

海天酒樓



Facebook:
Hoitin (海天)

Instagram:
HoiTin1975

Wechat:
HoiTin1975

Website:
www.hoitin.nl

Adres:

Zeedijk 122-124, 1012 BB Amsterdam
The Netherlands

Telefoon: +31 (0)20 625 6451

Heeft u een *Allergie* ? Meld het ons!

In de menukaart ziet u bij de gerechten de 14 allergenen symbolen voorkomen. Mocht u allergies zijn voor één van deze ingrediënten, wilt u alstublieft van te voren doorgeven aan één van onze medewerkers!

In this menu you will find 14 allergens icons.
If you're allergic, please let us know.
Our staff would like to help you.



Gluten



Schaaldieren



Ei



Vis



Pinda



Noten



Selderij



Mosterd



Sesam



Sulfiet



Soja



Melk



Lupine



Weekdieren

* Drukfouten onder voorbehoud.

* Foto's kunnen afwijken van de geserveerde gerechten.

* Photos may differ from the dishes served.

關於我們

來到荷蘭的阿姆斯特丹，唐人街不得不去；說起港式美食，“海天大酒樓”無人不知：提到“海天大酒樓”，新鮮出爐的蛋撻和老婆餅必讓您垂涎三尺。每天，從海天賣出去的蛋撻西餅就數以百計，還未算每年特製應節的中秋月餅。

“海天大酒樓”是唐人街上一家有濃厚嶺南氣息的粵菜酒樓；裝飾講究懷舊而且街坊情懷瀰漫其間，天花板到門窗都是龍鳳呈祥的老香港裝飾。座位過百，寬敞明亮。不論是家庭聚餐，還是宴請賓客，海天都是您的最佳的選擇。“海天大酒樓”的餐品種類繁多，有各式經典廣式點心、粉面小炒、油雞燒味供您選擇。

港式飲食文化遺產當中，圍村盆菜却叫人回味與追尋。海天大酒樓出品的圍村盆菜極之“講究”，選料要求“新鮮”、用料要求“足量”、烹制要求“用心”。親友到訪的時候，預訂一個傳統圍村盆菜，真是不錯的主意，既美味又實惠，只需配上香噴噴的白米飯，一桌子人圍著盆菜一起吃，吃的是快樂和幸福。

“海天大酒樓”于1975年創立。經過49年的發展，時至今日已經成為了唐人街上招牌老字號。目前“海天大酒樓”已由文先生女兒文翠珊小姐接棒，文小姐雖然在荷蘭接受西方教育成長，但她實實在在的秉承了優良的傳統文化，特別鍾情于香港七八十年代的懷舊情懷；據悉文小姐在來年已有一系列的新構思，首先出臺的是為廣大朋友推薦實惠、快捷、富人情味的旅行者套餐。

“海天大酒樓”位于阿姆斯特丹市中心唐人街入口處，地處著名的華人佛寺荷華寺隔壁、鄰近水壩Dam廣場、紅燈區等著名景點。步行數分鐘即可到達中央火車站。如果您來荷蘭阿姆斯特丹旅遊，您就必須來“海天大酒樓”嘗嘗這里的港式美食，順道感受一下這里的懷舊濃情。

DRANKEN DRINKS

SOFT DRINKS

Coca Cola	€ 3,80
Coca Cola Zero	€ 3,80
Fanta Orange	€ 3,80
Fanta Cassis	€ 3,80
Sprite	€ 3,80
Royal Bliss Bitter Lemon	€ 3,80
Royal Bliss Tonic	€ 3,80
Minute Maid Apple Juice	€ 3,80

Chaudfontaine Still Water	€ 3,25
Chaudfontaine Sparkling Water	€ 3,25
Chaudfontaine Still Water 750 ml	€ 7,50
Chaudfontaine Sparkling Water 750 ml	€ 7,50

Lemon Ice Tea (homemade)	€ 4,50
Milk Tea Cold (homemade)	€ 4,50

HOT DRINKS

Chinese Tea p.p.	€ 3,50
Coffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Espresso	€ 3,50
Double Espresso	€ 5,00
Irish Coffee	€ 8,00

BEER

Heineken	€ 4,25
Tsing Tao	€ 5,00
Tsing Tao Large	€ 9,50
Heineken 0.0%	€ 4,25
Radler Lemon	€ 4,50
Local Beer	€ 6,25

WINE

Glass House Wine Red	€ 5,25
Bottle House Wine Red	€ 29,50
Glass House Wine White	€ 5,25
Bottle House Wine White	€ 29,50

Ask for our wine menu

WHISKY

Johnnie Walker Black	€ 8,50
Johnnie Walker Red	€ 6,50
Jameson Whisky	€ 6,50

COGNAC

Remy Martin VSOP	€ 7,95
Courvoisier VS	€ 7,95

DISTILLED/LIQUER

Gin	€ 6,50
Vodka	€ 6,50
Bacardi	€ 6,50
Young/ Old Jenever	€ 5,50

SPECIAL BEVERAGES

Bottle Cold Sake	€ 14,95
Carafe Hot Sake	€ 11,95
Plum Wine	€ 6,75
Er Guo Tou 56%	€ 6,50
Bottle Soju (various flavors)	€ 13,50





S1



S1 | S2

S3 | S4

S3

SOEP SOUP

水餃湯(小/大)

Shui Kau (garnalen ravioli) soep
Shui Kau (shrimp ravioli) soup

S1. small € 8,00
S2. large € 17,00

雲吞湯(小/大)

Won Ton (varkens ravioli en garnaal) soep
Won Ton (pork ravioli and shrimp) soup

S3. small € 7,50
S4. large € 16,50

魚蛋湯

Visballetjes soep
Fishball soup

€ 7,00

時菜雞片湯

Kippensoep
Chicken soup

€ 7,00

茄汁雞丁湯

Tomatensoep met kip
Tomato soup with chicken

€ 7,00

酸辣湯

Peking soep (pittig en zuur met kip)
Beijing soup (spicy and sour with chicken)

€ 7,50

雞肉粟米湯

Maissoep met kip
Chicken corn soup

€ 7,50

蟹肉粟米湯

Maissoep met krab
Corn soup with crabmeat

€ 11,50



S7



S8



S10

STARTER & COLD DISHES

脆炸辣蝦餅

Cassava kroepoek
Cassava prawn cracker



S12

S13

白雲鳳爪

Kippenpoten in azijn, koud geserveerd
Cold phoenix claws in vinegar

€ 7,00

S14

咸拌海蜇絲

Koude jellyfish
Cold jellyfish salad

€ 8,50

S15

酸甜蘿卜青瓜

Gezurde komkommer en rettich
Seasonal sour cucumber and rettich

€ 12,00

S16

蒜香拌青瓜

Komkommer met knoflook
Garlic cucumber

€ 7,00

S17

薄餅鴨絲

Pannenkoek met eend (vegetarisch ook mogelijk)
Pancake with duck (vegetarian also possible)

€ 7,00

S18

豉汁蒸生蠔

Gestoomde oesters met zwarte bonen (vanaf 2 stuks)
Steamed oysters with black bean (from 2 pieces)

€ 5,75 p/pcs.

S19

蒜蓉帶子

St. Jacobschelp (vanaf 2 stuks)
Scallop (from 2 pieces)

€ 6,95 p/pcs.

S19

DIM SUM



D01

D02

D11

D22

D26

D29

D33

淡水鮮蝦餃

Ha Kau
Steamed prawn dumpling

€ 8,50

蟹黃蝦燒賣

Siu Mai
Steamed minced pork and prawns

€ 8,00

齋小龍包

Vegetarische Shanghai bao
Vegetarian Shanghai bao

€ 7,00

香脆銀蝦角

Krokante garnalen dumpling
Deep fried shrimp dumpling

€ 9,50

香麻蝦多士

Garnalen sesam toast
Shrimps sesame toast

€ 9,50

香炸雞春卷

Loempia met kipplet
Spring rolls with chicken

€ 7,50

迷你齋春卷

Vegetarische loempia's
Vegetarian spring rolls

€ 7,00

TEPPAN SIZZLING PLATE

- T1.** 鐵板洋蔥牛 🍖🍷🍴
Gesneden biefstuk in uiensaus
Sliced beef in onions sauce € 25,50
- T2.** 鐵板腰果雞 🍗🥥🍴
Kipfilet met cashewnoten
Chicken with cashew nuts € 24,50
- T3.** 鐵板黑椒牛 🍖🌶️🍴
Gesneden biefstuk in zwarte peper saus
Sliced beef in black pepper sauce € 25,50
- T4.** 鐵板炒雜肉 🍖🍤🥦🍴
Mix vlees met garnalen en groenten
Mixed meat with shrimp and vegetables € 25,50
- T5.** 鐵板招牌面 🍜🍖🍤🍴
Krokante bami, mix vlees met
garnaal en shiitake
Crispy noodle with mix meat, shrimp
and shiitake € 25,50
- T6.** 鐵板醬爆蝦 🍤🍷🍴
Gemarineerde gamba's in knoflooksaus
Marinated prawns in garlic sauce € 28,50
- T7.** 鐵板釀火點 🐟🍤🍴
Forel gevuld met garnalen
Trout stuffed with shrimp € 28,50

STOOFPOT/CLAY POT

- P1.** 火腩豆腐煲 🍖🍲🍴
Stoofpot met tahoe en babi pangang
Stewed tofu with roast pork belly in clay pot € 25,50
- P2.** 魚香茄子煲 🍲🍤🍴
Stoofpot Aubergine met zoute vis stukjes en varkens gehakt
Stewed egg plant salty fish pieces and minced pork in clay pot € 25,50
- P3.** 支竹羊腩煲 🍖🍲🍴
Stoofpot met lamsvlees
Stewed lamb meat in clay pot € 28,50
- P4.** 海鮮豆腐煲 🍲🍤🍴
Stoofpot met tahoe en diverse zeevruchten
Stewed mix seafood with tofu in clay pot € 28,50

ZEEVRUCHTEN SEAFOOD

- Z01.** 咕嚕蝦 🍤🍷🍴
Garnalen in zoetzure saus
Sweet and sour prawns € 28,50
- Z02.** 椒鹽蝦 🍤🌶️🍴
Garnalen in zout en peper
Prawns with salt and pepper € 28,50
- Z03.** 時菜炒蝦 🍤🥦🍴
Garnalen met seizoens groenten
Prawns with seasonal greens € 28,50
- Z04.** 蝦芙蓉 🍤🍳🍴
Foe Yong Hai met garnalen
Foo Yong (egg) with prawns € 28,50
- Z05.** 麻辣蝦球 🍤🌶️🍴
Krokante garnalen in Sichuan stijl
Crispy prawns in Sichuan style € 28,50
- Z06.** 豉汁釀茄子 🍤🍷🍴
Gevulde aubergine met garnaal in zwarte bonen saus
Stuffed eggplant with shrimp in black bean sauce € 28,50



- Z07.** 時菜鮮魷 🍤🥦🍴
Inktvis met seizoensgroenten
Fresh cuttlefish with seasonal greens € 24,50
- Z08.** 沙茶鮮魷 🍤🌶️🍴
Inktvis in pikante Sha Cha saus
Fresh cuttlefish in spicy Sha Cha sauce € 24,50
- Z09.** 醬爆鮮魷 🍤🌶️🍴
Inktvis in pikante saus
Fresh cuttlefish in spicy sauce € 24,50
- Z10.** 椒鹽鮮魷 🍤🌶️🍴
Gefrituurde inktvis in zout en peper
Fried cuttlefish with salt and pepper € 24,50

G01



G02



G03



VLEESSPECIALITEITEN SPECIAL MEAT DISHES

G01. 叉燒 (BBQ varkensvlees)
Cha Sieuw (BBQ pork) € 20,50

G02. 火腩 (Geroosterde spek babi pangang)
Hong Kong style roasted pork belly € 21,50

G03. 燒味三拼 (Combinatie van Cha Sieuw, spek babi pangang en eend)
Combination with barbecue pork, roasted pork belly and duck € 24,50

E01. 燒鴨 (一份) (Geroosterde eend (portie))
Roasted duck (portion) € 20,50

E02. 燒鴨 (半只) (Geroosterde eend (halve))
Roasted duck (half) € 29,50

E03. 燒鴨 (一只) (Een hele geroosterde eend (hele))
One roasted duck (whole) € 54,50

E04. 片皮鴨 (半只) (Geroosterde eend met pannekoek (halve))
Roasted duck with pancake (half) € 37,50

E05. 片皮鴨 (一只) (Geroosterde eend met pannekoek (hele))
Roasted duck with pancake (whole) € 69,50

V01



V02



VARKENSGERECHTEN PORK DISHES

V01. 咕嚕肉 (Gebakken varkensvlees in zoetzure saus)
Sweet and sour pork € 20,50

V02. 京都骨 (Varkensribben in King Do saus)
Pork ribs with King Do sauce € 24,50

V03. 椒鹽骨 (Varkensribben met zout en peper)
Pork ribs with salt and pepper € 24,50

V04. 梅菜扣肉 (Gestoomde varkensvlees met Chinese gekruide groenten)
Stewed pork belly with herbs and Chinese vegetables € 24,50

V05. 咸魚煎肉餅 (Gebakken varkenskoekje met zoute vis en garnalen)
Fried porkcake with salted fish and shrimps € 25,50

V06. 麻婆豆腐 (Tahoe en varkensgehakt in Ma Poh saus)
Tofu with pork in Ma Poh sauce € 20,50

V07. 叉燒炒時菜 (Cha Sieuw met seizoensgroente)
BBQ pork with seasonal vegetables € 20,50

V04



V05



V06



RUNDVLEES GERECHTEN

BEEF DISHES



B1. 水煮牛肉 🌶️🌶️🌶️🌶️
Rundvlees in chilisaus
Beef in chili sauce € 23,50



B2. 咖喱牛肉 🌶️🌶️
Kerriesaus met rundvlees
Curry sauce with beef € 23,50



B3. 時菜炒牛肉 🌶️🌶️
Rundvlees met seizoensgroenten
Beef with seasonal vegetables € 23,50



B4. 芥蘭炒牛肉 🌶️🌶️
Gesneden rundvlees met Kai Lan
Sliced beef with Kai Lan € 26,50



B5. 豉汁炒牛肉 🌶️🌶️🌶️
Gesneden rundvlees met zwarte bonensaus
Sliced beef with black bean sauce € 23,50



B6. 雜菜牛肉 🌶️🌶️
Tjap Tjoi rundvlees
Chop Suey (vegetables) beef € 23,50



B7. 四川牛肉 🌶️🌶️🌶️🌶️
Sichuan rundvlees
Sichuan beef € 23,50



B8. 沙茶牛肉 🌶️🌶️🌶️🌶️
Rundvlees met pikant Sha Cha saus
Sliced Beef in spicy Sha Cha sauce € 24,50



B9. 椒鹽牛仔骨 🌶️🌶️
Kalfsribben met zout en peper
Veal ribs with salt and pepper € 26,50



B10. 黑椒牛仔骨 🌶️🌶️🌶️🌶️
Kalfsribben met zwarte pepersaus
Veal ribs with black pepper sauce € 26,50



KIPGERECHTEN

CHICKEN DISHES

K01. 咕嚕雞 🌶️🌶️
Gebakken kip in zoetzure saus
Chicken with sweet and sour sauce € 20,50

K02. 咖喱雞片 🌶️🌶️
Kipfilet met kerriesaus
Chicken with curry sauce € 20,50

K03. 豉汁雞片 🌶️🌶️🌶️
Kipfilet in zwarte bonensaus
Sliced chicken with black bean sauce € 20,50

K04. 蠔油冬菇雞 🌶️🌶️
Kipfilet in oestersaus met tofu, broccoli en shiitake
Chicken in oyster sauce with tofu, broccoli and shiitake € 22,50

K05. 椒鹽雞片 🌶️🌶️
Gefrituurde kipfilet met zout en peper
Pan-fried chicken with salt and pepper € 21,50

K06. 雜菜雞片 🌶️🌶️
Tjap tjoy kip
Chop suey chicken € 20,50

K07. 宮保雞片 🌶️🌶️🌶️
Gongbao kip
Gongbao chicken € 20,50

K08. 辣子雞片 🌶️🌶️🌶️🌶️
Hete kip in pepertjes
Spicy crispy chicken with hot peppers € 22,50



K01

VEGETARISCHE GERECHTEN

VEGETARIAN DISHES

- C01.** 上海小白菜 (蠔油/蒜蓉) 🍷🌱
Paksoi met oestersaus of knoflooksaus
Bak choy with oyster sauce or garlic sauce € 18,50
- C02.** 菜心 (蠔油/蒜蓉) 🍷🌱
Choi sam met oestersaus of knoflooksaus
Choi sam with oyster sauce or garlic sauce € 18,50
- C03.** 芥蘭 (蠔油/蒜蓉) 🍷🌱
Kai Lan met oestersaus of knoflooksaus
Kai Lan with oyster sauce or garlic sauce € 20,50
- C04.** 羅漢齋 🍷🌱🌿
Lo Han Chai (boeddhistisch gerecht)
Lo Han Chai (buddhistic dish) € 20,50
- C05.** 齋雜菜豆腐煲 🍷🌱🌿
Vegetarisch potje tahoe
Stewed tofu with vegetables € 20,50
- C06.** 齋麻婆豆腐 🍷🌱🌶️🌶️🌶️
Gestoofde tahoe met Ma Poh saus
Stewed tofu with Ma Poh sauce € 20,50
- C07.** 齋芙蓉 🍷🌱
Foe Yong Hai vegetarisch omelet
Foo Yong (egg) € 18,50
- C08.** 中式雜菜 🍷🌱
Mix Chinese groenten
Mix Chinese vegetables € 20,50
- C09.** 紅燒豆腐 🍷🌱🌶️🌶️
Gebakken tahoe in oestersaus
Fried tofu with oyster sauce € 20,50



NOODLE SOUP

(CHICKEN BROTH)

€ 20,00

- CHOICES BETWEEN: **NSA.** 面 **NOODLES** 🌱
選一個: **NSB.** 米粉 **RICE NOODLES**
NSC. 河粉 **WIDE RICE NOODLES** 🌱
NSD. 烏冬 **UDON NOODLES** 🌱

CHOOSE TWO TOPPINGS

- 01.** 魚蛋 🍷🌱🌿
Visballetjes
Fishballs
- 02.** 雲吞 🍷🌱🌿🌿
Won Ton (varkens en garnaal ravioli)
Won Ton (pork and shrimp ravioli)
- 03.** 水餃 🍷🌱🌿🌿
Shui Kau (garnalen ravioli)
Shui Kau (shrimp ravioli)
- 04.** 叉燒 🍷🌱🌿🌿
Cha Sieuw (BBQ varkensvlees)
Cha Sieuw (BBQ pork)
- 05.** 火腩 🍷🌱🌿🌿
Geroosterde babi pangang spek
Roasted pork belly
- 06.** 燒鴨 🍷🌱🌿🌿
Geroosterde eend
Roasted duck
- 07.** 雞肉餃子 🍷🌱🌿🌿
Kip dumpling
Chicken dumpling
- 08.** 素水餃 🍷🌱🌿🌿
Vegetarisch dumpling
Vegetarian dumpling

09. 牛雜 + € 2,50 🍷🌱🌿🌿
Gestoomde orgaanvles
Steamed cattle organs
(single choice)



NSB
06

RIJST SCHOTELS FRIED RICE DISHES

- N01.** 揚州炒飯 (🍗🍤🍳🌿)
Gebakken rijst met kleine garnalen, varkensvlees en ei
Fried rice a la Yang Chow with shrimps, pork and egg € 19,50
- N02.** 雜菜炒飯 (🌿)
Gebakken rijst met groenten
Fried rice with vegetables € 18,50
- N03.** 干雞炒飯 (🍗)
Gebakken rijst met gesneden kippenblokjes
Fried rice with sliced chicken € 18,50
- N04.** 咸魚雞粒炒飯 (🍗🐟)
Gebakken rijst met kippenblokjes en zoute vis
Fried rice with sliced chicken and salty fish € 20,50
- N05.** 生炒牛肉飯 (🍗)
Gebakken rijst met rundvlees
Fried rice with chopped beef € 19,50
- N06.** 大蝦炒飯 (🍤)
Gebakken rijst met gamba's
Fried rice with prawns € 22,50
- N07.** 星洲炒飯 (🍗🍤🌿)
Gebakken rijst in Singapore stijl met varkensvlees en garnalen
Fried rice in Singapore style with pork and shrimp € 19,50



GEBAKKEN BAMU FRIED NOODLES

- CHOICES BETWEEN: 濕炒面 CRISPY EGG NOODLES WITH SAUCE + €1,00
選一個: 干炒面 STIR FRIED EGG NOODLES
干炒米粉 STIR FRIED THIN RICE NOODLES
干炒河粉 STIR FRIED THICK RICE NOODLES
干炒烏冬 STIR FRIED UDON NOODLES
濕炒河粉 THICK RICE NOODLES WITH SAUCE + €1,00

- BS1.** 海天招牌 (🍗🍤🍳🌿) € 19,50
Hoi Tin stijl met gemengde vlees, garnalen en shiitake
Hoi Tin style with mix meat, shrimp and shiitake
- BS2.** 叉燒 (🍗) € 18,50
Cha Sieuw (BBQ varkensvlees)
Cha Sieuw (BBQ pork)
- BS3.** 雞肉 (🍗) € 18,50
Gesneden kipfilet
Sliced chicken
- BS4.** 牛肉 (🍗) € 19,50
Gesneden rundvlees
Sliced beef
- BS5.** 雜菜 (🌿) € 18,50
Gemengde groente
Mixed vegetable
- BS6.** 海鮮 (🍤🐠🐡) € 22,50
Gemengde zeevruchten
Mixed seafood
- BS7.** 蝦仁 (🍤) € 23,50
Garnalen
Prawns



BS1
Crispy egg noodle style

SPECIAL NOODLE DISHES

- BSA.** 廈門炒米粉 (🍗🍤🌿) € 19,50
Gebakken mihoen met gezuurde groenten, garnalen en vlees
Fried rice noodle with pickled vegetables, shrimp and pork
- BSB.** 星洲炒米粉 (🍗🍤🌿) € 19,50
Gebakken mihoen Singapore stijl (kerrie) met garnalen en vlees
Fried rice noodle Singapore style (curry) with shrimp and pork
- BSC.** 干炒牛河粉 (🍗) € 20,50
Gebakken rijststick met rundvlees in sojasaus
Fried thick rice noodles with sliced beef in soy sauce
- BSD.** 羅漢齋濕炒面 (🌿) € 20,50
Boeddhistische style krokante bami
Buddhistic style crispy noodle



DESSERT



D41. 全蛋馬拉糕 🍷 🍷 🍷
Sponge cake
Steamed sponge cake

€ 7,50



D42. 奶皇包 🍷 🍷 🍷
Custard broodjes
Custard buns

€ 7,50



D43. 純正蓮蓉包 🍷 🍷 🍷 🍷
Gestoomde bapao met lotuspasta
Steamed buns with
sweet lotus seed paste

€ 7,50



D44. 海天流沙包 🍷 🍷 🍷
Broodje eigeel
Salty egg bun

€ 7,50



D45. 蓮蓉煎堆仔 🍷 🍷
Sesamballetjes met lotuspasta
Crispy sweet sesame balls
with lotus seed paste

€ 7,50



D46. 香滑馬蹄糕 🍷
Gebakken waterkastanje pudding
Pan fried Chinese water chestnuts pudding

€ 7,50

Mochi ijs 🍷
Mochi ice cream
• Met lychee(4 st.) | with litchi(4 pcs.)

€ 7,50

+ € 2,00

Lychee
Litchi

€ 5,00

Lychee met slagroom 🍷
Litchi with whipped cream

€ 5,50

