

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

- KROEPOEK EN EMPING** 4,5
Met 2 huisgemaakte sambals
- RENDANG KROKETJES** 8
(ook vega mogelijk)
Rendang kroketjes ~ kruidige limoen mayonaise
- AYAM GORENG** 7,5
Krokant gefrituurde kip ~ zoet/pittige gembersaus
- TEMPEH GORENG** 6,5
Krokant gefrituurde tempeh ~ tropische mayonaise

BIJGERECHTEN

- NASI PUTIH (V)** 4
Witte rijst
- NASI GORENG** 4,5
Traditionele gebakken rijst met ketjap
- NASI GORENG CERAH (V)** 4,5
Frisse kruidige gebakken rijst
- LONTONG (V)** 3,5
Koude blokjes kleefrijst
- BAO BUN (V)** 6
2 huisgemaakte gestoomde broodjes
- KATJANG SAUS (V)** 3
Pindasaus
- Sambal (V)** 3,5
Mango/kaneel sambal ~ uiensambal

NAGERECHTEN

- SPEKKOEK** 8,5
Vanille ijs of kaneel ijs
- UBI UNGU** 7,5
Parse custard ~ passievrucht ~ pinda
- INDOCELLO** 5
Huisgemaakte likeur van citroengras en limoenblad

GERECHTEN

- GADO GADO (V)** 9,5
Salade van geblancheerde groenten en ingemaakte groenten met pindasaus
- SAMBAL GORENG BOONTJES (V)** 7,5
Bonen in pittige sambal bumbu
- KEMBANG KOL METE (V)** 10
Geroosterde bloemkool met cashewnotencurry en paksoi kimchi
- SAMBAL TELOR (V)** 6,5
Gepocheerd ei, gebakken in sambal bumbu met gepekelde eidooier
- SAJOER LODEH (V)** 8
Kokoscrème met kruidenolie en seizoensgroentes
- JAMUR GORENG (V)** 12
4 soorten paddenstoelen op verschillende manieren bereid met gembersambal en kouseband
- TEMPEH CALABOOSE (V)** 9,5
Huisgekweekte tempeh met sojabonen, tauge en eigen jus
- DAGING RENDANG** 14
Zachtgegaard rundvlees in kruidige saus
- BABI METE** 12
Geroosterd buikspek met cashewnotencurry en paksoi kimchi
- SATE AYAM** 13
4 stokken kipsaté met pindasaus, atjar en lontong
- SATE BABI** 13
4 stokken varkens saté met ketjap-sambalsaus, atjar en lontong
- SATE JAMUR (V)** 13
4 stokken eryngii saté met ketjap-sambalsaus, atjar en lontong
- CUMI CUMI** 16
Tartaar van inktvis met kokos, pandan en kalamansi
- UDANG RAKSASA** 15
Reuze tijgergarnaal met saus van de koppen en reductie van de schalen
- IKAN KUKUS KUNYIT** 9,5
Gestoomde zwarte koolvis met kurkuma en mango