappen
Crispy roasted pork belly served with a fruity ginger sauce

C2. BABI PANGANG SPECIAAL 果汁燒肉

Een van de populairste Chinese gerechten; krokant gebakken magere varkensvlees met een fruitige gember saus
One of the most popular Chinese dishes; crispy fried prime lean pork served with a fruity ginger sauce

C3. CANTON CHAR SIEW 蜜汁叉燒

Lo Ming Lo ovengerecht; mals geroosterd varkensvlees gemarineerd met honing op een knapperig bedje van taugé
A Lo Ming Lo dish; roasted tender prime lean pork marinated in honey with fresh crispy bean sprouts

C4. BABI KETJAP 噫汁肉

Gebakken magere vlees met groenten in pittige ketjapsaus
Deep fried prime lean pork with vegetables in a spicy sweet soy sauce

C5. KOE LOE KAI 中式古老雞

Gepaneerde kipblokjes in zoetzure saus
Sweet and sour chicken

C6. FOE YONG HAI 鷄芙蓉

Gebakken eieren met kip en groenten
Chinese omelette with vegetables and chicken

C7. AYAM PANGANG SPECIAAL 酥炸鷄扒

Krokant gebakken kipstukjes in pikante saus
Deep fried crispy chicken in a spicy sauce

C8. AYAM MALAKA 馬拉雞

Roergebakken kipfilet met groenten in een pittige kokos pindasaus
Stir fried chicken with vegetables in a spicy peanut sauce

C9. LA TJAP KAI 辣汁雞

Kip met groenten in pikante saus
Chicken with vegetables in a spicy sauce

C10. ZWARTE BONEN KIP 豉椒鷄

Roergebakken kipfilet met paprika in zwarte bonensaus
Stir fried chicken with peppers in a black bean sauce

C11. KAR LI KAI 咖哩鷄

Roergebakken kipfilet met groenten in gele kerrie saus
Stir fried chicken with vegetables in a yellow curry sauce

C12. POLO KAI 波羅鷄

Kipfilet met paprika en ananas in zoetzure saus
Stir fried chicken with peppers and pineapple in a sweet and sour sauce

C13. TJAP TJOY 什菜鷄

Gebakken groenten mix met kip
Fried vegetable mix with chicken

C14. TOMATEN KIP 蒜香茄汁鷄

Kip met verse tomaten in knoflook tomatensaus
Chicken with fresh tomatoes in a garlic tomato sauce

C15. AYAM BOEMBOE BALI 巴利鷄

Kipfilet met groenten in boemboebalissaus
Stir fried chicken with vegetables in a spicy red pepper and onion sauce

VOORGERECHTEN (STARTERS) 前菜

1. SPRING ROLLS 中卷

Knapperige loempia's met bamboe, Chinese champignons en kip (3 stuks)
Crispy spring rolls with bamboo, Chinese mushrooms and chicken (3 pieces)

2. MINI SPRING ROLLS 春卷

Chinese mini loempia's (6 stuks)
Crispy mini spring rolls with vegetables (6 pieces)

3. LOEMPIA SPECIAAL 大卷

Met taugé, geroosterde kip, ei en zoetzure saus
Special spring roll with chicken, egg, bean sprout and sweet & sour sauce

4. SATE KIP 鷄沙池

In pindasaus (4 stokjes)
Satay chicken with peanut sauce (4 sticks)

5. LUXE DIM SUM MIX (點心拼盤)

Keizerlijke hors-d'oeuvre van gebakken en gestoomde dim sum
An elegant mixed hors-d'oeuvre of delicious fried and steamed dim sum

6. PIN PIE EEND 北京片皮鴨

Chinese flensjes met knapperige Peking eend, komkommer en bosuitjes in een heerlijke Hoisin saus (3 stuks)
Crispy Beijing duck pancakes with cucumber, scallions and Hoisin sauce (3 pieces)

7. PANGSIT GORENG 酥炸云吞

Gefrituurd: fijngesneden kipfilet met garnalen in een krokant jasje (6 stuks)
Crispy fried fine ground chicken with prawn dumplings (6 pieces)

8. TSI MA HA 芝麻蝦

Krokant gebakken garnalen met sesam in een pikante saus (5 stuks)
Crispy sesame prawn toast in a sweet and hot sauce (5 pieces)

9. SHANGHAI DUMPLINGS 羊肉餃子

Heerlijk voorgerecht: dumplings gevuld met Shanghai paksoy en lamsgehakt in rode chili olie (6 stuks)
Delicious starter: dumplings filled with Shanghai bokchoy and minced lamb in red chili oil (6 pieces)

WITTE RIJST / SAUS / KROEPOEK / CASSAVE VANAF € 4,00

白米饭/虾饼/木薯干 White rice / sauce from / prawn crackers / cassava

SOEPEN (SOUPS) 湯羹

10. WAN TAN SOUP 雲吞湯

Gevulde ravioli met garnalen, Chinese champignons en varkensgehakt
Dumpling with prawns, Chinese mushrooms and minced pork

11. YU MIE TONG 粟米湯

Romige soep: zoete mais met kip en eieren
Creamy chicken soup with sweet corn and eggs

12. BEIJING HOT & SOUR SOUP 鴨絲酸辣湯

Een geurige eendenbouillon gevuld met Chinese champignons, peper en stukjes malse eend
A duck broth filled with Chinese mushrooms, red pepper and duck

13. GARNALEN DUMPLINGS 生菜水餃湯

Zeer dunne deeg gevuld met garnalen in een heldere kippenbouillon
Thin pastry filled with prawns in a clear chicken broth

14. KIPPENSOEP 鷄湯

Chicken soup

15. TOMATENSOEP 番茄湯

Met kip en verse tomaat
Tomato soup with chicken and fresh tomatoes

16. "HAAIENVINNEN"SOEP 蛋白腿茸湯

Niet de echte vinnen! Een eiwit soep met ham en vermicelli
"Shark fin soup"; not the real fins! An eggwhite soup with ham and vermicelli

ZEEVRUCHTEN (SEAFOOD) 海鮮菜肴

17. CHON PAL TAI HA 薑葱大蝦

Garnalen gebraseerd met gemberwortel en bosuitjes in oestersaus
Prawns braised with ginger and scallions in oyster sauce

18. GARNALEN ZWARTE BONENSAUS 豉椒蝦球

Gebakken garnalen met paprika in zwarte bonensaus
Stir fried prawns with peppers in spicy black bean sauce

19. GARNALEN GELE KERRIESAUS 咖哩蝦球

Gebakken garnalen met groenten in een gele kerriesaus
Stir fried prawns with vegetables in a spicy yellow curry sauce

20. FOE YONG HAI / TJAP TJOY 芙蓉或什菜蝦

Met garnalen en groenten
Fried mixed vegetables or Chinese omelette with prawns

21. TONGFILET / ZEEBAARS KNOFLOOK SOJASAU

蒜茸生抽龍利 / 鱸魚
In boter gebakken tongfilet of zeebaars met groenten en knoflook in een zoete sojasaus
Butter baked fillet of sole or sea bass with vegetables and garlic in a sweet soy sauce

22. ZHUI ZHU YU 四川水煮魚

Gekookte zeebaars filet in een pittige Sichuan saus
Boiled sea bass fillet in a spicy Sichuan sauce

VLEESGERECHTEN (MEAT DISHES) 葷菜

23. BANGKOK HETE BIEF 泰式牛肉

Malse biefstuk: sterk gekruid met hete rode peper, koriander en sperziebonen in Thaise saus
Tender beef with green beans, hot red peppers and cilantro in a Thai fish sauce

24. CHEN PAL BIEF 醬爆牛肉

Een verrukkelijk gerecht: stukjes malse biefstuk met groenten in een exotisch gekruide ketjapsaus
Tender beef with vegetables in an exotic spicy and sweet soy sauce

25. PAKSOY BIEF 四川白菜牛肉

In plakjes gesneden malse biefstuk met paksoy groente in een geurige en pikante Sichuan saus
Tender beef with bokchoy in a fragrant and spicy Sichuan sauce

26. ZWARTE BONEN BIEF 豉椒牛肉

Roergebakken malse biefstuk met paprika in pittige zwarte bonen saus
Tender stir fried beef with peppers in a spicy black bean sauce

27. DAGING BOEMBOE BALI 巴利牛肉

In plakjes gesneden malse biefstuk met groenten in Boemboe Bali saus
Tender beef with vegetables in a spicy red pepper and onion sauce

28. SAM MEE YUK 三味肉

Een heerlijke combinatie gerecht van garnalen, kip en biefstuk met knoflook in sojasaus
A delightful combination dish with prawns, chicken, beef and garlic in soy sauce

29. TOFU POT 火腩豆付煲

Gestoomde tofu met geroosterde varkensvlees en Chinese champignons in oestersaus
Braised tofu with roasted pork and Chinese mushrooms in oyster sauce

30. VLEES UIT DE CHINESE OVEN 廣東三拼

Helemaal van Hong Kong: een huiselijke schotel van geroosterde eend, char siew en krokant geroosterde buikspek
A feast from the Chinese oven with roasted duck, roasted BBQ pork and crispy pork belly

31. BONES OF THE DRAGON 蜜汁芝麻骨

Op Kantonese wijze geroosterde malse spareribs in honing en sesam
A Cantonese style BBQ spareribs with honey and sesame