



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 helpen u graag bij het samenstellen van een geschikt menu.

INDONESISCHE RIJSTTAFELS

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

Rijsttafel 1

p.p. 30,50 / kinderen 14,50

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

Siomay Bandung (dumplings uit West-Java met runder- en garnalengehakt, geserveerd met een zoetzure saus, 2 stuks)

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

Ayam rica bersantan (kip in een rode saus uit Manado met kokosmelk en pandanblaadjes)

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

Jukut urap (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, trassi, rode peper en limoenblaadjes)

Acar campur (frisse zoetzure groenten)

Nasi putih pandan (witte pandanrijst) of **nasi goreng** (gebakken rijst)

Rijsttafel 2

p.p. 38 / kinderen 17,50

Rijsttafel 1 plus

Kare udang Lombok (gamba's in een curry met tomaat en lente-ui)

Ikan sambal goreng peteh (zeebaarsfilet in een rode saus met petehbonen en basilicum)

Sate kambing (lamssaté met ketjap manis en rode ui)

Vegetarische rijsttafel

p.p. 28 / kinderen 13,50

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

Siomay Bandung veg (dumplings uit West-Java met tofu en champignons, geserveerd met een zoetzure saus, 2 stuks)

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

Rendang tahu (tofu in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad, sereh en laos)

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

Cap cai (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)

Jukut urap veg (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en limoenblaadjes)

Acar campur (frisse zoetzure groenten)

Nasi putih pandan (witte pandanrijst) of **nasi goreng** (gebakken rijst)

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 28

met voorgerecht én dessert 32,50

Menu nasi campur 2

38

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

Menu nasi campur 3

42

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 en gember)
- 2 **Soto vegetaris** (aromatische soep met limoenblaadjes, sereh en gember)
- 3 **Lumpia goreng vegetaris** (gebakken loempia met groenten, geserveerd met chili-gembersaus)
- 4 **Siomay Bandung** (dumplings uit West Java met runder- en garnalengehakt en een zoetzure saus, 2 stuks)
- 5 **Siomay Bandung veg** (dumplings uit West Java met tofu, champignons en een zoetzure saus, 2 stuks)

Hoofdgerechten

- 1 **Ayam kuning Banyuwangi** (kip in een gele saus uit Oost-Java met nootmuskaat en steranijs)
- 2 **Ayam rica bersantan** (kip in een rode saus uit Manado met kokosmelk en pandanblaadjes)
- 3 **Daging kapulaga** (ossenhaas in gele curry met kemiri, salam- en citrusblaadjes en kardemom)
- 4 **Rendang** (ossenhaas in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad, sereh en laos)
- 5 **Kare udang Lombok** (gamba's in een curry met tomaat en lente-ui)
- 6 **Ikan sambal goreng peteh** (zeebaarsfilet in een rode saus met petehbonen en basilicum)

Vegetarisch

- 7 **Smoor telur** (gebakken ei in ketjapsaus met kokosmelk, kruidnagel en citrusblaadjes)
- 8 **Rendang tahu** (tofu in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad, sereh en laos)
- 9 **Tempeh balado** (tempeh goreng met sambal goreng Manado)
- 10 **Perkedel jagung Lombok** (gefrituurde maiskoekjes met muntblaadjes, lente-ui en selderij)

Groenten

- 1 **Jukut urap** (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, trassi, rode peper en limoenblaadjes)
- 2 **Jukut urap veg** (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en 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** of **gember, vanille en kokos roomijs**
- 2 **Panna cotta à l'orange** (frisse panna cotta geserveerd met een sinaasappelcoulis)
- 3 **Pisang goreng** (gebakken banaan met palmsuikersiroop)
- 4 **Kue dadar mangga** (opgerold flensje met verse mango, geserveerd met kokossaus en 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. Alle prijzen zijn per cover. prices are all per cover.

Voorgerechten

Soto ayam (aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh en gember)	8,50
Soto vegetaris (aromatische soep met limoenblaadjes, sereh en gember)	8
Lumpia goreng vegetaris (gebakken loempia met groenten, geserveerd met chili-gembersaus)	8
Siomay Bandung (dumplings uit West Java met runder- en garnalengehakt, geserveerd met een zoetzure een saus, 3 stuks)	8,75
Siomay Bandung veg (dumplings uit West Java met tofu en champignons, geserveerd met een zoetzure saus, 3 stuks)	8,25

Hoofdgerechten

Ayam kuning Banyuwangi (kip in een gele saus uit Oost-Java met nootmuskaat en steranijs)	22
Ayam rica (kip in een rode saus uit Manado met pandanblaadjes)	22
Kare udang Lombok (gamba's in een curry met tomaat en lente-ui)	25
Ikan sambal goreng peteh (zeebaarsfilet in een rode saus met petehbonen en basilicum)	25
Daging kapulaga (ossenhaas in gele curry met kemiri, salam- en citrusblaadjes en kardemom)	25,50
Rendang (ossenhaas in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad en laos)	25,50

Vegetarische hoofdgerechten

Tahu lada hitam (gebakken tofu met gemengde groenten en zwarte pepersaus)	20,50
Gado-gado Bali (gemengde groenten, gebakken tofu en tempheh en ei, geserveerd met pindasaus en emping)	20,50

Alle hoofdgerechten worden op een bord geserveerd met witte pandanrijst.

Groentegerechten

Jukut urap (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, trassi, rode peper en limoenblaadjes)	8
Jukut urap veg (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en limoenblaadjes)	8
Cap cai (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)	8
Tumis buncis (roergebakken boontjes met sambal, laos en salamblaadjes, vegetarisch)	8

Bijgerechten

Sate ayam (kipsaté met pindasaus, 3 stokjes)	9,75
Sate kambing (lamssaté met ketjap manis en rode ui, 3 stokjes)	11

Desserts

Sorbet en roomijs - 3 bollen met keuze uit mango, aardbei, watermeloen sorbet of gember, vanille en kokos roomijs	8
Panna cotta à l'orange (frisse panna cotta geserveerd met een sinaasappelcoulis)	8
Pisang goreng (gebakken banaan met palmsuikersiroop)	8
Kue dadar mangga (opgerold flensje met verse mango, geserveerd met kokossaus en een bolletje ijs naar keuze)	8