



INDONESIAN CUISINE

Nederlands

SELAMAT DATANG

Hartelijk welkom in **Restaurant Jun**.

Wij bieden u niet alleen een heerlijk Indonesisch diner, maar ook Indonesische gastvrijheid, gezelligheid en gemoedelijkheid.

Wij koken met verse ingrediënten en al onze sauzen, boemboes en sambals zijn huisgemaakt. We maken onze gerechten medium pittig, maar met onze huisgemaakte *sambal pedas* kunt u de gerechten zo pittig maken als u wilt.

Op onze met zorg samengestelde wijnkaart vindt u diverse wijnen die uitstekend passen bij de exotische smaken van onze gerechten.

Wij wensen u smakelijk eten en een fijne avond.

Edy Junaedy - chef

ONZE FORMULES

Op onze kaart vindt u drie formules:

1 - Indonesische Rijsttafels

Rijsttafels zijn de ideale formule voor gezelschappen.

Ze bieden een variëteit aan Indonesische gerechten, geserveerd in schaalpjes, elk met eigen smaken en geuren.

Vanaf 2 personen per rijsttafel. Voor gezelschappen vanaf 5 personen serveren we uitsluitend rijsttafels.

2 - Keuzemenu's

Keuzemenu's zijn een formule voor gasten alleen en voor kleine gezelschappen **tot 4 personen**. Ieder kan zijn eigen menu samenstellen met een aantal keuzegerechten.

Elk keuzemenu wordt op een bord geserveerd met witte pandanrijst.

3 - A la Carte

In het à-la-cartemenu kunt u per couvert een hoofdgerecht kiezen, desgewenst met een voorgerecht, een bijgerecht of een dessert.

Hebt u een allergie? Wij geven u graag informatie over eventuele allergenen.

INDONESISCHE RIJSTTAFELS

Vanaf 2 personen per rijsttafel. Ieder kan kiezen uit twee voorgerechten. Prijzen per couvert.

Rijsttafel 1

p.p. 29,50 / kinderen 13,50

Soto ayam (aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh & gember) óf

Martabak Lovina (gebakken deegflapje met rundergehakt, ui & selderij, geserveerd met zoetzure saus)

Rendang (ossenhaas in een Sumatraanse boembloe met o.a. ketoembar, koenjitblad, sereh & laos)

Ayam tengkleng (kip in een gele saus uit Yogyakarta met citrus- en salambaadjes & nootmuskaat)

Sate ayam (kipsaté met pindasaus, 1 stokje p.p.)

Urapan (groenten met geraspte kokos, trassi, rode peper en limoenblaadjes)

Acar campur (frisse zoetzure groenten)

Nasi putih pandan (witte pandanrijst)

Rijsttafel 2

p.p. 37 / kinderen 16,50

Rijsttafel 1 plus

Udang kare kapulaga (gamba's in een gele curry met kardamom)

Ikan bumbu rujak (zeebaarsfilet in een rode zoetzure saus met laos en basilicum)

Sate kambing (lamssaté met ketjap manis en rode ui)

Vegetarische rijsttafel

p.p. 27 / kinderen 12,50

Soto vegetaris (aromatische soep met limoenblaadjes, sereh & gember) óf

Martabak vegetaris (gebakken deegflapje met tofu, champignons, ui & selderij, geserveerd met zoetzure saus)

Smoor telur (gebakken ei in ketjapsaus met kokosmelk, kruidnagel & citrusblaadjes)

Sate tahu (tofusaté met pindasaus, 2 stokjes p.p.)

Perkedel jagung Lombok (gefrituurde maiskoekjes met muntblad, lente-ui en selderij)

Cap cai (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)

Urapan vegetaris (groenten met geraspte kokos, rode peper en limoenblaadjes)

Acar campur (frisse zoetzure groenten)

Nasi putih pandan (witte pandanrijst)

Wij kunnen voor u ook een uitgebreide Rijsttafel 2 verzorgen op vegetarische basis plus vis en garnalen.

KEUZEMENU'S

Max. 4 p. Ieder kan zijn eigen menu samenstellen met diverse keuzegerechten. Prijzen per couvert.

Menu nasi campur 1

Een voorgerecht

Twee kleine hoofdgerechten en een groentegerecht

Een dessert

met voorgerecht óf dessert 27

met voorgerecht én dessert 31,50

Menu nasi campur 2

37

Menu Nasi Campur 1 (3 gangen) plus 2 stokjes **sate ayam** (kipsaté met pindasaus)

Menu nasi campur 3

41

Een voorgerecht

Twee stokjes **sate kambing** (lamssaté met ketjap manis en rode ui)

Drie kleine hoofdgerechten en een groentegerecht

Een dessert

KEUZEGERECHTEN

Voorgerechten

- 1 **Soto ayam** (aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh & gember)
- 2 **Soto telur puyuh** (soep met kwarteleitjes, laos, salamblaadjes en kokosmelk)
- 3 **Soto vegetaris** (aromatische soep met limoenblaadjes, sereh & gember)
- 4 **Martabak Lovina** (gebakken deegflapje met rundergehakt, ui & selderij, geserveerd met zoetzure saus)
- 5 **Martabak vegetaris** (gebakken deegflapje met tofu, champignons, ui en selderij, met zoetzure saus)

Hoofdgerechten

- 1 **Ayam tengkleng** (kip in een gele saus uit Jogjakarta met citrus- en salamblaadjes & nootmuskaat)
- 2 **Ayam habang** (kip uit Kalimantan in een rode saus met kencur)
- 3 **Opor daging** (ossenhaas in lichte gele curry met kemiri, salam- en citrusblaadjes)
- 4 **Rendang** (ossenhaas in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad, sereh & laos)
- 5 **Udang kare kapulaga** (gamba's in een gele curry met kardamom)
- 6 **Ikan bumbu rujak** (zeebaarsfilet in een rode zoetzure saus met laos en basilicum)

Vegetarisch

- 7 **Smoor telur** (gebakken ei in ketjapsaus met kokosmelk, kruidnagel & citrusblaadjes)
- 8 **Sate tahu** (tofusaté met pindasaus, 2 stokjes)
- 9 **Tempeh balado** (tempeh goreng met sambal goreng Manado)
- 10 **Perkedel jagung Lombok** (gefrituurde maiskoekjes met muntblad, lente-ui en selderij)

Groenten

- 1 **Urapan** (groenten met geraspte kokos, trassi, rode peper & limoenblaadjes)
- 2 **Urapan vegetaris** (groenten met geraspte kokos, rode peper & limoenblaadjes)
- 3 **Cap cai** (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)
- 4 **Tumis buncis** (roergebakken boontjes met sambal, laos en salamblaadjes, vegetarisch)

Desserts

- 1 **Sorbet** en **roomijs** - 3 bollen met keuze uit **mango**, **aardbei**, **watermeloen sorbet**, **gember**, **vanille** en **kokos roomijs**
- 2 **Panna cotta à la Jun** (panna cotta van room en kokosmelk met een coulis van rode vruchten)
- 3 **Pisang goreng** (gebakken banaan met palmsuikersiroop)
- 4 **Kue dadar mangga** (opgerold flensje met verse mango, geserveerd met kokossaus & een bolletje ijs naar keuze)

A LA CARTE

In het à-la-cartemenu kunt u per couvert een hoofdgerecht kiezen, desgewenst met een voorgerecht, groenten, een bijgerecht of een dessert.

Voorgerechten

Soto ayam (aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh & gember)	8,25
Soto telur puyuh (soep met kwarteleitjes, laos, salamblaadjes en kokosmelk)	8,25
Soto vegetaris (aromatische soep met limoenblaadjes, sereh & gember)	7,75
Martabak Lovina (2 gebakken deegflapjes met rundergehakt, ui & selderij, geserveerd met een zoetzure saus)	8,50
Martabak vegetaris (2 gebakken deegflapjes met tofu, champignons, ui en selderij, geserveerd met een zoetzure saus)	8

Hoofdgerechten

Ayam tengkleng (kip in gele saus uit Jogjakarta met citrus- en salamblaadjes & nootmuskaat)	21,25
Ayam habang (kip uit Kalimantan in een rode saus met kencur)	21,25
Udang kare kapulaga (gamba's in een gele curry met kardamom)	24,25
Ikan bumbu rujak (zeebaarsfilet in een rode zoetzure saus met laos en basilicum)	24,25
Opor daging (ossenhaas in lichte gele curry met kemiri, salam- en citrusblaadjes)	24,50
Rendang (ossenhaas in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad & laos)	24,50
Vegetarisch	
Smoor tahu (tofu, judasoorzwam en kwarteleitjes in ketjapsaus met gember)	19,50

Alle hoofdgerechten worden op een bord geserveerd met witte pandanrijst.

Groentegerechten

Urapan (groenten met geraspte kokos, trassi, rode peper en limoenblaadjes)	7,75
Urapan vegetaris (groenten met geraspte kokos, rode peper en limoenblaadjes)	7,75
Cap cai (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)	7,75
Tumis buncis (roergebakken boontjes met sambal, laos en salamblaadjes, vegetarisch)	7,75

Bijgerechten

Sate ayam (kipsaté met pindasaus, 3 stokjes)	9,75
Sate kambing (lamssaté met ketjap manis en rode ui, 3 stokjes)	10,25

Desserts

Sorbet en roomijs - 3 bollen met keuze uit mango , aardbei , watermeloen sorbet , gember , vanille en kokos roomijs	7,75
Panna cotta à la Jun (panna cotta van room en kokosmelk met een coulis van rode vruchten)	7,75
Pisang goreng (gebakken banaan met palmsuikersiroop)	7,75
Kue dadar mangga (opgerold flensje met verse mango, geserveerd met kokossaus en een bolletje ijs naar keuze)	7,75