

# SĀNSĀN

Welkom bij sānsān en maak kennis met de authentieke Sichuan keuken en al haar aromatische en smaakvolle gerechten. De chefkok van sānsān is in China opgeleid tot 'meesterchef' van de Sichuan keuken en neemt u graag mee, op een culinaire reis door de provincie Sichuan, dé keuken van China.

## VOORGERECHTEN / ENTREES

- 1. Galic Bacon (koud)** €8,50  
Dungesneden buikspek met knoflook-peper saus.  
**蒜泥白肉** 🌶️
- 2. Five Spiced Duck Tongue (koud)** €9,50  
Salade van eendentong in sjalotolie.  
**五香鴨舌**
- 3. Hot and sour jellyfish (koud)** €8,50  
Dungesneden zeekwal met chili- en azijnsaus.  
**酸辣海蜇** 🌶️
- 4. Steamed Dumpling** €4,50  
Gestoomd vleespastei.  
**蒸餃**
- 5. baked Dumpling** €4,50  
Gebakken vleespastei.  
**鍋貼餃**
- 6. Water boiled edamame** €3,50  
In Sichuan kruiden gekookte Sojabonen.  
**水煮毛豆**
- 8. Garlic Egg (koud)** €6,50  
Sichuan ingelegde ei met knoflooksaus  
**蒜泥松花蛋** 🌶️
- 9. Five Spices Beef (koud)** €8,50  
Gestoomd rundvlees in de vijf kruiden van China.  
**五香牛肉**
- 10. Spicy Beef (koud)** €8,50  
Gestoomd rundvlees in peperdressing.  
**麻辣牛肉** 🌶️🌶️🌶️

- 11. The Couple of Lung (koud)** €8,50  
Een traditioneel gerecht van runderlongen in Sichuan peper.  
**夫妻肺片** 🌶️🌶️🌶️

- 12. Sesame chicken (koud)** €8,50  
Een traditioneel gerecht van kipreepjes met sesampasta en Sichuan peper.

**棒棒雞絲** 🌶️🌶️🌶️

- 13. Eggs and tofu (koud)** €6,50  
Zachte tofu met sichuan ingelegde ei.

**皮蛋豆腐**

- 14. Pork and garlic (koud)** €7,50  
Dungesneden gepocheerde beenham met knoflook-soja saus.

**蒜泥肘花** 🌶️🌶️

- 15. Prok and soja (koud)** €7,50  
Dungesneden gestoomd beenham in vijfkruiden.

**五香肘花**

- 16. The Taste of Sichuan (koud)** €12,50  
Een traditioneel delicatessen plateau van buikspek, eendentong, zeekwal en pekingeendenrol.

**蒜泥白肉、五香鴨舌、酸辣海蜇、咸黃鴨卷** 🌶️

- 17. Dim Sum mix** €10,50  
Diverse traditioneel gestoomde dumplings en gebakken hapjes.

**蒸餃、雞冠餃、鍋貼餃、蝦餃**

## SOEPEN / SOUPS

- 18. SuanLa Soup, Sichuan Style** €4,50  
Een pikant gevogelte soep die tegelijk een frizure en pittige smaak heeft. Deze soep is op originele Sichuan-wijze bereidt en favoriet onder de Chinezen.

**四川酸辣湯** 🌶️🌶️

- 19. The Traditional "Wan-Ton" Soup** €4,50  
Heldere bouillon gevuld met Chinese ravioli's.

**清湯雲吞**

- 20. Ocean Treasures** €6,50  
Een zorgvuldige selectie van verse zeevis in een delicate lichtgekruide bouillon.

**帶子海皇羹**

- 21. Vegetable vermicelli soup** €5,50  
Vegetarisch groetensoep met vermicelli.

**蔬菜粉線湯**

## VIS, SCHAAL-EN SCHELPDIEREN / FISH AND SHELLFISH

- 22. Steamed Turbot (800g)** €22,50  
Gestoomde hele tarbot (met gember en bosui of met ingelegd rode peper).

**多寶魚(清蒸, 剝椒)** 🌶️

**23. Coquilles on the Shell** p/stuk €3,50

Sint Jacobsschelpen met knoflook-soja saus.

蒜茸銀絲蒸帶子 (每只)

**24. Queen of the North Sea** €18,50

Op traditionele wijze gestoomde kabeljauwfilet (met gember en bosui of met ingelegd rode peper).

魚(清蒸, 剝椒)

**25. fish head with chilli** €14,50

In chili gestoofd kabeljauwkop met soja saus.

剝椒魚頭

**26. Lemon Fish** €18,50

Gebakken visfilet met een frisse zoetzure saus.

檸汁酥魚片

**27. Garlic Fish** €18,50

Gebakken visfilet met een chiliknoflook bonenpasta saus

魚香酥魚片

**28. Chilli Boiled Fish** €22,50

Visfilet in een kruidige visbouillon afgeblust met een chili-sichuanpeper olie.

水煮魚

**29. Mao's Fish** €22,50

Visfilet met ingelegde Chinese kool welke op traditionele wijze is bereid. Deze bereiding staat ook bekend als de 'Chinese kool van Mao'.

苗家酸菜魚

**30. Frog and chilli** €22,50

Kikkerhammetjes in een kruidige bouillon afgeblust met een chili-sichuanpeper olie.

水煮田雞

**31. Frog end spices** €22,50

Kikkerhammetjes doorgebakken met Sichuan kruiden.

饞嘴田雞

**32. Season Prawns** €17,50

Garnalen kruidig gebakken met seizoensgroenten.

時菜炒蝦球

**33. Gong-Bau Prawns** €17,50

Kruidige en pittige garnalen bereid volgens het 200 jaar oude recept van 'Generaal Bau'.

宮保蝦球

**34. Shrimp and herbs** €17,50

Gepelde Chinese garnalen, snel in de wok gebakken met traditionele Chinese kruiden en

specerijen.

魚香蝦球

**35. Macadamia Prawns** €17,50

Gamba's met macadamia noten. Dit gerecht is licht en zacht van smaak.

夏果炒蝦球

**36. Sichuan Ming-Ha** €17,50

Grote garnalen bereid met Sichuan peper en de vijf kruiden van China.

椒鹽蝦球

**37. Celery and squid** €15,50

Inktvis roergebakken met bleekseldrij.

西芹魚卷

**38. Sea Dream** €15,50

Gebakken inktvis met een pittige pepersaus.

火爆魷魚卷

**39. Dark bean Coquilles** €17,50

Roergebakken Coquilles en tofu met zwarte bonen saus.

豉椒豆腐蒸玉帶

## VLEESGERECHTEN / MEAT

**40. Cumin Lamb** €19,50

Plakjes gemarineerd lam gekruid met komijn en peper.

孜然羊肉

**41. Sichuan Lamb** €19,50

Plakjes lamsfilet met sichuanpeper en gefermenteerde gele bonen saus.

水煮羊肉

**42. Beef Chilli Pepper** €19,50

Dun gesneden ossenhaas gewokt met de pittige verse peppers.

鮮椒牛柳

**43. Sizzling Beef** €17,50

Gesneden haasbiefstuk met gedroogde Sichuan kruiden en een zeer pittige saus.

水煮牛肉

**44. Taste of China** €17,50

Dun gesneden ossenhaas in de wok gebakken met oestersaus.

蠔油牛肉

**45. Braised beef shank** €15,50

Gestoofd runderschenkel met soja- rijstwyn saus.

紅燒牛肉

**46. Hang-So Ya** €16,50

Knapperig gebakken eend geserveerd met Yushiang saus.

魚香脆鴨 🌶️🌶️

**47. Golden Duck of China** €16,50

Geroosterd Pekingeend met taro's. Taro is een delicatessente plant ook wel de 'aardappel van de tropen' genoemd.

芋頭燒鴨

**48. Chicken of the Chilli Garden** €15,50

Een zeer pittig gerecht met in blokjes gesneden kipfilet, bereidt met lente-ui, verse gember en gedroogde rode pepers.

辣子雞丁 🌶️🌶️🌶️

**49. Gong-Bau Chicken** €15,50

Gong-bau Chicken is een authentiek Sichuan gerecht dat al meer dan 200 jaar bestaat. De in blokjes gesneden kipfilet wordt bereidt in een frisse en kruidige saus.

宮保雞丁 🌶️🌶️

**50. Cashew Chicken** €15,50

In blokjes gesneden kipfilet gebakken met cashewnoten.

腰果雞丁

**52. Pork and sichuan peper** €15,50

Gesneden varkenshaas met gedroogde Sichuan kruiden en een zeer pittige saus..

水煮肉片 🌶️🌶️

**53. Pork and tree fungus** €15,50

Varkenshaas roergebakken met boomzwammen.

木耳肉片

**54. Chives Pork** €15,50

Varkensreepjes bereidt met knoflook, gember en bosuien in een frisse saus met hartige en zoete smaken.

魚香肉絲 🌶️🌶️

**55. Capsicum pork** €15,50

Varkensreepjes bereidt met knoflook, gember en paprika in een pikante chili saus.

青椒肉絲 🌶️

**56. Osmanthus Pork** €15,50

Varkensreepjes bereidt met osmanthusbloem. Dit gerecht heeft de aroma van bloemen en perzik.

桂花肉絲

---

**VEGETARISHE GERECHTEN / VEGETARIAN**

**57. Sichuan eggplant** €14,50

In een traditioneel aardepot gestoofde

aubergine met Yushiang saus.

魚香茄子煲 🌶️

**58. Tofu of Grandmother Ma** €13,50

Een pikante tofusotel bereidt volgens de kookwijze van grootmoeder Ma.

麻婆豆腐 🌶️🌶️🌶️

**59. Tofu in the Pocket** €14,50

Gefrituurde tofu in bospaddestoelen saus.

口袋豆腐

**60. Green pepper and potatoes** €5,50

Roergebakken aardappeljulienne met groene en rode paprika.

青椒土豆絲 🌶️

**61. Hot and sour potatoes** €5,50

Roergebakken aardappeljulienne in chili en Chinese azijn.

酸辣土豆絲 🌶️

---

**BIJGERECHTEN / SIDEDISHES**

**62. Sichuan Vegetables** €8,50

Verse groetenschotel gebakken volgens Sichuan kookwijze.

四川蔬菜

**63. Chow Fan** €5,50

Gebakken rijst.

炒米飯

**64. Chow Mie** €5,50

Gebakken Chinese mie.

炒面條

---

**BEREIDING EN INGREDIENTEN:**

Vijf kruiden van China: 五香

Deze kruidenmelange is een onmisbaar product in de Chinese keuken en bestaat uit kaneel, steranijs, Sichuan peper, venkelzaadjes en kruidnagels. Het bevat de vijf smaakgroepen; zoet, zout, bitter, zuur en umami.

Sichuan peper: 花椒

Deze peper wordt gekenmerkt door zijn unieke pittigheid ook al is het niet direct verwant aan de zwarte peper of chili. De schil van het vruchtje Sichuan lijkt op een bloem en wordt daarom ook 'flower pepper' genoemd. Deze peper staat bekend om zijn eigen unieke pittigheid en citrus smaaktonen.

Sichuan kookwijze: 四川菜

Om Sichuan gerechten te bereiden worden diverse kooktechnieken toegepast waaronder stomen, wokken, bakken en stoven. Hetgeen Sichuan koken doet onderscheiden van de andere keukens in China zijn de unieke pittige gerechten bereidt met alledaagse ingrediënten.

-----

Voor meer informatie over de gerechten en de Sichuan keuken bezoekt u onze website [www.sansan33.nl](http://www.sansan33.nl). Hier vindt u ondermeer informatie over Sichuan kookworkshops georganiseerd door sãnsãn, hier in Rotterdam of op locatie.