

17:00 – 21:45

Onze keuken staat bekend om de verse, kruidige en bovenal de hartverwarmende smaken. Al onze gerechten zijn om te delen. Mix en combineer jullie favoriete gerechten tot een complete maaltijd om te delen met het gezelschap. Geniet van de mooie Indonesische smaken met bijpassende cocktails en een ontspannen sfeer!

## BITES

<b>KROEPOEK EN EMPING</b> Met 2 huisgemaakte sambals	<b>4,5</b>
<b>RENDANG KROKETJES</b> (ook vega mogelijk) Rendang kroketjes ~ kruidige limoen mayonaise	<b>8 7</b>
<b>AYAM GORENG</b> Krokant gefrituurde kip ~ zoet/pittige gembersaus	<b>7,5</b>

## BIJGERECHTEN

<b>NASI PUTIH</b> Witte rijst	<b>4</b>
<b>NASI GORENG</b> Klassieke smaak ~ ketjap	<b>4,5</b>
<b>NASI GORENG CERAH</b> Frisse kruidige gebakken rijst	<b>4,5</b>
<b>LONTONG</b> Koude blokjes kleefrijst	<b>3,5</b>
<b>BAO BUN</b> 2 huisgemaakte stoombroodjes	<b>6</b>
<b>KATJANG SAUS</b> Pindasaus	<b>3</b>
<b>Sambal</b> Mango/kaneel sambal ~ uisambal	<b>3,5</b>

## NAGERECHTEN

<b>SPEKKOEK ORIGINAL</b> Spekkoek ~ vanille ijs of kaneel ijs	<b>8,5</b>
<b>UBI UNGU</b> Paarse custard ~ passievrucht ~ pinda	<b>7,5</b>

## GERECHTEN

<b>GADO GADO</b> Salade van geblancheerde groenten en ingemaakte groenten met pindasaus	<b>9,50</b>
<b>SAMBAL GORENG BOONTJES</b> Bonen in pittige sambal bumbu	<b>7,50</b>
<b>KEMBANG KOL METE</b> Geroosterde bloemkool met cashewnotencurry en paksoi kimchi	<b>10,0</b>
<b>SAMBAL TELOR</b> Gepocheerd ei, gebakken in sambal bumbu	<b>6,50</b>
<b>JAMUR GORENG</b> Eryngii paddenstoelen gebakken in sambal-ketjapsaus	<b>9,00</b>
<b>TEMPEH</b> Huisgekweekte tempeh met sojabonen, tauge en eigen jus	<b>9,50</b>
<b>DAGING RENDANG</b> Zachtgegaard rundvlees in kruidige saus	<b>14,0</b>
<b>BABI METE</b> Geroosterd buikspek met cashewnotencurry en paksoi kimchi	<b>12</b>
<b>SATE AYAM</b> 4 stokken kipsaté met pindasaus, atjar en lontong	<b>13</b>
<b>SATE BABI</b> 4 stokken varkens saté met ketjap-sambalsaus, atjar en lontong	<b>13</b>
<b>SATE JAMUR</b> 4 stokken eryngii saté met ketjap-sambalsaus, atjar en lontong	<b>13</b>
<b>CUMI CUMI</b> Tartaar van inktvis met kokos, pandan en kalamansi	<b>16</b>
<b>IKAN BAKAR</b> Gegrilde makreel met eryngii en trassi/lychee saus	<b>12</b>
<b>IKAN KUKUS KUNYIT</b> Gestoomde zwarte koolvis met kurkuma en mango	<b>9,5</b>