THE LITTLE UYGHUR KITCHEN

Oeigoers 3-Gangen Diner

Een culinaire reis langs de Zijderoute

AMUSE

Chöchüre

Traditionele handgemaakte Oeigoerse dumplings in een geurige bouillon

Keuze uit plant-based of lamsvlees

VOORGERECHT

Sambusa & Oeigoerse Tafelhapjes

Krokant gefrituurde vegetarische sambusa
met sangza, gegrilde auberginesalade
& traditionele Oeigoerse melkthee

HOOFDGERECHT

Hand-Pulled Laghman

Verse, met de hand getrokken Oeigoerse noedels

met verschillende toppings

Big Plate Chicken — kip · aardappel · paprika

Beef & Tomato — rundvlees · tomaat · spinazie

Vegetarian — kool · wortel

Geserveerd met huisgemaakte chilisaus

NAGERECHT

Geschaafd Yoghurtijs

Met huisgemaakte druivensiroop

Fris, romig en licht als afsluiting