



Lestari

INDONESISCH RESTAURANT

MENUKAART NEDERLANDS



Authentiek Indonesisch in Arnhem

Graag nodigen we u uit voor een bijzonder culinair avontuur in ons gezellige restaurant. Kom lekker lang tafelen en geniet van de heerlijke, authentiek Indonesische gerechten. Bij ons krijgt elk gerecht de liefde die het verdient – en dat proef je.

Selamat Makan!

Allergie of intolerantie?

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag naar onze allergenenlijst, daarop ziet u precies welk gerecht een voor u mogelijk allergen ingrediënt bevat.

Voorgerechten

<u>Lumpia Indonesia (V)</u>	€ 4,80
Knapperige Indonesische loempiaatjes, gevuld met verse groenten en tahoe. Geserveerd met een zoetzure chilisaus.	
<u>Pangsit Goreng</u>	€ 5,00
Krokant gefrituurde halve maantjes van dun deeg, gevuld met gehakte kip en garnalen. Geserveerd met een zoetzure chilisaus.	
<u>Tahu Goreng Bumbu Kecap</u>	€ 4,50
Heerlijk gekruide en gebakken tahoe. Geserveerd met onze lekkere, huisgemaakte Lestari-ketjapsaus.	
<u>Tahoe Isi Ikan</u>	€ 7,00
Tahoe, gevuld met een huisgemaakte vispasta. Gestoomd en vervolgens knapperig gebakken. Geserveerd met onze rijke, frisse Indonesische pinda en kecap saus.	
<u>Verkedel Jagung (Maiskoekjes)</u>	€ 4,50
Krokant gefrituurde maïskorrels deeg met combinatie van knoflook, lente ui, koriander. Geserveerd met een gebakken uitjes.	
<u>Udang Goreng Tepung</u>	€ 6,50
Grote gepelde garnalen met wat knoflook. Krokant gebakken en geserveerd met een zoetzure chilisaus.	
<u>Lestari Assorti</u>	€ 6,50
Een assortiment van krokant gebakken voorgerechten, geserveerd met een zoetzure chilisaus. Een aanrader, als u meerdere voorgerechten wilt proeven.	
<u>Lestari Assorti Vegetarisch (v)</u>	€ 6,00
Een lekkere combinatie van verschillende knapperig gebakken vegetarische voorgerechten. Geserveerd met een zoetzure chilisaus.	
<u>Soto Ayam</u>	€ 6,50
Dé originele Indonesische kippensoep met verse Aziatische groenten en ei. Een krachtige, rijke en tegelijkertijd frisse smaak.	
<u>Sup Sayur</u>	€ 5,50
De echte traditionele Indonesische groentesoep: verse, knapperige groenten in een mild Aziatisch gekruide, heldere bouillon.	

U kunt natuurlijk ook een van onze heerlijke satés als voorgerecht kiezen.

SATÉ

<u>Saté Ayam - 4 stokjes</u>	€ 7,50
Geroosterde kipfilet, met knoflook en peper. Geserveerd met onze krachtige, frisse Indonesische pindasaus of ketjap saus	
<u>Saté Ayam Pedas - 4 stokjes</u>	€ 8,00
Geroosterde kipfilet, met knoflook en peper. Geserveerd met onze krachtige, frisse Indonesische mild – pittig Padang saus.	
<u>Saté Babi - 4 stokjes</u>	€ 8,00
Geroosterd varkensvlees, gemarineerd in knoflook en koriander Geserveerd met onze huisgemaakte Indonesische pindasaus of ketjap saus	
<u>Saté Babi Pedas - 4 stokjes</u>	€ 8,50
Geroosterd varkensvlees, gemarineerd in een mild-pittige Padang saus.	
<u>Saté Udang - 4 stokjes</u>	€ 8,75
Geroosterde grote garnalen met een kruidige, pittige saus.	
<u>Saté Kambing - 4 stokjes</u>	€ 9,00
Geroosterd geitenvlees (van de haas – dus heel mals), geserveerd met onze heerlijke, huisgemaakte Lestari-ketjapsaus.	
<u>Saté Soja Vegetarisch - 4 stokjes</u>	€ 6,50
Een lekkere vegetarische satévariant. Geroosterde soja, gemarineerd in knoflook, ketjap en koriander. Geserveerd met onze frisse, rijke pindasaus.	
<u>Saté Maranggi - 4 stokjes</u>	€ 9,50
Geroosterde ossenhaas, zoet gemarineerd in onze speciale, huisgemaakte Lestari-ketjapsaus.	
<u>Saté Rembiga - 4 stokjes</u>	€ 9,50
Geroosterde ossenhaas, pittig- gemarineerd in onze speciale, huisgemaakte Lestari mix pittig saus.	
<u>Saté Lestari Assorti Speciaal -10 stokjes</u>	€ 25,00
Een heerlijke combinatie van verschillende soorten saté: Ayam, Maranggi, Babi pedas, Udang, en Kambing (zie hierboven). Geserveerd met nasi, bami of witte rijst en met gado gado, atjar en kroepoek. / U kunt als hoofdgerechten bestellen	



HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten serveren we met verse Aziatische groenten, atjar, kroepoek en een heerlijke, pittig-frisse huisgemaakte sambal. Daarnaast kunt u kiezen uit:

- nasi (witte rijst)
- nasi goreng (gebakken rijst)
- bami goreng (gebakken bami)
- nasi kuning (gele rijst)
- nasi goreng jawa (pittige gebakken rijst)
- lontong (gekookte rijst in blokjes)

VIS GERECHTEN

Ikan Bakar Jimbaran Lestari

€ 19,50

Een klassiek gerecht uit het Indonesische vissersdorp Jimbaran: gegrilde dorado, gekruid met verfijnde kruiden. Geserveerd met: een frispittige saus, onze huisgemaakte sambal en natuurlijk de befaamde Lestari-ketjapsaus. Een van onze specialiteiten!

Ikan Bakar Bumbu Kecap

€ 19,50

Krokant gegrilde dorado, overgoten met een zoete zelfgemaakte kecap saus met tomaat en komkommer. Een traditioneel gerecht uit het eiland Sulawesi en Ambon

Ikan Pepesan

€ 17,00

Een Indonesische klassieker: gekruide, in bananenblad gestoomde en daarna knapperig gebakken makreel. Overgoten met een pittige pepesansaus.

Sambal Goreng Udang Pete

€ 21,00

Grote gepelde garnalen, perfect gegaard in een traditionele pittige sambal en kemiri pasta saus met peteh bonen. Kan mild tot pittig bereid worden

Udang Bakar Lestari

€ 22,50

Gegrilde, ongepelde grote garnalen met knoflook, chilipeper en limoen. Geserveerd met: een frispittige saus, onze huisgemaakte sambal en natuurlijk de befaamde Lestari-ketjapsaus.

Belado Cumi Cumi Lestari

€ 16,50

Gebakken pijlstaartinktvis, gewokt in een pittige saus met verse chilipeper. Kan mild tot pittig bereid worden

VLEES en KIP GERECHTEN

<u>Daging Belado Lestari</u>	€ 18,50
Fijn gekruide ossenhaas, gewokt in een pittige rode beladosaus. Een specialiteit van het huis!	
<u>Daging Sapi Bumbu kecap</u>	€ 18,50
Fijn gekruide ossenhaas, gewokt in een geurig zelfgemaakte zoete kecap saus. Een specialiteit van het huis!	
<u>Daging Rendang Padang</u>	€ 17,50
De klassieke, authentieke rendang uit de Sumatraanse stad Padang: rundvlees, langzaam gegaard in een matig pikante kokossaus. Heerlijk!	
<u>Ayam Panggang Padang</u>	€ 14,50
Geroosterde halve kip, gemarineerd in een pittige Sumatraanse rode saus met citroengras en gember.	
<u>Ayam Panggang Bumbu Kecap</u>	€ 14,50
Geroosterde halve kip, perfect gemarineerd in onze huisgemaakte Lestari-ketjapsaus.	

VEGETARISCHE GERECHTEN

<u>Tahu Telor</u>	€ 14,50
Omelet met gebakken tahoe en verse groenten, zoals taugé en lente-uitjes. Op smaak gebracht met onze Lestari-ketjapsaus. Een traditioneel Oost-Javaans gerecht.	
<u>Tumisan Sayur</u>	€ 13,50
Verse groenten met gebakken tahoe, kort gewokt in onze heerlijke Lestari-ketjapsaus.	
<u>Tumisan Kangkung</u> (afhankelijk van de voorraad)	€ 14,50
Waterspinazie (kangkung), bereid met een lekkere garnalenpastasaus.	
<u>Gado-gado Speciaal met saté</u>	€ 14,95
Beetgaar gestoomde verse groenten en Saté Soja of Saté Ayam. Geserveerd met onze frisse, krachtige pindasaus. Een traditioneel Javaans gerecht.	
<u>Ketoprak</u>	€ 14,00
Gebakken tahoe, lontong rijst, mihoen en taugé. Geserveerd met kroepoek en onze rijke, frisse pindasaus.	



COMBINATIE GERECHTEN

<u>Rames Speciaal</u>	€ 16,50
Een combinatie van zeven Indonesische vlees- en groentegerechten & bijgerechten, bijvoorbeeld saté en ei. Daarnaast kunt u kiezen uit nasi goreng, nasi goreng jawa, nasi kuning, witte rijst of bami goreng. Een feestje op één bord, voor als u van alles wat wilt proeven.	
<u>Rames Speciaal Vegetarisch</u>	€ 16,00
Zeven groentegerechten & vegetarische bijgerechten, zoals ei en saté soja. Daarnaast kunt u kiezen uit nasi goreng, nasi goreng jawa, nasi kuning, witte rijst of bami goreng. Een heerlijke combinatie van allerlei Indonesische vegetarische gerechten.	
<u>Lontong Compleet</u>	€ 15,50
Een royaal, gevarieerd Indonesisch gerecht van lontong rijst, rendang- gulai ayam, knapperig verse groenten, tempé en ei.	
<u>Nasi Padang Lestari</u>	€ 17,50
Een combinatie van klassieke, authentieke gerechten uit de Sumatraanse stad Padang Indonesia, bijvoorbeeld rendang, gulai ayam, blado en gulai cassave blad en jonge jackfruit. Daarnaast kunt u kiezen uit, nasi kuning, of witte rijst.	
<u>Nasi Goreng Lestari</u>	€ 15,50
Speciale gebakken rijst á la Lestari met gekruide en gebakken kip, pittige kipsaté, gebakken tahoe, tempe en atjar. Kan mild tot pittig bereid worden.	

INDONESISCHE KARE (INDONESISCHE CURRY'S)

<u>Kare Ayam</u>	€ 15,00
Malse stukjes kipfilet in een milde saus met gember en limoengras en romige kokosmelk. Een rijke, authentieke smaak.	
<u>Kare Sapi</u>	€ 18,50
Gewokte ossenhaas in een saus van limoen- en curryblad, Indonesische kruiden en kokosmelk.	
<u>Kare Ikan</u>	€ 18,50
Zeebaars in een geurige saus van Aziatische kruiden en kokosmelk.	
<u>Kare Cumi</u>	€ 16,50
Inktvis in een saus met de frisse, subtiele smaak van limoengras, curryblad en kokosmelk.	
<u>Kare Udang</u>	€ 21,00
Grote garnalen in een rijke saus van kokosmelk en Indonesische currykruiden.	



LESTARI Rijsttafel – Kecil (Klein) vanaf 2 personen € 25,00 per persoon

Natuurlijk hebben we ook een heerlijke Indonesische rijsttafel. Genieten van alle onderstaande Indonesische gerechten.

Geserveerd met per persoon een keuze uit:

- nasi (witte rijst)
- nasi goreng (gebakken rijst)
- bami goreng (gebakken bami)
- nasi kuning (gele rijst)
- nasi goreng jawa (pittige gebakken rijst)
- lontong (gekookte rijst in blokjes)

Hoofdgerechten

Daging Rendang Padang

De klassieke, authentieke rendang uit de Sumatraanse stad Padang:
Het rundvlees, langzaam gegaard in een matig pikante kokossaus.

Daging Bali

Rundvlees in een heerlijk pittig-zoete Balinese saus.

Ayam Rica Rica

Pittig gekruide, geroosterde kip in een heerlijke rode saus.
Een traditioneel recept uit de stad Manado, op het Indonesische eiland Sulawesi.

Daging smoor

Rundvlees, langzaam gegaard in een milde sojasaus.

Saté Ajam

Geroosterde kipfilet in stokje met knoflook en peper. Geserveerd met onze krachtige, frisse Indonesische pindasaus.

Saté Ajam pedas

Geroosterd kipfilet in stokjes, gemarineerd in een mild-pittige Balinese saus.

Sambal goreng Telur

Gekookte eitjes, gemarineerd in een matig pikante sambalgorengsaus.

Sambal Goreng Boontjes

Sperzieboontjes, beetgaar gestoofd in een matig pikante sambalgorengsaus.

Sambal Goreng Tempé

Knapperig gebakken stukjes pittige tempé.



Atjar Kuning

Een heerlijke atjar van komkommer, zilveruitjes en gewokte bloemkoolroosjes en wortel. Gekruid met limoengras en galangawortel. Of een frisse, klassieke atjar van ingelegde zoetzure komkommer en paprika.

Gado-gado

Knapperig gestoomde verse Aziatische groenten. Geserveerd met onze frisse, krachtige pindasaus.

Serundeng

Lichtzoete, geraspte en geroosterde kokos.

Pisang Goreng

Gebakken banaan, in een deegjasje.

Rudjak buah/ verse Fruit

Gemengde seizoen fruiten met zoete palm suiker saus

Nagerecht

Een bolletje vanille ijs met slagroom

(Heeft u liever een thee / koffie i.p.v. bolletje ijs dan komt een toeslag van € 1,00 en € 1,50 voor het cappuccino)

***Genieten het extra voorgerecht; Soto Ayam voor slechts € 3,00
als u een Rijsttafel Kecil (Klein) bestellen***



LESTARI Rijsttafel – Speciaal vanaf 2 personen € 32,50 per persoon

Natuurlijk hebben we ook een heerlijke Indonesische rijsttafel. Een 4-gangen menu, lekker lang tafelen en genieten van alle onderstaande Indonesische gerechten.

Geserveerd met per persoon een keuze uit:

- nasi (witte rijst)
- nasi goreng (gebakken rijst)
- bami goreng (gebakken bami)
- nasi kuning (gele rijst)
- nasi goreng jawa (pittige gebakken rijst)
- lontong (gekookte rijst in blokjes)

Voorgerechten

Lestari Assorti

Een assortiment van krokant gebakken voorgerechten, geserveerd met een zoetzure chilisaus.

Soto Ayam

De originele Indonesische kippensoep met verse groenten en ei. Een krachtige, rijke en tegelijkertijd frisse smaak.

Hoofdgerechten

Daging Rendang Padang

De klassieke, authentieke rendang uit de Sumatraanse stad Padang: rundvlees, langzaam gegaard in een matig pikante kokossaas.

Daging Bali

Rundvlees in een heerlijk pittig-zoete Balinese saus.

Ayam Rica Rica

Pittig gekruide, geroosterde kip in een heerlijke rode saus. Een traditioneel recept uit de stad Manado, op het Indonesische eiland Sulawesi.

Daging smoor

Rundvlees, langzaam gegaard in een milde sojasaus.

Saté Ajam

Geroosterde kipfilet, met knoflook en peper. Geserveerd met onze krachtige, frisse Indonesische pindasaus.

Saté Ajam pedas

Geroosterd kip in stokjes, gemarineerd in een mild-pittige Balinese saus.

Saté Kambing

Goed gekruid en geroosterd geitenvlees (van de haas – dus heel mals), geserveerd

met onze heerlijke, huisgemaakte Lestari-ketjapsaus.



Sambal goreng Telur

Gekookte eitjes, gemarineerd in een matig pikante sambalgorengsaus.

Sambal Goreng Boontjes

Sperzieboontjes, beetgaar gestoofd in een matig pikante sambalgorengsaus.

Sambal Goreng Tempé

Knapperig gebakken stukjes pittige tempé.

Atjar Kuning

Een heerlijke atjar van komkommer, zilveruitjes en gewokte bloemkoolroosjes en wortel. Gekruid met limoengras en galangawortel. Of een frisse, klassieke atjar van ingelegde zoetzure komkommer en paprika.

Gado-gado

Knapperig gestoomde verse Aziatische groenten. Geserveerd met onze frisse, krachtige pindasaus.

Serundeng

Lichtzoete, geraspte en geroosterde kokos.

Pisang Goreng

Gebakken banaan, in een deegjasje.

Rudjak buah/ verse Fruit

Gemengde seizoen fruiten met zoete palm suiker saus

Nagerecht

Een bolletje vanille ijs met slagroom

(Heeft u liever een thee / koffie i.p.v. bolletje ijs dan komt een toeslag van € 1,00 en € 1,50 voor het cappuccino)



LESTARI Vegetarische Rijsttafel - vanaf 2 personen

€ 29,00 per persoon

De Indonesische keuken biedt de heerlijkste vegetarische gerechten. Bij ons kunt u dus zeker ook kiezen voor een uitgebreide vegetarische rijsttafel.

Geserveerd met per persoon een keuze uit:

- nasi (witte rijst)
- nasi goreng (gebakken rijst)
- bami goreng (gebakken bami)
- nasi kuning (gele rijst)
- nasi goreng jawa (pittige gebakken rijst)
- lontong (gekookte rijst in blokjes)

Voorgerechten

Lestari Assorti Vegetarisch

Een lekkere combinatie van verschillende krokant gebakken vegetarische voorgerechten, geserveerd met een zoetzure chilisaus.

Sup Sayur

De echte traditionele Indonesische groentesoep: verse, knapperige groenten in een mild gekruide, heldere bouillon.

Hoofdgerechten

Tahu Telur

Omelet met gebakken tahoe en verse groenten, zoals taugé en lente-uitjes. Op smaak gebracht met onze Lestari-ketjapsaus. Een traditioneel Oost-Javaans gerecht.

Gado Gado

Een traditioneel gerecht van knapperig gestoomde verse Aziatische groenten. Geserveerd met onze lekkere, frisse pindasaus.

Saté Soja

Geroosterde soja, gemarineerd in knoflook, ketjap en koriander. Geserveerd met onze frisse, huisgemaakte pindasaus.

Sambal Goreng Telur

Gekookte eitjes, gemarineerd in een matig pikante sambal-gorengsaus.

**Sayur Lodeh**

Gemengde groenten, waaronder bamboe, koolrabi en mini-maiskolfjes, zachtjes gestoofd in een milde kokossaas.

Sambal Goreng Boontjes

Sperzieboontjes, beetgaar gestoofd in een matig pikante sambal-gorengsaus.

Sambal Goreng Tempé

Knapperig gebakken stukjes pittige tempé.

Sambal Goreng Tahoe

Stukjes tahoe, zachtjes gestoofd in rode, matig pikante saus.

Tumisan Sayur

Verse, knapperig gewokte groenten met gebakken tahoe. Op smaak gebracht met onze heerlijke Lestari-ketjapsaus.

Atjar Kuning

Een heerlijke atjar van komkommer, zilveruitjes en gewokte bloemkoolrosjes en wortel. Gekruid met limoengras en galangawortel. Of een frisse, klassieke atjar van ingelegde zoetzure komkommer en paprika.

Serundeng

Lichtzoete, geraspte en geroosterde kokos.

Pisang Goreng

Gebakken banaan, in een deegjasje.

Verse Fruit

Gemengde seizoen fruiten

Nagerecht

Een bolletje vanille ijs met slagroom

(Heeft u liever een thee / koffie i.p.v. bolletje ijs dan komt een toeslag van € 1,00 en € 1,50 voor het cappuccino)

Nagerechten

TYPISCH INDONESISCH

Spekkoek	€ 4,25
De klassieke Indonesische kruidig-zoete laagjescake. Portie van 4 plakjes.	
Lapis legit	€ 5,50
Zelfgemaakte Indonesische spekkoek.	
Pisang Goreng	€ 4,00
Gebakken banaan, in een deegjasje.	
Pisang Goreng vanille Ijs met slagroom	€ 5,50
Gebakken banaan, in een deegjasje met vanille ijs	
Bubur Ketan Hitam	€ 5,50
Warme, zwarte kleefrijst in kokosmelk met bruine Javaanse palmsuiker. Een traditioneel Indonesisch nagerecht of snack.	
Tjendol	€ 5,00
Een heerlijke, friszoete tropische drank van kokosmelk, Javaanse palmsuiker en groene kweemeelsliertjes. (groene bonen)	
Kelapa Muda in rozensiroop	€ 5,50
Schaafijs met rozensiroop en verse jonge kokos. Echt Indonesisch!	
Ijs Campur	€ 6,00
Gemengde fruit in zoete melk en rozensiroop.	

IJS

Banaan Royal	€ 5,50
Banaan met chocolade-ijs, chocoladesaus en slagroom.	
Aardbeiensorbet (afhankelijk van het seizoen en beschikbaarheid)	€ 5,50
Aardbeiensorbet met slagroom, verse aardbeien en aardbeiensaus.	
Mango Sorbet	€ 6,00
Mango sorbet ijs met slagroom, verse mango en mangosaus.	
Dame Blanche	€ 5,50
De klassieker: ijscoupe met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom.	

DESERTKOFFIE

Irish Coffee	€ 6,50
De echte Irish Coffee met bruine suiker, Jameson whisky en een laag geslagen room.	
Jamaicaan Coffee	€ 6,50
Espresso met bruine suiker, Tia Maria en een laag geslagen room.	
French Coffee	€ 6,50
Espresso met bruine suiker, Remmy Martin VSOP cognac en een laag geslagen room.	
Dom coffee	€ 6,50
Espresso met bruine suiker, Dom Benedictine en een laag geslagen room.	