



TANG PALACE

TANG PALACE CHINESE RESTAURANT

Menu Book

开胃小食 appetizer hidangan pembuka

鲜菓沙律龙虾拼盘

lobster salad with tossed fruits in mayonnaise

selada lobster dengan buah segar saus mayonnaise

北京填鸭(二食/三食) 🍴

roasted Peking duck (in two/three servings) 🍴

bebek panggang a la Peking (dua/tiga sajian) 🍴

二食/三食选择煮法

津白豆腐汤	soup with cabbage and bean curd
咸菜番茄汤	soup with Salted vegetables and tomato
姜葱	stir fried with ginger and spring onion
黑椒	stir fried with black pepper sauce
鼓汁	stir fried with black bean sauce
炒银芽	stir fried with bean sprout
生菜包	stir fried and wrapped with lettuce

Two/ three servings cooking selection

**sup dengan kubis dan tahu
sup dengan sayur asinan dan tomat
ditumis dengan jahe dan daun bawang
ditumis dengan saus lada hitam
ditumis dengan saus kacang hitam
ditumis dengan tauge
ditumis dan dibungkus dengan daun selada**

唐宫琵琶乳猪 (预订) 🍴

Tang Palace's traditional PiPa suckling pig (advance order required) 🍴

babi muda garing Tang Palace ala "PiPa" *(pemesanan satu hari sebelumnya) 🍴

港式挂炉烧鸭

roasted duck Hong Kong style

bebek panggang a la Hong Kong

椒盐银雪鱼

crispy silver fish with salt and pepper

ikan goreng renyah dengan lada garam

椒盐酥炸生蚝

crispy oyster with salt and pepper

tiram renyah dengan garam dan merica

四川凉拌黄瓜海哲花

shredded cucumber with jelly fish flower in Szechuan sauce

mentimun iris dengan bunga ubur-ubur dalam saus Szechuan

🍴 含猪肉/ dish contains pork / makanan mengandung babi

🍴 主厨推荐/chef recommendation / rekomendasi chef

椒盐黄金砖

crispy bean curd with salt and pepper

tahu goreng renyah dengan garam dan merica

酥炸茄子鸡肉崙

deep fried crispy eggplant with shredded chicken

terong goreng renyah dengan daging ayam cincang

酥炸椒盐金菇

crispy enoki mushroom with pepper and salt

jamur enoki goreng renyah dengan lada garam

蜜汁靚叉烧 🐷

barbeque roasted pork 'Cha siew' in honey 🐷

babi panggang 'cha siew' dengan saus madu 🐷

脆皮烧腩肉 🐷 🍷

roasted pork belly 🐷 🍷

babi panggang garing 🐷 🍷

唐宫烧味五福拼盘

Tang Palace's five combinations barbeque platter

hidangan pembuka panggang lima kombinasi

和味四宝拼 🍷

four seasons combinations barbeque platter 🍷

hidangan pembuka panggang empat kombinasi 🍷

四川牛展拼香辣海蜇

marinated jelly fish and beef shank in szechuan spicy sauce

selada ubur-ubur dan daging kisi sapi saus pedas szechuan

燕窝

bird's nest soup

sup sarang burung

红烧蚶肉官燕 🍴

braised bird's nest soup with crab meat 🍴

sup angio sarang burung dengan daging kepiting 🍴

红烧带子燕窝羹

braised bird's nest soup with king scallop in brown sauce

sup angio sarang burung dengan kerang kering

干贝鸡燉官燕

double boiled bird's nest soup with preserved scallop and chicken

sup tim sarang burung dengan kerang kering dan daging ayam

花胶干贝燉官燕

double boiled bird's nest soup with superior fish maws and preserved scallop

sup sarang burung dengan perut ikan superior dan kerang kipas kering

汤
choice of soup
pilihan sup

冬瓜炖干贝蟹肉

steamed winter melon soup with preserved scallop and crab meat

sup tim labu dengan kerang kering dan daging kepiting

四川酸辣羹

braised hot and sour seafood soup szechuan style

sup asam pedas dengan hidangan laut a la szechuan

蟹肉粟米羹

braised sweet corn soup with crab meat

sup jagung manis dengan daging kepiting

八珍鱼唇羹 🍴

braised fish lips soup with crab meat and assorted mushroom 🍴

sup bibir ikan dengan daging kepiting dan aneka jamur 🍴

芦笋蟹肉海味羹

braised asparagus soup with seafood and crab meat

sup asparagus dengan hidangan laut dan daging kepiting

干贝花胶蟹肉羹

braised superior fish maw soup with preserved scallop and crab meat

sup perut ikan superior dengan kerang kering dan daging kepiting

鱼鳔蟹肉金菇羹

braised fish maw soup with crab meat and enoki mushroom

sup perut ikan dengan daging kepiting dan jamur enoki

时日老火炖汤

double boiled nourishing soup of the day

sup tim nutrisi hari ini

药膳炖菜园鸡 🍴

double boiled chicken and Chinese herb soup 🍴

sup tim ayam kampung dengan obat Cina 🍴

鲍鱼与海参

abalone, sea cucumber and fish lip
pau hi, teripang dan bibir ikan

蚝皇原粒鲜鲍 (二头, 三头, 五头选择) 🍴

braised whole abalone in oyster sauce (2', 3', 5' selection) 🍴

angsiu abalone utuh dengan saus tiram (pilihan 2', 3', 5') 🍴

红烧 8 头鲍鱼海参时蔬

braised abalone 8' with sea cucumber and vegetables in oyster sauce

angsiu abalone 8' dengan hoisom dan sayuran disajikan dengan saus tiram

红烧花胶 8 头鲍鱼

braised superior fish maw with abalone 8'in oyster sauce

angsiu perut ikan superior dengan abalone 8' disajikan dengan saus tiram

红烧海参豆根烩时蔬 🍴

braised sea cucumber with 'Tauken' beancurd and vegetables in oyster sauce 🍴

angsiu hoisom dengan tahu "Tauken" dan sayuran disajikan dengan saus tiram

红烧鱼鳔冬菇烩时蔬 🍴

braised fish maws with mushrooms and vegetables in oyster sauce 🍴

angsiu perut ikan, jamur dan sayuran disajikan dengan saus tiram 🍴

红烧鲍片海参时蔬

braised sliced abalone with sea cucumber and vegetables in oyster sauce

angsiu irisan abalone dengan hoisom dan sayuran disajikan

dengan saus tiram

braised superior fish maws with mushroom and vegetables in oyster sauce

angsiu perut ikan superior dengan jamur dan sayuran dengan saus tiram

XO 酱炒花胶西兰花

stir fried superior fish maws with broccoli in X.O sauce

tumis perut ikan superior dengan brokoli dan XO saus

红烧花胶鲍片冬菇

braised sliced abalone with superior fish maws and mushroom in oyster sauce

angsiu irisan abalone, perut ikan superior dan jamur disajikan dengan saus tiram

生猛海鲜 live seafood hidangan laut hidup

石斑鱼
Grouper fish
ikan kerapu

苟殼魚
'Soon hock' lazy fish
ikan malas

三販魚
Gourami fish
ikan gurami

煮法

methods of cooking

cara masak

酱油蒸

steamed Hong Kong style

tim a'la Hongkong

油浸

deep fried Hong Kong style

goreng a'la Hongkong

糖醋

deep fried with sweet and sour sauce

goreng asam manis

豆鼓蒸

steamed with black bean sauce

tim tausi

潮洲蒸

steamed 'Teowchew' style

tim tio ciu

津白香茅蒸

steamed with cabbage and lemon grass

tim dengan kubis dan daun serai

酥炸香菇与炸蒜

deep fried with leek and mushroom

goreng dengan

daun bawang dan jamur

剁椒蒸 🍷

steamed with fresh chili and soya sauce 🍷

tim dengan cabai dan saus kecap 🍷

川椒咸菜蒸

steamed with Szechuan pepper and salted vege

tim dengan sayur asia dan biji merica Szechuan

生猛龙虾 Live lobster lobster hidup

煮法

methods of cooking

cara masak

蒜茸蒸

steamed with garlic

tim dengan bawang putih

油浸

deep fried with salt and pepper

goreng lada garam

姜葱炒

sautéed with ginger and onion

tumis jahe dan bawang bombay

芝士焗 🍷

baked with cheese 🍷

panggang dengan keju 🍷

上汤焗

poached in superior stock

rebus dengan kaldu istimewa

海鲜

fresh seafood

hidangan laut segar

蜜汁焗银雪鱼 🍴

baked cod fish in honey sauce 🍴

ikan gindara panggang saus madu 🍴

酥炸银雪鱼

deep fried cod fish in soya sauce

ikan gindara goreng saus kecap

带子虾球西兰花

stir fried broccoli with scallops and prawns

tumis brokoli dengan kerang kipas dan udang

带子鲜鱿炒 X.O 酱

sautéed scallop and squid in X.O sauce

tumis kerang kipas dan cumi dengan saus X.O

麦香大明虾

deep fried king prawn with oat meal

udang windu goreng gandum

水蜜桃沙律虾球

crispy shrimp with peach fruit mayonnaise

udang goreng kering dengan buah peach mayonais

黄金大明虾

deep fried king prawns with salted egg yolk

udang windu goreng dengan kuning telur asin

干烧大明虾 🍴

stir fried king prawn in hot garlic sauce 🍴

tumis udang windu disajikan dengan saus bawang putih 🍴

金瓜奶油明虾碌 🍴

stir fried king prawn with pumpkin cream sauce 🍴

tumis udang windu dengan saus krim labu 🍴

家禽

poultry unggas

唐宫脆皮烧鸡 🍗

Tang Palace crispy roasted chicken 🍗

ayam panggang renyah Tang Palace 🍗

蒜香脆皮烧鸡

crispy roasted chicken with garlic sauce

ayam panggang dengan saus bawang putih

五香炸乳鸽

crispy roast pigeon with Chinese five spiced

burung dara panggang renyah

腐乳鸡球煲

sautéed chicken with preserved beancurd in claypot

tumis ayam dengan tahu merah disajikan dalam claypot

X.O 酱炒松菇鸡球

sautéed chicken with shitake mushroom in X.O sauce

tumis ayam dengan jamur shitake dengan saus XO

四川宫保鸡丁

sautéed chicken in Szechuan style

daging ayam masak ala Szechuan

泰式香酥鸡

crispy chicken in hot and sour Thai sauce

daging ayam goreng renyah saus asam pedas ala Thailand

台式三杯鸡 🍗

Taiwanese "three cups" chicken with basil leaves served in clay pot 🍗

sapo ayam masak daun kemangi dan arak Cina ala Taiwan 🍗

蜜汁香麻鸡球

deep fried chicken with honey sauce

daging ayam goreng masak saus madu

镇江醋炒鸡球

stir fried chicken with 'Zhenjiang' vinegar

tumis ayam dengan cuka "Zhenjiang"

牛肉
beef
sapi

港式牛肉炒时蔬

stir fried beef with Hongkong kailan

tumis daging sapi dengan kailan Hongkong

锅仔炒牛柳

stir fried beef and vege in claypot

tumis daging sapi dengan sayuran di masak claypot

黑椒牛仔粒

stir fried beef in black pepper sauce

daging sapi saus lada hitam

中式煎牛扒 🍖

pan fried beef tenderloin Chinese style 🍖

steak lulur dalam daging sapi ala Cina 🍖

蜜汁香煎牛扒

pan fried beef tenderloin with honey sauce

steak lulur dalam sapi disajikan dengan saus madu

X.O 酱炒松菇牛仔粒

sautéed beef cube with shitake mushroom in X.O sauce

tumis daging sapi dan jamur shitake dengan XO saus

小葱花爆美国牛仔粒

sautéed 'US' beef cubes with shallot

tumis daging sapi dengan bawang merah

丹卖啤酒煎牛扒 🍖

Pan fried beef tenderloin in 'Denmark' stout sauce 🍖

steak lulur dalam sapi dengan saus beer "Denmark" 🍖

猪肉
pork
babi

石锅杭州东坡肉配馒头

braised pork belly Dong Po style served with Chinese buns

angsiso sam-can ala Dong Po di sajikan dengan roti mantau Cina

京烤骨配馒头 🍷

braised pork rib in Beijing sauce serve with Chinese buns 🍷

angsiso iga babi saus Beijing di sajikan dengan roti mantau Cina 🍷

镇江骨

stir fried pork ribs in Chinese black viniger

tumis iga babi disajikan dengan cuka hitam cina

客家梅菜扣肉

braised pork belly with preserved vegetables in Hakka style

angsiso sam can babi dengan sayuran kering manis

dimasak dengan Hakka style

京都排骨 🍷

stir fried pork ribs "Jing Du" style 🍷

iga babi goreng ala "Jing Du" 🍷

四川椒盐排骨

deep fried pork ribs with salt and pepper

iga babi goreng lada garam

招牌咕嚕肉

stir fried pork with sweet and sour sauce

daging babi goreng dengan saus asam manis

芋头火腩煲

braised pork belly with yam in claypot

angsiso sam-can babi dengan talas dimasak dalam claypot

蔬菜
greens
sayuran

蒜茸/蚝油炒时蔬

sautéed seasonal vegetables with choice of garlic or oyster sauce
sayur musiman masak bawang putih atau saus tiram

干扁四季豆 🍴

Tang Palace sautéed string beans with X.O sauce 🍴
buncis masak sambal X.O ala Tang Palace 🍴

三色蛋菠菜

braised English spinach with three color eggs
pochay masak kaldu dengan tiga macam telur

鱼香茄子

braised eggplant Szechuan style with minced beef and mushroom served in clay pot
sapo tumis terong ala Szechuan dengan daging sapi cincang dan jamur

蚝油双菇时蔬

braised black mushroom, bailing mushroom and shimeji mushroom in oyster sauce
tumis jamur hitam, jamur bailing dan jamur shimeji
dengan saus tiram

香菇炆时蔬

crispy shimeji mushroom with vegetables
jamur shimeji renyah masak sayuran

上汤枸杞浸时蔬

poached seasonal vegetables with wolfberry in broth
sayuran musiman dengan goji berry direbus dengan kaldu

豆根蚝汁扒时蔬

braised 'Tauken' bean curd with seasonal vegetables in oyster sauce
angsio "tauken" tahu dengan sayuran musiman dimasak dengan saus tiram

豆腐 *bean curd* aneka tahu

唐宮菠菜豆腐 🍴

Tang Palace's spinach bean curd and shimiji mushroom 🍴
tim tahu pochay goreng dan jamur shimiji ala Tang Palace 🍴

麻婆豆腐

spicy soft tofu with minced beef and mushrooms
tahu dengan daging sapi cincang dan jamur saus pedas

鼓汁帶子蒸豆腐 🍴

steamed bean curd and scallop with black bean sauce 🍴
tim tahu dengan kerang kipas masak saus tausi 🍴

什錦海味豆腐煲

braised bean curd with seafood served in clay pot
sapo ansio tahu dengan hidangan laut

X.O 醬海鮮豆腐

sautéed bean curd and seafood in X.O sauce
tahu dengan hidangan laut masak saus X.O

火腩豆腐煲*

*braised bean curd and pork belly served in clay pot**
ansio tahu dengan sam sam disajikan dalam claypot*

麻辣海參豆腐煲

braised sea cucumber and bean curd with Szechuan sauce in claypot
ansio hoisom dengan tahu dimasak dengan suasa Szechuan dalam claypot

饭与面 *rice and noodles* nasi dan mie

咸鱼鸡粒炒饭 🍴

salted fish fried rice with chicken and eggs 🍴

nasi goreng ikan asin dengan ayam dan telur 🍴

海鲜炆伊面

braised i-fu noodles with seafood, quail eggs and vegetables

i-fu mie dengan hidangan laut, telur burung puyuh dan sayuran

港式煎生面 🍴

crispy noodles with seafood and vegetables in Hong Kong style 🍴

tamie goreng dengan aneka hidangan laut dan sayuran a la Hong Kong 🍴

滑蛋海鲜烩沙河

braised flat rice noodle with seafood and egg white

kwetiauw goreng siram dengan hidangan laut dan putih telur

清汤鱼片面線

'Mee Xua' fine noodle soup with fish fillet and vegetables

sup "misua" dengan irisan ikan dan sayuran

四川牛展汤面

fine noodles soup with marinated beef shanks

sup mie disajikan dengan kisi sapi

干炒牛肉河粉

stir fried flat noodles with beef

kwee tiau goreng dengan daging sapi

唐宫虾仁腊肠炒饭*

*Tang Palace fried rice with shrimp and Chinese sausage**

nasi goreng Tang Palace dengan udang dan sosis cina*

福建式炒饭

fried rice with assorted meat and seafood in 'Fujian' style

nasi goreng dengan daging dan hidangan laut a la 'Fujian'

XO 酱海鲜炒饭 🍴

seafood fried rice with X.O sauce 🍴

nasi goreng dengan aneka hidangan laut saus X.O 🍴

甜品

dessert

makanan penutup

花生麻沙池 (3 粒) 🍴

deep fried sesame dumpling with lava peanuts paste (3 pierces) 🍴

onde - onde dengan pasta kacang (3 biji) 🍴

香芒冻布丁

chilled mango pudding

puding mangga

养颜桂花荔枝冻

chilled Osmanthus flower jelly with lychee

es agar-agar bunga "Osmasthus" dengan buah leci

香茅龙眼爱玉冰 🍴

chilled lemon grass jelly with longan fruit and pearl sago 🍴

es agar-agar segar dengan lengkung dan sago 🍴

荔枝椰子冻

chilled young coconut with lychee

buah leci dengan kelapa muda

秘制龟苓膏

classic Chinese herbal jelly "gui lin gao"

agar-agar obat Cina "gui lin gao"

龙眼杏仁豆腐

chilled almond bean curd with 'Longan'

puding tahu almond dengan lengkung

合时水果盘

seasonal fruits platter

irisian aneka buah segar

红枣燉官燕 (热/冷)

sweet double boiled bird's nest with red dates (hot/cold)

sarang burung disajikan dengan ang cow (panas/dingin)

素食

vegetarian

Vegetarian

豆腐菠菜羹

braised spinach soup with bean curd

sup bayam dengan tahu

菇茸粟米羹

braised minced mushroom soup with sweet corn

sup jamur cincang dengan jagung manis

斋炒饭

vegetarian fried rice

nasi goreng vegetarian

斋炒面

vegetarian fried noodles

mie goreng vegetarian

红烧罗汉豆腐

braised beancurd 'tofu' in vegetarian oyster sauce

sapo tahu dengan saus vegetarian oyster

斋咕嚕肉

stir fried vegetarian meat in sweet and sour sauce

tumis daging vegetarian dengan saus asam manis

黑椒炒带子 🍴

stir fried vegetarian scallop in black pepper sauce 🍴

kerang kipas vegetarian saus lada hitam 🍴

泰式炸鸡球

vegetarian crispy chicken in Thai sauce

ayam goreng vegetarian dengan saus a la Thai

南乳什菌粉丝煲

braised assorted mushroom and vermicelli in preserved bean curd sauce

aneka macam jamur dan bihun dengan tahu merah



JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA

JL. EMBONG MALANG 85 – 89

SURABAYA 60261 INDONESIA

TEL 62.31.545.8888 | FAX 62.31.546.8888

<http://www.jwmarriottsurabaya.com/>