

Nagerechten - Sweets

Lapis Trifle
Spekkoek vanilleroomijs nougatine
Layered spice cake Vanilla ice-cream nougatine

Yuzu Sgroppino
Citroen sorbet Yuzu Cava room
Lemon sherbet Yuzu Cava cream

Megu Coffee
Likeur Haagsch Hopje koffie vanilleroomijs
Dutch coffee liqueur coffee Vanilla ice cream

Pisang Goreng
Tempura banaan karamel nougatine
Tempura banana caramel nougatine

Black Forest
Mochi bosvruchten bessencoulis
Mochi forest fruit berries coulis

The Kiss
Zwarte rijstpudding kokosroomijs
Black rice pudding coconut ice-cream

Slaapmutsje
Uw keuze uit dessertwijn of likeur
Your choice between dessert wine or liqueur

In onze keuken worden ingrediënten gebruikt die allergenen kunnen bevatten. Vraag ons voor de allergenenlijst in het huidige menu. Ons menu kunnen we soms niet aanpassen aan uitgebreide dieetwensen. Bereidingen kunnen wel worden aangepast om zo nodig vegetarische-, glutenvrije-, lactose-, intolerante, notenvrije- en zwangerschapswensen te accommoderen.

Soja / gember / chili / knoflook / sesam(olie) / sjalot & ui / kokos / citrus / trassie
Wij kunnen helaas niet tegemoetkomen aan de wens om geen soja, gember, chilipeper, knoflook, sesam(olie), sjalot & ui, kokos, citrus of trassie te verwerken in onze gerechten. Het gebruik van deze ingrediënten is essentieel in onze keuken.

Het bereiden van onze gerechten neemt tijd in beslag en we laten u graag in alle rust genieten van elke gang. Daarom kunt u bij ons een avondvullend programma verwachten. Reken bij een 3 gangen diner op ca. tweeënhalf tot drie uur.

We nemen graag de tijd voor u,
en we hopen u ook voor ons.

11

16

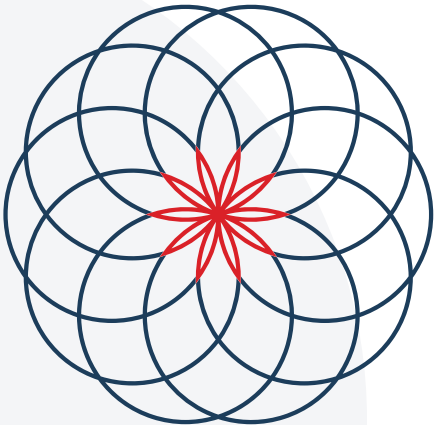
13

15

16

16

9



MEGU
PAN ASIA

Koken vanuit je hart

MEGU is een plek voor samenzijn, workshops, teambuilding, themabijeenkomsten en theeceremonies. MEGU is een intieme woonkamer waar het onmogelijke mogelijk wordt. Want MEGU staat in het Japans voor 'hart'. Hier gebeurt alles met liefde: impulsief, creatief

Welkom bij MEGU. Niets is hier wat 't lijkt. Want MEGU is zó veelomvattend. MEGU is een en soms heerlijk eigenwijs. MEGU nodigt de fantasie, creativiteit, en vrijheid van geest uit. Alles dat vanuit het hart komt.

MEGU brengt het beste uit Azië samen. Opgegroeid in een grote familie waar Indonesisch, Kantonees, Singaporees en Maleisisch bloed samen kwamen, heb ik van jongs af aan geproefd van verschillende Oosterse keukens. Koken heb ik geleerd van mijn vader (hij was chef bij restaurant Raden Mas) en zijn kookkunst werd nog gevarieerder door jarenlange werkervaring in bekende restaurants in London, Hong Kong en Thailand. En wie wil koken vanuit het hart, kan ook de geneugten van de Japanse en Vietnamese gastronomie niet negeren.

MEGU belichaamt liefde voor Oosterse cultuur, ambachtelijkheid en design. Van theekasten tot lampenkappen, van kussens tot keramiek, alles wat je bij MEGU ziet, is door mij zelf uitgekozen.

Samen met mijn gepassioneerde team neem ik je mee in een Oosterse belevenis. De Chinese Vijf Elementen Theorie (metaal, hout, water, vuur en aarde) vormt daarbij onze leidraad. Want alles in het leven draait om Yin en Yang, de perfecte balans.

From Asia with Love!
Jennifer Ling Lee

MEGU MENU

Een culinaire Pan Aziatische reis, geïnspireerd door de overvloed van het land, de diepte van de zee en de vrijheid van de lucht. Elk gerecht brengt een eerbetoon aan een element, met authentieke kruiden en ingrediënten van het seizoen die leiden tot verrassende smaaksensaties

A culinary Pan Asian journey inspired by the abundance of the land, the depth of the sea and the freedom of the air. Each dish pays homage to an element, with authentic spices and seasonal ingredients that lead to surprising flavor sensations

Alle menu's hebben een vegetarische optie. All menus have a vegetarian option

De Blauwe hap

Rendang groenten kokosrijst
Beef stew vegetable coco rice

35

3 Gangen voor twee

3 courses for two, price per cover

(prijs per couvert) 55

4 Gangen voor twee

4 courses for two, price per cover

(prijs per couvert) 75

5 Gangen voor twee

5 courses for two, price per cover

(prijs per couvert) 95

Wijnarrangement, 3 glazen

Wine pairing, 3 glasses
Oriëntaals aperitief, Junmai sake of wijn & aged sake of Sherry
Oriental aperitif, Junmai sake or wine & vintage sake or Sherry

35

Pot oriëntaalse thee

Custom blend Oriental tea leaves, from

(vanaf) 9

À LA CARTE
Voorgerechten - Starter

Hakka-Duck salad

Peking eend pruimen vinaigrette Macadamia noten
Peking duck plum dressing Macadamia nuts

22

Lazy Monkey

Franse boerderijkip pinda ketjapsaus salade kroepoek
Free range French chicken peanut kecap sauce salad crispy crackers

22

Tom Yum Tempura

Krokante groenten Tom Yum saus
Crispy vegetables Tom Yum sauce

18

Baloo Vintage

Ontbeende Iberico ribs chili vintage azijn
Iberico boneless finger ribs chili aged vinegar

18

White Miso

Yuzu miso kokosbouillon Silken tofu
Yuzu mso coconut stock Silken tofu

16

Forbidden City

Dim sum voor twee
Dim sum for two

18

Korean Fried Chicken

Krokante Franse boerderijkip Sriracha bbq saus
Crispy Free range French chicken Sriracha bbq sauce

18

Bijgerecht – Sides

Green Salad

Sesam frambozen vinaigrette
Sesame raspberry vinaigrette

11

Sacha Lo Mein

Mie sojasaus
Noodle soy sauce

13

Thai tomato Salad

Tomaten limoen chili vinaigrette
Tomato lime chili vinaigrette

11

Coco rice

Kokos jasmijnrijst
Coconut Jasmine rice

9

Jasmijn

Gestoomde jasmijnrijst
Steamed Jasmin rice

5

No meat Hibachi

Gestoomde groenten furukake
Steamed vegetables fuukake

13

Hoofdgerechten - Main courses

Scrooge McDuck

Krokante Franse eendenborstfilet lychee rode chili curry jasmijnrijst
Crispy French duck breast lychee red chili curry Jasmine rice

39

Pure Green Choo Chee

Groenten rode chili kokos curry kokosrijst
Vegetable red chili coco curry coco rice

33

Chili, Salt & Pepper Prawn

Krokante Jumbo gamba salade
Crunchy Jumbo prawn salad

39

Cashew Chicken

Franse Boerderijkip Kong Po chili saus jasmijnrijst
Free range French chicken Kong Pao chili sauce Jasmine rice

35

Rendang NO-meat

Maleisische Jackfruit Rendang kokosrijst
Malaysian Jackfruit Rendang coco rice

33

Yellow Sea Bouillabaisse

Zeevruchten ravioli gele curry rijstnoedel
Seafood ravioli yellow curry rice noodle

39

Purple Bali

Tofu Aubergine tante Rita's boemboe Bali jasmijnrijst
Braised tofu eggplant auntie Rita's bumbu Bali Jasmine rice

33

Massaman Beef

Grootmoeders stoofpot rode pinda curry jasmijnrijst
Granny's stew of short rib beef peanut red curry Jasmine rice

39

Pad Thai

Chili tamarinde rijstnoedel
Chili tamarind rice noodle
Extra / Edition: JAY / TOFU +10 • GA / CHICKEN +12 • EBI / PRAWN +16

25

XO Thaiger

Ossenhaaspunten Macadamia eiernoedel
Stir-fry tenderloin Macadamia nut egg noodles

39

Kinoko Tobanyaki

Paddenstoelen ei groenten Udon
Mushroom egg vegetable Udon

39