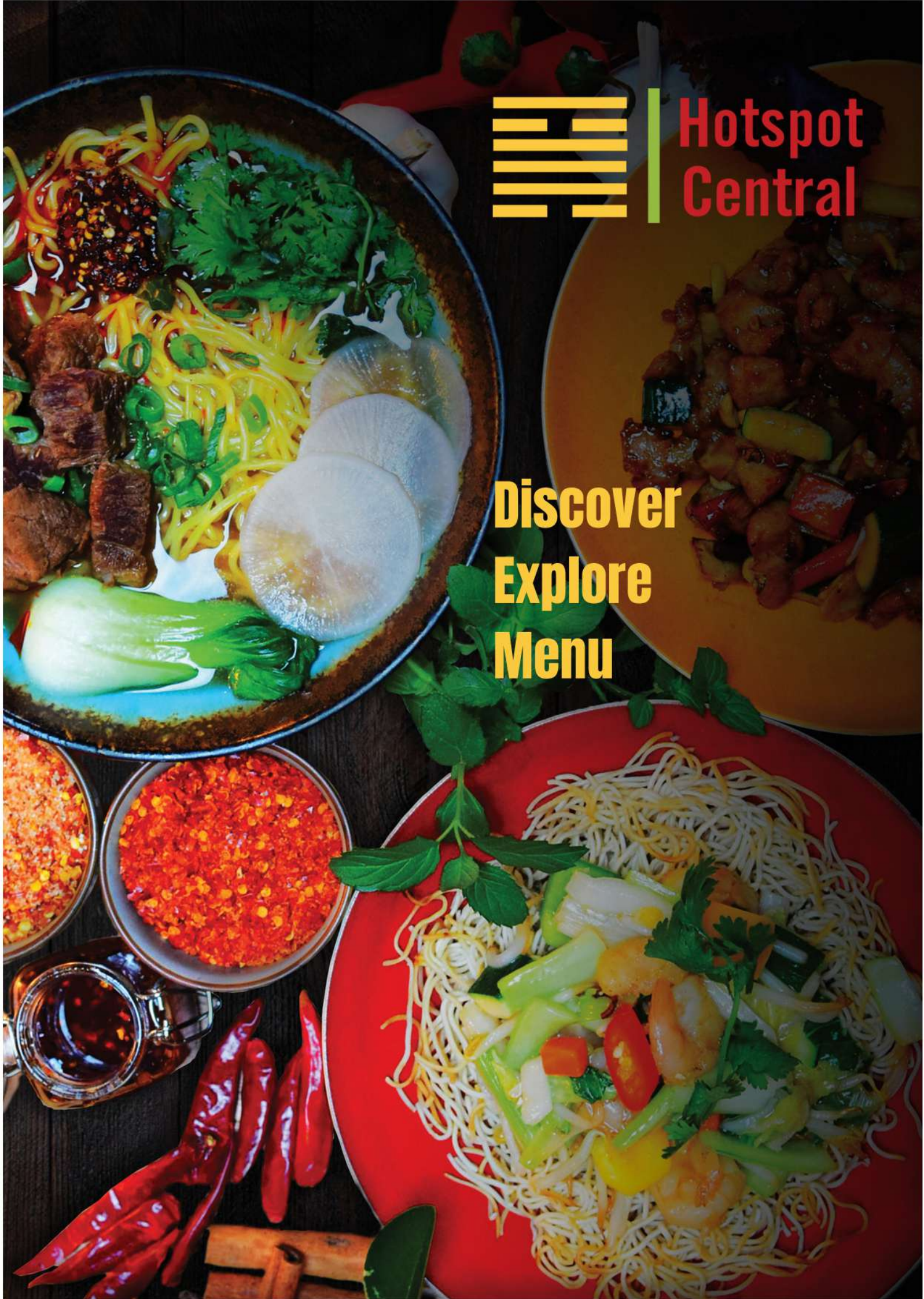




**Hotspot
Central**

**Discover
Explore
Menu**



 **Hotspot
Central**
asian food • bar • back terrace
Asian gastrohome

Hotspot Central gastrohome, zoals gastronomie impliceert, is de realisatie of kunst van het kiezen, koken en eten van goed eten. Home staat voor 'comfort foods' met keuzes uit de Chinese Sichuan- en Kantonese keuken, evenals andere specialiteiten uit Zuidoost-Azië. "Eten brengt mensen op veel verschillende niveaus samen. Het is de voeding van de ziel en het lichaam; het is echt liefde."

Hotspot Central gastrohome, as gastronomy implies, is the realization or art of choosing, cooking, and eating good food. Home stands for 'comfort foods' with choices from Chinese Sichuan and Cantonese cuisine, as well as other specialties from Southeast Asia. "Food brings people together on many different levels. It is the nourishment of the soul and the body; it is really love."



Noedel soepen

Geniet elke dag van vers gemaakte Chinese noedels o.a.: mian tiao 面条 🍜, gemaakt van tarwemeel, of he fen 河粉 🍜 van glutenvrij rijstmeel. De lange, smakelijke ronde of platte lintnoedels zijn niet alleen zacht en elastisch; ze belichamen de essentie van een lang leven. Proef en ervaar een traditie die al millennia lang wordt gekoesterd.

Enjoy freshly made Chinese noodles every day, such as mian tiao, made from wheat flour, or he fen from gluten-free rice flour. The long, tasty round or flat ribbon noodles are not only soft and elastic; they embody the essence of longevity. Taste and experience a tradition that has been cherished for millennia.

SICHUAN BIEF NOEDEL SOEP 四川红烧牛肉汤面 🍜 🌶️ 🍲 🥩 🌶️

Tarwenoedels, pittige olie, malse rundvleesblokjes en een smaakvolle bouillon vormen deze Sichuan roodgestoofde rundvleesnoedelsoep. 17,00

Wheat noodles, spicy oil, tender beef cubes, and a flavourful broth make up this Sichuan red braised beef noodle soup.

ZHA JIANG MIAN 老北京炸酱面 🍜 🌶️ 🍲 🥩

Een populair klassiek gerecht uit Beijing, bestaat uit varkensgehakt, gekookt in een rijke hartige bruine saus met een vleugje zoetheid. 19,50

A popular classic dish from Beijing, it consists of minced pork cooked in a rich savoury brown sauce with a hint of sweetness.

DANDAN MIAN 担担面 🍜 🌶️ 🍲 🥩 🌶️

Hoofdstad van Sichuan, Chengdu's iconische pittige Sichuan-noedels, een smaakexplosie met vers bereidde noedels in een pittige sesamsaus en varkensvlees gehakt. 20,00

Capital city of Sichuan, Chengdu, iconic spicy Sichuan noodles, a flavour explosion with slippery noodles tossed in a spicy sesame sauce and pork mince.

Noedel trivia

Noodle trivia

Er zijn veel manieren om Chinese noedels te maken, waaronder rollen, rekken, snijden, pellen, trekken, drukken, wrijven, vouwen, draaien en plukken. Handgemaakte noedels worden met de hand gerold of uitgerekt, met een mes gesneden of machinaal in verschillende breedtes gesneden, van haarfijn tot brede linten.

There are many ways to make Chinese noodles, including rolling, stretching, cutting, peeling, pulling, pressing, rubbing, folding, twisting, and picking. Handmade noodles are rolled or stretched by hand, cut with a knife, or sliced by machine in various widths from hair-fine to wide ribbons.

Dagelijks vers bereide krachtige bottenbouillon of vegetarische groentebouillon.
Een maaltijdsoep met noedels en groenten als basis. Geserveerd in een grote kom:
Kies een noedelsoort en bouillonbasis en voeg topping(s) toe naar keuze.

*Freshly prepared bone broth or vegetable broth with noodles and vegetables
A full meal with noodles and vegetables served in a large bowl:*

Choose a noodle type and broth and add topping(s) of your choice.

A. Basis: kom met noedels en groente - 基础

Kies noedelsoort en bouillon

Base: bowl with noodles and vegetables.

Choose a type of noodle and broth.

CHINESE NOEDELSOEP 汤面 🍜

Verse tarwenoedels en groente met
krachtige botten- **of** groentebouillon. 11,50

*Fresh-made wheat noodles with vegetables
and bonebroth or vegetable stock,*

KIMCHI NOEDELSOEP 泡菜拉面汤 🍜🌶️

Kimchi is pittige gefermenteerde kool met
tarwenoedels, groente en krachtige botten-
of groentebouillon. 13,00

*Kimchi: spicy fermented cabbage with
noodles, vegetables, and bonebroth or
vegetable stock.*

UDON NOEDELSOEP 乌龙汤面 🍜

Japanse dikke tarwe-noedels met
groenten en krachtige botten- **of**
groentebouillon. 11,50

*Japanese thick wheat noodles with
vegetables and bone broth or vegetable
stock.*

CHINESE HEFEN-NOEDELSOEP 🍜

Glutenvrije rijstnoedels met groenten en
krachtige botten- **of** groentebouillon. 11,50

*Chinese ricenoodle soup with vegetables
and bonebroth or vegetable stock.*

TOM YUM RIJSTNOEDELSOEP 🍜🌶️

Thaise pittige, hete, zure soep, geurige
citroengras en galanga, met rijstnoedels.
12,50

*Thai rice noodle soup, authentic hot, sour,
and spicy flavor of lemongrass, lime leaves,
and galangal with flat, wide rice noodles
and vegetables.*

B. Kies 1 of meer toppings - 选择配料:

Choose and add 1 or more toppings:

Bief - 牛 - Beef 7,50

Cha siu - 叉烧 - 5-spice pork 7,00

Geroosterde kip - 烤鸡 - 🍗
roasted chicken 6,50 🍗

Visballen - 鱼丸 - fishballs 7,50 🐟

Wantan dumplings - 馄饨饺子
Wonton dumplings: 8.50

Xia jiao dumplings - 虾饺饺子
shrimp dumplings 9,50

Gebakken ei - 煎鸡蛋 🍳
fried egg 1,50

Doufu gan - 煎鸡蛋 🍳
vegan geperste tofu met 5-kruiden
vegan 5-spice bean curd 5,00

C. Optie - option - 选择面条类型

Extra tarwenoedels 🍜

Mian tiao - 面条

Add Wheat noodles 4,50

Extra rijstnoedels He Fen 河粉 🍜

Add Rice noodles 7,50
glutenvrij - gluten-free

Extra Shirataki noedels - 蒟蒻麵 🍜
Add (しらたき a.k.a. konjac noodles) 5,50
gluten-free, 0 calories

Hotspot highspeed meals

Traditionele roerbak rijst-noedels en rijstnoedel (glutenvrij) gerechten..

Traditional stir-fried rice, noodles and ricenoodle (gluten-free) dishes

A. Kies uw basis - 基础:

Choose your base:

CHAO MIAN 炒面 🍴🍳

Roergebakken tarwenoedels, verfijnd met ei, tauge, ui en bosui.

Stir-fried egg-wheat noodles with egg, onion and spring onion.

CHAO FAN 炒饭 🍴🍳

Roergebakken jasmijnrijst met ei, ui en bosui.

Stir-fried jasmine rice with egg, onion and spring onion.

JIANMIAN 煎面 🍴🍳

Krokante noedels, geserveerd met roergebakken groenten en een topping naar keuze.

Crispy noodles served with stir-fried vegetables and a topping of your choice.

GAN CHAO HE FEN 干炒河粉 🍴🍳

Droog roergebakken platte rijstnoedels met ei, taugé, ui en bosui. +7,00

Dry stir-fried flat rice noodles with egg, bean sprouts, onion and green onion.

CHAO WU DONG MIAN 炒乌冬面 🍴🍳

Roergebakken Japanse udon (dikke, zachte tarwe) noedels met ei, ui en bosui. +5,00

Stir-fried Japanese udon (thick soft wheat) noodles with egg, onion and spring onion.

B. Kies 1 of meer toppings - 选择配料:

Choose your toppings:

Bief - 牛 - beef 16,50

Cha siu - 叉烧 - 5 spice pork 13,50

Geroosterde kip - 烤鸡 - 🍴
roasted chicken 14,50

Garnalen - 虾球 - 🍴
shrimp 18,50

Vegetarisch - 素食 - vegetarian 12,50

Extra gebakken Ei - 煎鸡蛋 🍳
add fried egg +1,50

SPECIALS

GAN CHAO NIU HE

干炒牛河 🍴🍳🍴

Kantonese specialiteit: droge, roergebakken platte rijstnoedels met bief, ei en taugé. 23,50

Cantonese favorite dry stir-fry flat rice noodles with beef, egg, and beansprouts.

TRIO MIX RICE OR NOODLES

三重肉炒饭 / 炒面 🍴🍳🍴

Roergebakken rijst/noedels met cha siu, kip en rundvlees. 21,00

Stir-fried rice/noodles with Cha siu, chicken, and beef.

DUO MIX RICE OR NOODLES

虾和牛肉炒饭 / 炒面 🍴🍳🍴

Roergebakken rijst/noedels met: garnalen en rundvlees. 24,50

Stir-fried rice or noodles with shrimp and beef.

De roerbakrijst en noedels worden o.a. bereid met soja- en oestersaus als smaakmakers. Geef aan bij onze bedieningsmedewerker welke u niet wil of vraag naar mogelijke vervangers.

The stir-fried rice and noodles are prepared with soy and oyster sauce seasonings. Indicate to our wait staff which you do not want or ask for possible substitutes.

Poke Bowls

Poké is een populair Hawaiï-Japans gerecht met Sushi rijst als basis. Gecombineerd met o.a. Sashimi kwaliteit rauwe vis of andere toppings met sauzen uit eigen keuken.

Poké is a popular Hawaiian-Japanese dish based on sushi rice. Combined with Sashimi quality raw fish or other toppings with our signature sauce dressings.

DOKÉ TOKU SEN 🐟🥑🥬🍣🌿

三文鱼和金枪鱼拌饭

Een kwaliteitsselectie van sashimi zalm en tonijn met romige avocado. 25,00

An exquisite selection of sashimi salmon and tuna with creamy avocado.

DOKÉ EBIFURAI 🐟🥑🥬🍣🌿

炸大虾拌饭 | 虾球拌饭

Ebi furai, gefrituurde garnalen met een krokant jasje van panko.

20,50

Deep-fried Panko coated shrimps 🍣 or Ebi-Dama cooked shrimps. 🍣

DOKÉ DOUFU GAN 🍷🥑🥬🍣🌿

豆腐干拌饭

Vegetarische samengeperste tofu (soja) met geurige Chinese 5-kruiden mix. 16,50

Vegetarian pressed bean curd (soy) with fragrant Chinese 5-spice mix.

DOKÉ KARAAGE 🐟🥑🥬🍣

炸鸡块拌饭

Krokant gefrituurde Japanse kippendijen nuggets. Vraag naar glutenvrij optie!

18,50

Crispy fried Japanese chicken thigh nuggets. Ask for gluten-free option!

DOKÉ MAGURO 🐟🥑🥬🍣🌿

金枪鱼拌饭

Maguro is blauwvintonijn, 'Akami' kwaliteitssoort, kenmerkend door de dieprode kleur en het magere vetgehalte. 20,50

Maguro is bluefin tuna. We use 'Akami' quality type, characterized by its deep red color and lean fat content.

DOKÉ SAKE 🐟🥑🥬🍣🌿

三文鱼拌饭

Zalm vertaald betekent Sake en alleen de fijnste vers gesneden selectie sashimi. 18,00

Salmon translates as sake and only the finest, freshly cut sashimi selection.

DOKÉ CALIFORNIA 🐟🥑🥬🍣🌿

牛油果和三文鱼拌饭

Sashimi kwaliteit zalm met romige avocado, een Californische combo. 19,00

Sashimi-grade salmon with creamy avocado, a California love affair.



Culinaire ontdekkingen

VERKEN ONS MENU | EXPLORE OUR MENU

Wij nemen u graag mee op een smaakpapillenavontuur dat verschillende keukens over duizenden kilometers omvat. Je kunt in Noord-China beginnen met handgevouwen dumplings of richting het zuiden, Guangzhou, populair DimSum. Gevolgd met een tussenstop voor traditionele noedelsoepen of roerbakgerechten in Sichuan met iconische Gongbao ji. Om vervolgens door te gaan naar Vietnam voor aromatisch geroosterde Ga Nuong en dan terug te gaan naar waar je bent voor koffie en desserts, eveneens uit eigen keuken.

Join us on a delectable journey for your taste buds, traversing diverse cuisines across vast landscapes. Begin your adventure in the enchanting realm of North China, where hand-folded dumplings await. As you journey southward, indulge in Guangzhou's renowned Dim Sum, delightful morsels that tease the palate. Next, savor the rich flavors of traditional noodle soups or the iconic Sichuan dish Gongbao ji. Before venturing to Vietnam for the aromatic roasted Ga Nuong chicken. Finally, return to your starting point to relish a cup of coffee paired with exquisite homemade desserts.

Informeer ons personeel vooraf over eventuele allergieën of dieetbeperkingen.
Please inform our staff of any allergies or dietary requirements in advance.

Voorgerechten 小菜

FUQI FEI DIAN 夫妻肺片 🍴🌶️

Een culinaire klassieker met rundertong, runderhart en honingraatmaag in beroemde Ma la-dressing (verdovend en pittig). 14,50

A culinary classic featuring beef tongue, beef heart, and honeycomb stomach in a flavorful, spicy Ma la dressing.

WU XIANG NIUSHI 五香牛舌 🍴

Gestoofde ossentong met 5-kruidenmix: kruidnagel, kaneel, venkel, steranijs en Sichuan-peperkorrels. 13,50

Stewed ox tongue with 5-spice mix: clove cinnamon, fennel, star anise and Sichuan pepper

BANBAN JI 班班级 🍴🌶️

Malse gemarineerde kipreepjes in Sichuan-sesampasta en chili olie dressing met dun gesneden komkommer. 12,50

✔️ OF Vegetarisch met Eryngi (konings-oesterzwam) 10,50

Tender marinated strips of chicken with Sichuan sesame paste and chili oil dressing with thinly sliced cucumbers.

OR vegetarian with Eryngii (king trumpet mushroom)

✔️ SUAN LA TUDOU SI 酸辣土豆丝 🍴🌶️

Verrassend knapperig, roergebakken geraspte aardappel met Sichuan ma la smaak (verdovend en pittig). 12,50

Surprisingly crispy, stir-fried, shredded potato with Sichuan ma la flavor (numbing and spicy).

soep 汤

SUAN LA TANG 酸辣汤 🍴🌶️🌶️

Een populaire Sichuan-soep met een duidelijke betekenis: heet, pittig en zuur. Bereid met mu er, tofu, bamboe en ei, met chilipepers en zwarte azijn als kruiden. 12,50

A popular Sichuan soup with a clear indication: hot, spicy, and sour. Prepared with mu er, tofu, bamboo, and egg, with chilies and black vinegar seasoning.

Tom Yum Goong, 泰式酸辣虾汤 🍴🌶️🌶️

Tom Yum, een pittige en zure Thaise soep gemaakt met citroengras, limoenblad, galangaal, rode chili en garnalen. 14,50

Tom Yum, a Thai spicy and sour soup made with lemongrass, lime leaf, galangal, red chili, and shrimp.

Tom Kha Gai, 泰式机椰子汤 🍴🌶️🌶️

Thaise Tom Kha Gai daarentegen bevat kokosmelk, wat resulteert in een romige textuur en een mildere, zoetere smaak. 11,50

In contrast, Thai Tom Kha Gai includes coconut milk, resulting in a creamy texture and milder, sweeter flavor.

✔️ FANQIE DAN HUA TANG 番茄蛋花汤 🍴

Tomaten-ei-druppelsoep is echt comfortfood en rustgevend voor de ziel. Tomaten in bouillon met eieren die 'vallen' zodat ze als een bloem uitwaaieren.. 8,75

Tomato egg drop soup is real comfort food and soul-soothing. Tomatoes in broth with eggs 'dropped' so they fan out like a flower.

DUMPLING SOEPS 饺子汤

Wan Tan 馄饨汤 hun tun dumplings 🍴 gevuld met kippen- en varkensvleesmix in bouillon. 10,50

Wonton dumplings filled with chicken and pork mince in broth and vegetables.

Sui kau 虾饺汤 xia jiao dumplings 🍴 gevuld met garnalenmix in bouillon en groente. 12,50

Sui kau dumplings filled with minced shrimp in broth and vegetables.



Dumplings 点心

Since the days of the Silk Road, travelers have enjoyed small plates of dumplings and various snacks during late-morning brunch. Dim sum isn't just popular in China; it's been embraced by foodies around the world via the Chinese and Southeast Asian diaspora.

Since the days of the Silk Road, travelers have enjoyed small plates of dumplings and various snacks during late-morning brunch. Dim sum isn't just popular in China; it's been embraced by foodies around the world via the Chinese and Southeast Asian diaspora.

RED CHILI CHAO SOU 红油抄手 🍴🍴🍴

Speciaal handgevouwen dumplings gevuld met kippendij- en varkensvetmix met rode olie-soja-chilisaus. 11,00

Special hand-folded dumplings filled with minced chicken thigh and pork fat in red chili oil-soy sauce.

GUO TIE 锅贴 🍴🍴🍴

Guo tie betekent pannenkoekjes, dumplings gevuld met kippengehakt en varkensvet. 11,50

- ✔️ **OF** vegetarische guo tie 蔬菜锅贴; gevuld met fijngesneden groenten; witte kool, wortel, Mu er (boomoorzwam), ei en rijstvermicelli. 10,50

Guo tie are potsticker dumplings filled with minced chicken and pork fat.

OR vegetarian style with chopped vegetables, cabbage, carrot, tree ear fungus, egg, and rice vermicelli.

ZHA HUNTUN 炸馄饨 🍴🍴🍴

Knapperig gefrituurde wantan dumpling, gevuld met een hartig mengsel van gehakte kippendij en tungku (gedroogde paddenstoelen). 10,50

Crispy fried wonton dumpling, filled with savory mix of minced chicken thigh and tungku (dried mushrooms).

ZHA CHUN JUAN 炸春卷 🍴🍴🍴

Knapperige gebakken 'lente-rolletjes' zijn lekkernijen het hele jaar door. Gevuld met fijn gesneden kipreepjes en groente. 8,00

- ✔️ **OF** kies 蔬菜春卷 vegetarische lenterol 7,50

Crispy fried spring rolls are a year-round treat, filled with flavorful chicken and fresh vegetables.

OR opt for the vegetarian version.

HA KAU 虾饺 🍴🍴🍴

Gestoomde parelwitte garnalendumplings (xia qiu), gevouwen in een dun rijstdeegvelletje (glutenvrij) dat tijdens het stomen mooi transparant wordt. 12,50

Steamed pearly white shrimp dumplings (xia qiu), folded in a thin rice dough sheet (glutenfree) that becomes beautifully transparent during steaming.

SHAO MAI 烧卖 🍴🍴🍴

Een open dumpling afkomstig uit Hohhot, Binnen-Mongolië, in de vorm van een bloem, gevuld met gehakte kippendijen en varkensvet (siu mai). 12,50

An open dumpling originating from Hohhot, Inner Mongolia, in a flower shape filled with minced chicken thighs and pork fat (siu mai).

YAKITORI 日式烤鸡肉串 🍴🍴🍴

Japanse gegrilde kipspiesjes gelakt met teriyaki glazuur 10,50

Japanese grilled chicken skewers with teriyaki glaze.

EBI FURAI 日式炸大虾 🍴🍴🍴

Japans krokante panko-gefrituurde garnalen. 12,50

Japanese crunchy panko, deep-fried shrimps.

Sichuan 川菜

De provincie Sichuan staat al sinds de oudheid bekend als het Land van Overvloed. Geniet van onze selectie gerechten uit de **Sichuan-keuken** 川菜, o.a. de beroemde Ma-la (pittig en mondverdovend) ervaring.

Sichuan Province has been known as the Land of Abundance since ancient times. Enjoy our selection of **Sichuan cuisine** dishes including the famous Ma-la (spicy and mouth-numbing) experience.

SHUI ZHU NIU ROU 水煮牛肉 🌶️🔥

Een typische Sichuan-kookmethode met mals rundvlees en het inmiddels beroemde ma-la-effect: tintelend, verdovend gevoel van pittigheid in vuurwater-biefgerecht. 28,50

SHUI ZHU YANG ROU 水煮羊肉 🌶️🔥

Vuur-water- mals lamsvlees 31,50

Shui zhu niu rou, a typical Sichuan cooking method with tender beef and the now famous ma-la effect: a tingling, numbing sensation of spiciness in a fire-water-beef dish.

OR SHUI ZHU YANG ROU - Lamb fillet.

GONG BAO JI DING 宫保鸡丁 🌶️🔥

Een iconisch Sichuanese kipblokjesgerecht met groenten en pittige pepers, bekend om zijn Ma-la verdovende effect. Vernoemd naar de paleiswachter "Gong Bao" Ding 31,50

An iconic Sichuan diced chicken with vegetables and fiery pepper known for its Ma-la numbing effect. Named after the Palace Guard "Gong Bao" Ding

ZIRAN YANG ROU 孜然羊肉 🌶️🔥

Xinjiang, gelegen in het noordwesten van China, heeft een kenmerkend gerecht: lamskomijn. Knapperig, sappig lamsvlees op smaak gebracht met een pittige chili-komijnmix. 31,50

Xinjiang, located in northwestern China. A signature dish is cumin lamb, featuring crispy, juicy lamb flavored with a spicy chili-cumin blend.

YUXIANG ROU SI 鱼香肉丝 🌶️🔥

'Varkensfilet als een vis in water', een kwinkslag naar een verrassende traditionele Sichuanese visbereidingsmethode die ook met andere ingrediënten lekker smaakt. 26,50

YU XIANG YA 鱼香鸭 🌶️🔥

Knapperige eend met pittig yu xiang saus 29,50

'Pork fillet is like a fish in water,' a quip to a surprising traditional Sichuan fish preparation method that tastes equally good with other ingredients.

OR YU XIANG YA, crispy duck with spicy yu xiang sauce.

JIANG XIANG YA 酱香鸭 🌶️🔥

Speciaal ingrediënt voor de krokante eend surprise: 'Tian mian jiang', gefermenteerde zoete tarwepasta. Dit geeft de saus een sterke umami-smaak zonder te zout of te zoet te zijn. 29,50

Special ingredient for the crispy duck surprise: 'Tian mian jiang', fermented sweet wheat paste. This gives the sauce a strong umami flavour without being too salty or too sweet.

HUI GUO ROU 回锅肉 🌶️🔥

Voor "Terug in de Pot Pork Belly" worden twee kooktechnieken gebruikt met Doubanjiang (豆瓣酱), een pittige, gefermenteerde chilibonenpasta smaakmaker. 29,50

'Twice-cooked pork' is a tasty preparation with two cooking techniques and Doubanjiang, a spicy fermented chili bean paste.

Guang Dong 粤菜

De authentieke **Kantonese** keuken 粤菜, richt zich op verse ingrediënten en traditionele technieken uit Guangdong, met maar liefst 21 kooktechnieken. Belangrijke smaken zijn onder meer hartig, umami en zoet. Een voorbeeld is 'Gestoomde vis' met gember en lente-ui, waarbij de nadruk ligt op fijne kwaliteitsproducten en eenvoudige bereiding.

*Authentic **Cantonese** cuisine focuses on fresh ingredients and traditional techniques from Guangdong, using up to 21 cooking methods. Key flavors include savory, umami, and sweet. An example is 'Steamed Fish' with ginger and scallion, highlighting quality ingredients prepared simply.*

YAN SU JI 盐酥鸡 🍗🔥🌶️

Zout- en peperkip, malse kiblokjes met een dun, krokant laagje, roergebakken in een hartige 5-kruident-peper-zoutmix met paprika en chilipepers.

Glutenvrije optie mogelijk. 24,50 🌱

Salt and pepper chicken with a thin, crispy coating, stir-fried in a savoury 5-spice-salt-pepper mix with paprika and chilli peppers. Gluten-free option available.

GU LU JI 咕嚕鸡 🍗🔥

Een populair Kantonees gerecht zijn malse stukjes kip in een krokant jasje, gebakken met paprika en ananas in de beroemde zoetzure saus. 24,50

A popular Cantonese dish is tender chicken pieces in a crispy jacket, stir-fried with bell pepper and pineapple in famously known sweet and sour sauce.

DOUCHI JI PIAN 豆豉鸡片 🍗🔥

"Dou chi" zijn gefermenteerde zoute zwarte bonen, rijk aan umami, een geliefde smaakmaker. Met zachte plakjes kip, een absolute favoriet. 22,50

"Dou chi" are fermented salty black beans, rich in umami, a beloved seasoning. With tender slices of chicken, a top favorite.

YAOGUO JI DING 腰果鸡丁 🍗🔥

Een tijdloze klassieker: malse kippendijen, roergebakken met geroosterde, knapperige cashewnoten en groenten. 23,50

A timeless classic, tender chicken thighs stir-fried with roasted crunchy cashew nuts and vegetables.

HAO YOU NIU ROU 蚝油牛肉 🍗🔥🌶️

Een bekend klassiek gerecht met oestersaus, een stroperige, donkerbruine smaakversterker van oesterextracten. Geroerbakt met malse biefplakjes 28,50

A well-known classic dish featuring oyster sauce, a syrupy, dark brown flavor enhancer made from oyster extracts. Stirfried with tender beef slices.

HEI JIAO NIU ROU 黑椒牛肉 🍗🔥

Roergebakken ossenhaas met Kantonese zwarte pepersaus. De saus is aards, pittig en pittig, waardoor het ideaal is voor rood vlees. 28,50

Stir-fried beef tenderloin featuring Cantonese black pepper sauce. The sauce is earthy, spicy, and tangy, making it ideal for red meats.

SUPPLEMENT

I.p.v. rijst: roergebakken rijst of -noedels 7,50

Bijgerecht: verse salade mix 5,50 - roergebakken groentemix 11,50

Optional: stir-fried rice or -noodles

Side dish: fresh salad mix - stirfry vegetable mix

VIS & zeevrucht 鱼类和海鲜

Vis en zeevruchten zijn belangrijke gerechten tijdens Chinese feestdagen, omdat het karakter voor "vis" (鱼) "overvloed" (充) symboliseert. Vis eten tijdens het nieuwjaarsdiner vertegenwoordigt "Niannian Youyu" 年年有余, wat "overvloed aan rijkdom elk jaar" betekent.

Fish and seafood are important dishes during Chinese holidays because the character for "fish" (鱼) symbolises "abundance" (充). Eating fish during the New Year's dinner represents "Niannian Youyu", which means "abundance of wealth every year".

QING ZHENG YU 清蒸鲈鱼 🐟🍴🌿👤

Gestoomde zeebaars (500-600 gram) met gember, lente-ui en speciale sojasaus biedt een subtiel smaakprofiel door het culinair stomen. 24,50

Steamed sea bass (500-600 grams) with ginger, spring onion and special soy sauce offers a subtle flavor profile through culinary steaming.

DRAWNS GREEN ASPARAGUS 🍤🌿👤

绿芦笋炒虾球

Verse vis en zeevruchten zijn een essentieel onderdeel van de Kantonese keuken. Proef het in roerbakgarnalen met knapperige groene asperges, licht gekruid om de natuurlijke zoetheid van de vis en zeevruchten te benadrukken. 32,50

Fresh fish and seafood are an essential part of Cantonese cuisine. Tasty stir-fried shrimp with crunchy green asparagus, lightly seasoned to bring out the natural sweetness of the seafood.

SAKE TERIYAKI 三文鱼照烧 🍣🍴🐟

Medium gebakken zalmfilet met Japanse teriyakisaus en roergebakken groenten. 24,50

Japanese-style medium-baked salmon fillet with teriyaki sauce and stir-fried vegetables.

MAGURO GOMA 三文鱼照烧 🍣🍴🐟

Tonijn sesam tataki, fijne kwaliteit met een sesamkorst, licht geschroeid en van binnen rauw, met roergebakken groenten. 27,50

Tuna sesame tataki is of the best quality, with a sesame crust, lightly seared and raw inside, with stir-fried vegetables

SHUI ZHU YU 水煮鲈鱼 🐟🍴🌿👤

Een typische Sichuan-kookmethode, met gepocheerde visfilet in beroemde ma-la bouillon: tintelend, verdovend gevoel van pittigheid. 28,50

A common Sichuan cooking technique involves poaching fish fillet, a dish known for its ma-la effect, which delivers a tingling and numbing spiciness.

YU XIANG XIA 鱼香虾 🍤🍴🌿👤

'Als een vis in een hete vijver' is een kwinkslag voor roerbak gepelde garnalen met groente in licht pittige Yu Xiang-saus. 28,50

'Like a fish in a hot pond' is a quip for a surprising traditional Sichuan fish preparation method that equally tastes good with peeled shrimps.

GONG BAO XIA QIU 宫保虾球 🍤🍴🌿👤

De roergebakken garnalen met groenten en Sichuanpepers van de beroemde paleiswacht Gong Bao zijn knapperig, pittig en tintelend, en laten je verlangen naar meer. 31,50

The renowned palace guard Gong Bao's stir-fried shrimp with vegetables and Sichuan peppers is crispy, hot, and tingling, leaving you craving more.

SUPPLEMENT

*I.p.v. rijst: roergebakken rijst of -noedels 7,50
Bijgerecht: verse salade mix 5,50 - roergebakken groentemix 11,50*

*Optional: stir-fried rice or -noodles
Side dish: fresh salad mix or stirfry vegetable mix*

Vegetables 青菜

Chinese groenten zijn er in verschillende intrigerende vormen, maten en texturen, van een knobbelige, komkommerachtige meloen tot een groengekleurde knol of blad in variërende grootte. Elke seizoenssoort heeft eigen unieke smaken en kan op diverse wijzen bereid worden.

Chinese vegetables come in a variety of intriguing shapes, sizes and textures, from a knobbly, cucumber-like melon to a green-colored tuber or leaf in varying sizes. Each seasonal variety has its own unique flavors and can be prepared in a variety of ways.

CHAO QIN CAI 炒青菜 🌱🌱🌱

季节蔬菜; 白菜, 菜心, 芥菜. Verse geïmporteerde Chinese groenten, o.a. Shanghai Paksoi, Caixin (choi sum), Jiecai (kaicoi) en meer. Selectie varieert per week, seizoen en op basis van beschikbaarheid. 22,50

Freshly imported Chinese vegetables, including Shanghai Paksoi, Caixin (choi sum), Jiecai (kaicoi), and more. Selection varies weekly, seasonally, and based on availability.

YU XIANG QIE ZI 鱼香茄子 🌱🌱🌱

"Yu Xiang"-visgeur is een favoriete kookmethode met Chinese langwerpige aubergines en rundergehakt, of kies voor de vegetarische optie. 22,50

"Yu Xiang" fish flavor is a favorite cooking method with Chinese eggplant and ground beef, or opt for the vegetarian option.

QUAN CHAO BAI CAI 川炒白菜 🌱🌱🌱

Chuan chao bai cai is een roergebakken spitskoolgerecht met Sichuan-pepers en Chinkiang-zwarte azijn, wat het gerecht een pittige, scherpe en lichtzure smaak geeft die zorgt voor een heerlijke smaakbalans. 21,50

Chuan chao bai cai is a stir-fried arrowhead cabbage dish with Sichuan seasoning, resulting in a spicy, hot, and tangy flavor that creates a delicious taste balance.

GAN BIAN SI JI DOU 干煸四季豆 🌱🌱🌱

Drooggebakken sperziebonen uit Sichuan met yacai, knapperig gehakt varkensvlees, (of zonder) gedroogde chilipepers en bloempeper-korrels zorgen voor een verdovende, hete Ma la-smaak. 22,50

Sichuan dry-fried green beans feature yacai, crispy minced pork (or without), dried chili peppers, and flower peppercorns, delivering a numbing, hot Ma la flavor.

MA DO DOUFU 麻婆豆腐 🌱🌱🌱

'Mapo Doufu' bestaat al sinds 1874: zachte sojabonenblokjes bereid met Doubanjiang (pittige gefermenteerde bonenpasta) en rundergehakt, of kies voor de vegetarische/vegan optie. 24,50

'Mapo Doufu' has been around since 1874: soft soybean curd cubes prepared with Doubanjiang (spicy fermented bean paste) with minced beef, or choose the vegetarian/vegan option.

HONG SHAO DOUFU 红苕豆腐 🌱🌱🌱

'Hong Shao' is een populaire Chinese kookmethode waarbij vlees langzaam wordt gestoofd, zodat het een roodbruine kleur krijgt met behulp van karamel, sojasaus en soms gefermenteerde bonenpasta. 22,50

'Hong Shao' is a popular Chinese cooking method that involves slow-cooking or braising meat to achieve a reddish-brown color using caramel, soy sauce, and sometimes fermented bean paste.

JIAOYAN DOUFU 椒盐豆腐 🌱🌱🌱

Fluweelzachte ei-doufu-medallions met een licht krokant laagje, gebakken in een aromatische peper-zoutmix. 24,50

OF JIAOYAN XINGBAO GU 椒盐杏鲍菇 met eryngii (koningsoesterzwam). Beiden kunnen glutenvrij met zoete-aardappelmeel.

Velvety egg tofu medallions with a light, crispy coating, stir-fried in an aromatic pepper-salt mix.

OR with eryngii (king oyster mushroom). Both can be made gluten-free with sweet potato flour.

GROENTE MIX 炒素菜 🌱🌱🌱

Een roergebakken mix van verse groenten, variërend in smaak, kleur, eenvoud en heerlijkheid. 22,50

A stir-fried mix of fresh vegetables, varied by taste, color, simplicity, and deliciousness.

Siu mei 烧味

De Kantonese kooktechniek voor Franse rotisserie staat bekend als 'Siu Mei', wat 'gebraden smaak' betekent. Bekende voorbeelden zijn char siu, siu yuk, kip met sojasaus en witte kip. Het wordt ook wel Siu laap genoemd, een samentrekking van Siu Mei en Laap Mei (gezouten vlees).

The Cantonese cooking technique for French rotisserie is known as 'Siu Mei,' meaning "roast flavour." Renowned examples include char siu, siu yuk, soy sauce chicken, and white chicken. It's also referred to as Siu laap, a contraction of Siu Mei and Laap Mei (cured meats).

GA NUONG 🍗🌿🧄

Vietnamees geroosterde kippendijen met citroengras, bekend als Ga Nuong Sa. Gemarineerd in knoflook, vijfkruidenpoeder, oestersaus, sojasaus en vissaus, waarna deze wordt geroosterd en geserveerd met roergebakken groenten. 24,50

Roasted chicken thighs with lemongrass, known as Ga Nuong Sa, is a comforting Vietnamese dish. The chicken is marinated in garlic, 5-spice powder, oyster sauce, soy sauce, and fish sauce before being roasted and served with stir-fried vegetables.

HOTSPOT HAMBURGER 热点汉堡

100% Prime Beef: 175 g gekruid hamburgergehakt met waterkastanje, ui, knoflook, sojasaus en oestersaus, gegarneerd met cheddarkaas, tomaat en knapperige ijsbergsla, geserveerd met friet. 19,50

100% Prime Beef: 175g seasoned hamburger mince with water chestnut, onion, garlic, soy sauce, and oyster sauce, topped with cheddar cheese, tomato, and crispy iceberg lettuce, served with fries.

SIU YUK 烧肉 (火腩烤肉) 🍖🌿

Siu Yuk, of geroosterde buikspek met krakend zwoerd, heeft wereldwijd erkenning en populariteit gekregen vanwege de rijke smaak, textuur en de beheersing die nodig zijn om het krakend smakelijk te bereiden. 27,50

Siu Yuk, or roasted pork belly with crackling rind, has gained worldwide recognition and popularity, prized for its rich flavours, texture and the mastery required to prepare it.

CHA SIU 水煮鲑鱼 🍣🐟

Cha Siu is met honing geglazuurd Chinees barbecuevarkensvlees, herkenbaar aan de geroosterde mahonie-kleur met een licht zoet-hartige smaak. In Hotspot Central geven we het een extra honingglazuur met knapperige, gekonfijte walnoten als garnering. 24,50

Cha Siu is honey glazed Chinese barbecue pork, recognizable by its roasted mahogany color with a slightly sweet-savory flavor. At Hotspot Central we give it an extra honey glaze with crunchy candied walnuts as a garnish.

SUPPLEMENT

I.p.v. rijst: roergebakken rijst of -noedels 7,50

Bijgerecht: verse salade mix 5,50 - roergebakken groentemix 11,50

Optional: stir-fried rice or -noodles

Side dish:

fresh salad mix - stir-fry vegetable mix



Hotspot Central Gastrohome biedt graag verschillende glutenvrije opties aan op onze menu- en drankselectie. We zijn echter geen glutenvrij restaurant; voedsel kan het risico lopen op kruisbesmetting door andere componenten vanwege het brede scala aan ingrediënten in onze keuken. U kunt er toch zeker van zijn dat we voedselveiligheidsprocessen volgen om kruisbesmetting met gluten te minimaliseren.

Volgt u een Fodmap dieet? Informeer ons wij helpen u graag bij uw menukeuze..

Voedsel Allergenen | Food Allergens

- | | |
|---|--|
|  <i>glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver en spelt) wheat*</i> |  <i>schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachnoten, macadamianoten) Nuts**</i> |
|  <i>schaaldieren crustaceans</i> |  <i>selderij celery</i> |
|  <i>eieren eggs</i> |  <i>mosterd mustard</i> |
|  <i>vis fish</i> |  <i>sesamzaad sesame</i> |
|  <i>pinda's peanuts</i> |  <i>sulfieten (vaak in gedroogd fruit, wijn en bier) sulphites ***</i> |
|  <i>sojabonen soybeans</i> |  <i>lupine (plantensoort - vaak in brood, pasta en bakproducten) lupine ****</i> |
|  <i>melk en zuivelproducten (inclusief lactose) milk</i> |  <i>weekdieren zoals mosselen en oesters molluscs</i> |

*Gluten (wheat, rye, barley, oats and spelt)

**Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan, Brazil nuts, pistachio, macadamia.

***Sulphites, e.g. found in dried fruit, wine, beer, sausages, burgers and wine.

**** Lupine can be found in various products, including baked goods, e.g., bread, pasta, and vegetarian sausage..

Hotspot Central Gastrohome offers several gluten-free options on our menu and drink selection. However, we are not a gluten-free restaurant; foods may be at risk of cross-contamination from other components due to the wide range of ingredients in our kitchen. Even so, you can rest assured that we follow food safety processes to minimize gluten cross-contamination.

Do you follow a Fodmap diet? Inform us to assist you with your menu choice.

Prices are in euros tax included



Stationsweg 30 | 2312 AV Leiden | Tel. 071 - 513 0966

www.hotspotcentral.nl online reserveren
Groepsreservering v.a. 10 pers. e-mail: info@hotspotcentral.nl