



soep & salades.

UITERAARD KAN EEN LEKKER SOEPJE OF FRISSE SALADE NIET ONTBREKEN BIJ DE MAALTIJD.

- 40 KIPPENSOEP met kipfilet en ei
- 42 CHAMPIGNONSOEP champignon roomsoep
- 44 SAKE SARADA zalmzalade
- 46 EDAMAME sojabonen
- 48 WAKAME japanse zeewier
- 41 TOMATENSOEP op chinese wijze
- 43 WAN TAN SOEP met varkensvleesballetjes
- 45 TSUKEMONO zure komkommer
- 47 TORI SARADA salade met gerookte kip



warm

ONZE WARMERE GERECHTEN, WAARONDER ONZE GEFRITUURDE HAPJES, ZIJN GEDURENDE DE HELE MAALTIJD DOOR EEN HEERLIJKE AANVULLING OP ONZE GERECHTEN.

- 49 TEBI YAKI kippenvleugels
- 52 JAGAIMO aardappelkoekjes
- 55 EBI YAKI gebakken garnalen
- 57 KERRY KO mini loempia met kerrie
- 59 PANGSIT filodeeg & varkensvlees
- 61 CALAMARI inktvisringen
- 50 PISANG GORENG gebakken banaan
- 54 SIU MAI varkenspasteitjes
- 56 KOE LOE YUK gepaneerd varkensvlees
- 58 TORI KARAAGE krokante kip
- 60 HARUMAKI mini loempia
- 62 BBQ RIBS aziatische spare ribs



Van de bakplaat.

TEGENWOORDIG ZIJN DE JAPANESE TEPPANYAKI PLATEN NIET MEER WEG TE DENKEN UIT DE AZIATISCHE KEUKEN. BIJ JING HEBBEN WE TWAALF HEERLIJKE SPECIALITEITEN VAN DE PLAAT.

- 63 KOHITSUJI YAKI lamsvlees van de plaat
- 65 SOLEA YAKI sliptong van de plaat
- 67 GYU YAKI beef van de plaat
- 69 TORI KUSHI YAKI kipsaté van de plaat
- 71 TORI YAKI kip van de plaat
- 73 EBI YAKI gamba's van de plaat
- 74B HOTATEGAI coquilles van de plaat

- 64 SAKE YAKI zalm van de plaat
- 66 PANGA YAKI pangasius van de plaat
- 68 KATSU YAKI varkensvlees van de plaat
- 70 GYUNIKU YAKI beefpuntjes van de plaat
- 72 GYURORU YAKI beeffrolletjes van de plaat
- 74 GYOZA gevulde pasteitjes

mini wok.

ONZE TRADITIONELE GERECHTEN MAKEN HET PALET AAN OOSTERSE SMAKEN COMPLEET. VAN GEWOKTE LEKKERNIEN TOT SATE, VOLOP GENIETEN.

- 75 KALI KAI kip kerrie
- 78 SUAN KAI kip met zoetzure saus
- 81 SICHUAN KAI kip met sichuansaus
- 84 AJAM KET JAP kip met ketjapsaus
- 87 BABI PANGANG varken met pangangsaus
- 90 GAN SUN MIN HA pittige garnalen
- 93 WAH NAM zeebaars
- 96 DAGING SMOOR gestoofd rundvlees
- 76 KON PO KAI kip met kon po saus
- 79 DOU SHI NGAU YUK beef met zwarte bonensaus
- 82 KON PO NGAU YUK beef met kon po saus
- 85 YASAI HARATEK gewokte champignons
- 88 FOR NAM krokant gebakken buikspek
- 91 EBI KUSHI garnalensaté
- 94 GYU KUSHI beefsaté
- 97 BEIJING YA traditionele pekingeend

- 77 MAMA AGE gewokte sperziebonen
- 80 YASAI SOSAI gewokte seizoensgroenten
- 83 T JAP T JOY gewokte groenten
- 86 FOE YONG HAI met champignons
- 89 TSJA SJUE varken met tsja sjue saus
- 92 TORI KUSHI kipsaté
- 95 IGAI CHIZU mosselen
- 98 XIA NANGU gewokte courgette

bijgerechten.

HET ZEGT HET AL: LEKKER VOOR ERBIJ! OOK LEKKER VOOR DE KINDEREN.

- 99 NASI
- 100 WITTE RIJST
- 101 BAMI
- 102 UDON
- 103 CHINESE BAMI
- 104 PATAT
- 105 FRIKANDEL
- 106 KROKET
- 107 NUGGETS

menu.

AZIATISCH GENIETEN

AZIATISCH GENIETEN BIJ RESTAURANT JING





Welkom bij jing.

WIJ HETEN U VAN HARTE WELKOM BIJ RESTAURANT JING. JING IS HÉT AZIATISCHE RESTAURANT VAN NUNSPEET WAAR DE **LEKKERSTE SPECIALITEITEN** VAN AZIË CENTRAAL STAAN. NIET ALLEEN JAPANS, CHINEES OF INDISCH, MAAR EEN **HEERLIJKE COMBINATIE** VAN HET BESTE DAT DEZE LANDEN TE BIEDEN HEBBEN. ZO KUNT U **OPTIMAAL** GENIETEN!

Hoe werkt het?

U KIEST VANUIT ONZE **103 GERECHTEN**. **4 GERECHTEN** PER RONDE PER PERSOON. KRUIS DE GERECHTEN AAN OP HET INVULFORMULIER EN **ONTDEK SAMEN** DE SMAKEN VAN AZIË.

prijzen.

INCLUSIEF ONS UITGEBREIDE DESSERTBUFFET

TARIEVEN OP DINSDAG, WOENSDAG & DONDERDAG

2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank
34.50 P.P.	20.50 P.P.	10.00 P.P.	2.00 P.P.
12 jaar en ouder	6 t/m 11 jaar	4 t/m 5 jaar	0 t/m 3 jaar

TARIEVEN OP VRIJDAG, ZATERDAG & ZONDAG

2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank
36.50 P.P.	21.50 P.P.	11.00 P.P.	2.00 P.P.
12 jaar en ouder	6 t/m 11 jaar	4 t/m 5 jaar	0 t/m 3 jaar

VERLENGEN per 0,5 uur excl. drank

2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank	2,5 uur ex. drank
5.00 P.P.	3.00 P.P.	gratis	gratis
12 jaar en ouder	6 t/m 11 jaar	4 t/m 5 jaar	0 t/m 3 jaar

VOOR TEVEEL BESTELDE GERECHTEN WORDT €2,- IN REKENING GEBRACHT.

Nigiri.

NIGIRI BETEKENT PAKKEN OF VORMEN IN DE HAND. HET IS HET BEKENDSTE TYPE SUSHI IN JAPAN. HET IS EEN SOORT SUSHI WAARBIJ EEN KLEIN BOLLETJE RIJST MET DE VINGERS GEVORMD WORDT MET DAARBOVENOP EEN STUKJE RAUWE VIS GEDRUKT. OM DIT BIJ ELKAAR TE HOUDEN, IN HET GEVAL VAN BIJVOORBEELD GLADDE INKTVIS OF PALING, WORDT ER SOMS EEN DUN REEPJE NORI OMHEEN GEBONDEN. TEMARI IS DE VARIANT WAARBIJ DE RIJST EN DE VIS SAMEN TOT EEN BALLETTJE GEROLD WORDEN.

- 01** SAKE zalm . 2 st.
- 02** EBI garnaal . 2 st.
- 03** MAGURO tonijn . 2 st.
- 04** ABOKADO avocado . 2 st.
- 05** FURANBE SAKE geflambeerde zalm 2 st.
- 06** KANI krabstick . 2 st.
- 07** TAMAGO omelet . 2 st.
- 08** GYU gegrilde beef . 2 st.
- 09** UNAGI paling . 2 st.
- 10** INARI tofu . 2 st.
- 11** FURANBE CHIZU geflambeerde zalm & kaas . 2 st.

- 12** TORI TEMPURA gepaneerde kip . 2 st.
- 13** SAKE CHIZU zalm & kaas . 2 st.
- 14** VEGGIE komkommer, tofu, avocado & omelet 2 st.
- 15** ABOKADO avocado . 2 st.
- 16** CHIZU omelet & kaas 2 st.
- 17** GYUNIKU beef & asperge 2 st.
- 18** EBI MAKI gepaneerde gamba 2 st.
- 19** EBI KANI garnaal & krab 2 st.
- 20** SPICY TUNA pittige tonijn . 2 st.
- 21** CALIFORNIA avocado & krab 2 st.
- 22** SAKE KYOTO lichtpittige zalm 2 st.
- 23** SPICY SAKE zalm, avocado & spicy mayo, 2 st.

Sushi rolls.

URIMAKI IS EEN MAKI WAARBIJ JUUST DE OVERIGE INGREDIËNTEN IN DE NORI GEWIKKELD WORDEN EN DE RIJST AAN DE BUITENKANT ZIT. EEN IN DE WESTERSE WERELD VEEL GEGETEN URIMAKI IS DE INSIDE-OUT ROL, ZOALS BIJVOORBEELD ONZE TRADITIONELE CALIFORNIA ROLL.

- 24** SAKE zalm . 2 st.
- 25** KAPPA komkommer . 2 st.
- 26** TEKKA tonijn . 2 st.
- 27** ABOKADO avocado . 2 st.
- 28** TAMAGO omelet . 2 st.

Sashimi.

SUSHI WORDT VAAK BEREID MET RAUW ZEEVOEDSEL, MAAR SOMS MAAKT MEN GEBRUIK VAN GEKOOKTE INGREDIËNTEN. RAUWE VIS IN PLAKJES EN GESERVEERD ZONDER RIJST WORDT SASHIMI GENOEMD.

- 29** SASHIMI SAKE +4,50 zalm
- 30** SASHIMI COMBO +5,00 zalm & tonijn
- 31** SASHIMI MAGURO +6,00 tonijn

Gunkan.

DE GUNKAN (SLAGSCHIP) HEEFT EEN DIKKE BAND VAN NORI OM DE SHARI (RIJSTBAL). ZODAT DE TOPPINGS, ZOALS ZALMEITJES, OP DE RIJST BLIJVEN LIGGEN.

- 32** SAKE zalmkuit
- 33** WAKAME zeewier
- 34** MAGURO tonijn

Temaki.

EEN ANDERE FORM VAN MAKI IS TEMAKI WAAR DE RIJST EN ANDERE INGREDIËNTEN NIET GEROLD MAAR IN EEN ONGEVEER TIEN CENTIMETER LANGE PUNTZAK VAN NORI GESTOPT WORDEN.

- 35** SAKE zalm
- 36** TORI gepaneerde kip
- 37** MAGURO tonijn
- 38** CALIFORNIA avocado & krab

