

OOSTERSE GASTVRIJHEID NEW CAPITAL

De oosterse keuken is één van mijn culinaire stokpaardjes en dus ben ik vandaag extra kritisch. Lunchen in een Chinees restaurant is een niet-alledaags gebeuren. Toen ik binnenkwam in *New Capital* was ik aangenaam verrast dat er, ondanks het middaguur, toch enkele tafels bezet waren. De zaak heeft een modern Aziatisch decor. De hoofdkleuren zijn roze en zwart. Alle tafels zijn keurig gedekt met linnen, glazen, borden en bestek, wat heel uitnodigend werkt. Een afgeborstelde kelner brengt mij in het keurig Nederlands naar een tafeltje. Ik vraag me af of ik hier in 'een echt Chinees restaurant' ben terechtgekomen, want ik heb al anders geweten... De kaart is heel uitgebreid. Er zijn verschillende keuzemenu's. Als aperitief neem ik een cocktail van sake en lycheewijn, een perfecte combinatie! Omdat een typisch oosters restaurant kan herkend worden aan de zelfbereide dim sum hapjes, bestel ik een dim sum gevuld met garnalen (€4,80) samen met gebakken dumplings, gevuld met varkensvlees en garnalen (€5). Op de achtergrond hoor ik een piano en gitaar, de klassieke sfeermuziek voor een restaurant. Mijn twee voorgerechten worden keurig opgediend. De dim sums liggen in een stoommandje en de dumplings op een bedje van sliertjes ijsbergsla met een lekker pittig dipsausje op basis van soja. De wijnkaart is zorgvuldig



samengesteld uit wijnen met klinkende namen. Voor mij is de passende drank bij Chinees nog altijd een pint bier. Om helemaal in de sfeer te komen bestel ik Tsing Taobier (Chinees bier). Deze lichte pils smaakt uitstekend bij mijn voorgerecht. Als hoofdgerecht neem ik langoustines met oestersaus (€17). Na een juiste timing (heel belangrijk in een restaurant) worden mijn 'langoesten' opgediend. Mijn bord wordt op een warm plaatje gezet. De kelner serveert heel nauwkeurig enkele langoustines op het bord, daarnaast schikt hij de groenten met een perfecte juistheid. Hetzelfde doet hij met de rijst. Dit is niet zomaar een bord volscheppen! De perfectie

doet mij glunderen! Over de benaming 'langoustines' heb ik achteraf wel mijn twijfels. Voor een scampi waren ze niet rond genoeg aan de rug, eigenlijk leken ze meer op gamba's. Op de menukaart vind ik de drie benamingen terug... Volgende keer toch eens de drie soorten naast elkaar bekijken om discussies te vermijden. Het gerecht was heel lekker. Negen langoustines, badend in een perfecte oestersaus met een kleurig assortiment van knapperige groenten zoals maïskolfjes en sluiwerwtjes. Als afsluiter bestel ik een jasmijnthee die alweer heel verzorgd wordt geserveerd. Ik heb een nieuw adresje gevonden, dat ik vooraan op mijn restaurantlijstje plaats. (DDS)

INFO

New Capital
Grotesteenweg 678
2600 Berchem
03/440.41.19.
Dinsdag gesloten,
zondag heel de dag
open, maandag tot
vrijdag van 12u-14u15
en van 17u-23u15.

PRAKTISCH

Geen probleem voor rolstoelgebruikers want alles is gelijkvloers. Rokers en niet-rokers zitten door elkaar maar met voldoende ruimte tussen de tafels.

GEMIDDELTE PRIJS

Voorgerechten: €6,5
Hoofdgerechten: €16
Menu's: van €20 tot €30

KORT

★★★★★^{1/2}

**Zeer nette,
professionele
bediening.**

**Verzorgde en typisch
Chinees keuken.**