



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 of gebakken rijst.

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) **ó**f

Lumpia goreng ayam (gebakken loempia met kip en groenten, geserveerd met een frisse salsa)

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

Ayam hijau (kip in een groene curry met citrusblaadjes en basilicum)

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

Cap cai (roergebakken groenten met oestersaus)

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

Udang bagar pencet (gamba's in een rode curry uit Zuid-Sumatra met nootmuskaat en kruidnagel)

Ikan pindang Lombok (zeebaarsfilet in een gele saus met lente-ui 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) **ó**f

Lumpia goreng vegetaris (gebakken loempia met groenten, geserveerd met een frisse salsa)

Gulai telur (gebakken ei in een gele saus met kokosmelk, kruidnagel en citrusblaadjes)

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

Tempeh manis (gebakken tempeh met ketjap manis en citrusblaadjes en laos)

Cap cai vegetaris (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)

Buncis sambal goreng (roergebakken boontjes met sambal goreng en kokosmelk)

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 **Soto Padang** (Zuid-Sumatraanse rundvleessoep met salamblad, kruidnagel en stukjes tomaat)
- 4 **Lumpia goreng ayam** (gebakken loempia met kip en groenten, geserveerd met een frisse salsa)
- 5 **Lumpia goreng vegetaris** (gebakken loempia met groenten, geserveerd met een frisse salsa)

Hoofdgerechten

- 1 **Ayam hijau** (kip in een groene curry met citrusblaadjes en basilicum)
- 2 **Smoor ayam Lombok** (kip in een saus met tomaat, ketjap, citrusblaadjes en selderij)
- 3 **Daging krecek** (ossenhaas in rode saus uit Midden-Java met basilicum en lente-ui)
- 4 **Rendang** (ossenhaas in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad en sereh)
- 5 **Udang bagar pencet** (gamba's in een rode curry uit Zuid-Sumatra met nootmuskaat en kruidnagel)
- 6 **Ikan pindang Lombok** (zeebaarsfilet in een gele saus met lente-ui en basilicum)

Vegetarische hoofdgerechten

- 7 **Gulai telur** (gebakken ei in een gele saus met kokosmelk, kruidnagel en citrusblaadjes)
- 8 **Rendang tahu** (tofu in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad en sereh)
- 9 **Tempeh manis** (gebakken tempeh met ketjap manis en citrusblaadjes en laos)
- 10 **Perkedel jagung** (gefrituurde maiskoekjes met lente-ui en selderij)

Groenten

- 1 **Cap cai** (roergebakken groenten met oestersaus)
- 2 **Cap cai vegetaris** (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)
- 3 **Jukut urap vegetaris** (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en limoenblaadjes)
- 4 **Buncis sambal goreng** (roergebakken boontjes met sambal goreng en kokosmelk, (vegetarisch))

Desserts

- 1 **Sorbet** en **roomijs** - 3 bollen met keuze uit **mango**, **aardbei**, **watermeloensorbet** of **gember**, **vanille** en **kokos roomijs**
- 2 **Salad buah** (fruitsalade met een zelfgemaakte kruidige caramelsaus en een bol vanille-ijs)
- 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.

Voorgerechten

Soto ayam (aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh en gember)	8,50
Soto vegetaris (aromatische soep met limoenblaadjes, sereh en gember)	8
Soto Padang (Zuid-Sumatraanse rundvleessoep met salamblad, kruidnagel en stukjes tomaat)	9
Lumpia goreng ayam (gebakken loempia met kip en groenten, geserveerd met een frisse salsa)	8,75
Lumpia goreng vegetaris (gebakken loempia met groenten, geserveerd met een frisse salsa)	8

Hoofdgerechten

Ayam hijau (kip in een groene curry met citrusblaadjes en basilicum)	22
Smoor ayam Lombok (kip in een saus met tomaat, ketjap, citrusblaadjes en selderij)	22
Udang bagar pencet (gamba's in een rode curry uit Zuid-Sumatra met nootmuskaat en kruidnagel)	25
Ikan pindang Lombok (zeebaarsfilet in een gele saus met lente-ui en basilicum)	25
Daging krecek (ossenhaas in rode saus uit Midden-Java met basilicum en lente-ui)	25,50
Rendang (ossenhaas in een Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, koenjitblad en sereh)	25,50

Vegetarische hoofdgerechten

Tahu terik (gebakken tofu met gemengde groenten in een gele curry)	20,50
Gado-gado Bali (lauw-warme gemengde groenten, gebakken tofu en tempeh en ei, geserveerd met pindasaus en emping)	20,50

Alle hoofdgerechten worden op een bord geserveerd met witte pandanrijst.

Groentegerechten

Cap cai (roergebakken groenten met oestersaus)	8
Cap cai vegetaris (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)	8
Jukut urap vegetaris (gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en citrusblaadjes)	8
Buncis sambal goreng (roergebakken boontjes met sambal goreng en kokosmelk (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
Salad buah (fruitsalade geserveerd met een zelfgemaakte kruidige caramelsaus en een bol vanille-ijs)	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