

Menu

PEMBUKA SELERA - VOORGERECHTEN

- Sup Ayam (G)**
Heldere Kippensoep € 4,90
- Sup Kari Ayam (G)**  
Kipkerriesoep met kippenvlees, gebakken sojavel, visgehakt en taugé € 5,90
- Ayam Goreng** 
Gefrituurde kipstukjes met speciale barbequesaus € 5,90
- Pangsit Goreng (P)** 
Gebakken en in deeg verpakte garnalen met koriander en pepers.
Geserveerd met huisgemaakte sambaltomatensaus. € 8,50
- Samosa (Veganistisch)**  
Gefrituurde curry driehoekjes gevuld met aardappel, doperwten
en koriander. Geserveerd met rode peper saus. € 6,90
- Pasembur (P – V op verzoek)** 
Gegrilde tijgergarnaaltjes en krokantjes, tau-fu, appel/mangkwang,
komkommer, ananas, limoen en pindasaus. € 9,90
- Mango-zeewier salade (Veganistisch)** 
Salade met bruine zeewier, zeekraal, wortel, komkommer, mango
nori, en cashewnoten. € 8,90
- Sambal Kepah (P – G op verzoek)**   
Gebakken (roerbakken) mosselen met sambal belacan, rode uien,
paprika en gefrituurde rijstvermicelli. € 8,90
- Satay (Veganistisch beschikbaar)** 
4 stokjes geroosterd vlees of vis op houtskool grill, maximaal keuze uit
2 soorten: kip, lam, geit, biefstuk, garnaal, kalfslever of inktvis. € 6,90

SAJIAN UTAMA - HOOFDGERECHTEN

- Kari Laksa (P/G/V/Veganistisch op verzoek)**  
Kerrie-kokos bamiesoep met noodles, gebakken sojavel, gebakken tau-fu,
visgehakt, taugé, choi-sum, kipfilet, garnaaltjes en kerriesoep. € 17,90
- Nasi Goreng (P – V/G op verzoek)**  
Pikante roergebakken rijst met garnaaltjes, visgehakt, paprika, rode ui en
gebakken tau-fu. € 16,90
- Mihoen Goreng (P op verzoek)** 
Roergebakken rijstvermicelli met kerrie, visgehakt, garnaaltjes, tau-fu, chinese
bieslook en taugé. € 16,90
- Char Kway Teow (P – V op verzoek)** € 16,90
Roergebakken verse rijstpasta, vispasta, garnaaltjes, chinees bieslook, donkere
sojasaus, taugé en tau-fu.
- Sambal Petai (Veganistisch – G op verzoek)**  
Verse petaibonen, gebakken tofu, tofu kering, cashewnoten, ui en mini maïs
in sambalsaus van serai en laos, met rijst. € 17,90

V = Vegetarisch, **G** =Glutenvrij, **P** =Pescotarisch (vis, geen vlees)
Al ons vlees is Halal sinds 1995! Deze keuken werkt met pinda's.

Kari Sayur Sayuran (Veganistisch & G) 	Kerrie-groenteschotel met verse groente, als aubergine, bloemkool, baby-maïs en spitskool, met glas vermicelli, gebakken sojavel, tau-fu, en pandan-rijst.	€ 16,90
Bami Pangang Seafood (P – G op verzoek)	Gebakken bami met vissaus, groente, verse mosselen, garnaltjes, inktvis en visballetjes.	€ 17,90
Udang Panggang Harum (P – G op verzoek) 	4 gegrilde grote tijgergarnalen gemarineerd met veel knoflook. Geserveerd met gefrituurd eimengsel, rawit, koriander, boter en serai sambal; met rijst.	€ 24,90
Petai Udang (P – G op verzoek) 	Pittige garnaltjes, verse petaibonen, ui in sambalsaus van citroengras en laos; met rijst.	€ 22,90
Kari Ayam (G op verzoek)  	kippenvlees in kerrie saus met paprika, okra, aardappels, pepers, ui en rijst met roti paratha	€ 17,90
Kari Lamb (G op verzoek)  	Lamsvlees in kerrie saus met paprika, okra, aardappels, pepers, ui, rijst en roti paratha	€ 18,90
Nasi Lemak (G) 	Nationale schotel van Maleisië, gegrilde inktvisjes met sambal, gefrituurde visjes, kip rendang, gekookt ei, komkommer, pinda's, atjar en santan rijst.	€ 18,90
Ayam Rendang Kerisik ½  (G)	Kip stukjes gestoofd met citroengras, kokosroom en geroosterde kokos, stukjes paprika, laos en rijst.	€ 16,90
Lamb Rendang Kerisik ½  (G)	Lamsvlees gestoofd met citroengras, kokosroom en geroosterde kokos, stukjes paprika, laos en rijst.	€ 17,90









HIDANGAN SATAY – SATAY MAALTIJDEN

10-14 stokjes **houtskoolgrill** satay stokjes ± 200 gram; geserveerd met stukjes komkommer, rode uien en natuurlijk echte maleis pinda saus. Deze mild-pikante pindasaus is uit eigen keuken en authentiek. Geserveerd met ketupat (kleine geperste blokje witte rijst) en atjar.





Satay Ayam (G)	kipfilet	€	16,90
Satay Kambing	geitenbiefstuk	€	17,90
Satay Biri-biri (G)	lamsvlees	€	17,90
Satay Udang (G)	garnaltjes	€	18,90
Satay Bifsteak (G)	biefstuk	€	17,90
Satay Sotong	inktviss	€	16,90
Satay Wau	2 stokjes van elk bovenstaande soorten	€	19,90
Satay Vlees	3 stokjes van kip, geit, lam en biefstuk	€	18,90
Satay Mix	zelf samen te stellen	€	18,90
Satay Vegan (G)	10 veganistisch stokjes met groente en tahoe	€	18,90

V = Vegetarisch, **G** =Glutenvrij, **P** =Pescotarisch (vis, geen vlees)
Al ons vlees is Halal sinds 1995! Deze keuken werkt met pinda's.

PESANAN TAMBAHAN – OVERIGE BESTELLINGEN (G op verzoek)

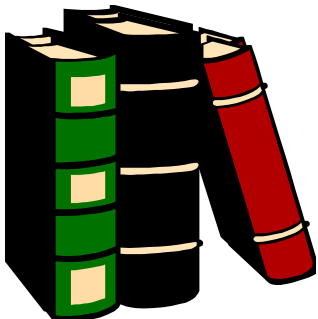
Roti Paratha (Vegan)		€ 2,90
Roti Paratha met currysauce (Vegan)		€ 3,90
Nasi Goreng 	i.p.v. rijst bij maaltijd	€ 5,50
Mihoen goreng 	i.p.v. rijst bij maaltijd	€ 5,50
Char Kway Teow	i.p.v. rijst bij maaltijd	€ 5,50
Nasi Goreng 		€ 7,50
Mihoen goreng 		€ 7,50
Char Kway Teow		€ 7,50
Roergebakken groentemix (spitskool, wortel en peultjes)		€ 9
Kangkung belacan 		
roergebakken waterspinazie en sambal belacan		€ 12
Atjar: zoetzuur groente 		€ 3,90
Emping		€ 3,90
Cassave kroepoek 		€ 3,50
Satay saus 		€ 2,90
Pandan rijst, Santan rijst, Ketupat,		€ 2,90

Sambal Belacan, Serai Sambal, ketjap is op verzoek verkrijgbaar

½ 	= pittig voor babies
	= pittig voor starters
	= pittig
	= vlammend heet, pittig voor gevordenden

V = Vegetarisch, **G** =Glutenvrij, **P** =Pescotarisch (vis, geen vlees)
Al ons vlees is Halal sinds 1995! Deze keuken werkt met pinda's.

aduki-bonen	= kleine rode erwten
atjar	= Maleis salade, zoet-zuur-pittige-krokante groente
ayam	= kip
belacan	= garnalen pasta; terassi in het Indonesisch
chinees bieslook	= Bawang kuchai; lang stevig plat blad met subtiel sterk ui smaak.
Emping	= kroepoek heeft een licht bittere smaak, gemaakt van platgeslagen bijna rijpe melindjoenoot
harum-harum	= geurig
hati	= lever
ikan	= vis
jala	= net
kambing	= geit
kambing biri-biri	= schaap/ lam
kangkung	= groent; blaadjes zacht als spinazie en stengel heerlijk krokant
kari	= kruidenmix naar eigen smaak en aangepast aan het gerecht / vleessoort
ketupat	= geperste blokje witte rijst, een soort longtong (Indonesisch)
kepah	= mosselen
kerisik	= geroosterde geraspte kokos
kerrie	= kruidenmix naar eigen smaak en aangepast aan het gerecht / vleessoort
lazat	= Lekker
lemak	= kokosmelk room
lengkuas	= laos (= Indonesisch)
mankwang	= knapperig sappig knol, neutrale smaak
mihoen	= rijst vermicelli
okra	= vingergroot groente (ladyfinger) , neutrale smaak en heeft slijmerige textuur
pandan-rijst	= stevige rijst, lange korrel, geurt als pandanblad
pangang	= grillen, gebakken
petai bonen	= knoflook is dan een lachertje; u bent gewaarschuwd
pulit hitam	= Zwarte kleefrijst
rawit	= capscucine; klein, geurig en erg pittig pepertje
santan-rijst	= rijst met pandanblad en kokosmelk
sama-sama	= niets te danken
sampa jumpa	= tot ziens
sayur-sayuran	= groenten
selamat makan	= eet smakelijk
selasih	= gedroogde pitjes van passievrucht
serai	= kruid, ook wel citroengras, sereh in het Indonesisch
sotong	= inktvis
tau-fu	= sojabonenkaas; neutrale smaak; wordt vaak verwerkt in vegetarische gerechten
tau-fu kering	= gedroogde sojablokjes, gebakken tau-fu
terima kasih	= dank je wel
udang	= garnaal



V = Vegetarisch, **G** =Glutenvrij, **P** =Pescotarisch (vis, geen vlees)
 Al ons vlees is Halal sinds 1995! Deze keuken werkt met pinda's.

PENCUCI MULUT - NAGERECHTEN

Pulut Hitam:

Warme zwarte rijstpudding/pap met vleugje pandan.	€ 5,50
Met kokosroom of	€ 6,50
met kokosijs	

Roti Kaya: krokant pannenkoekje met ei-kokos jam en bolletje vanille ijs en slagroom. € 7,50

Sorbet: 2 bollen ijs van vanille en limoen, vers fruit en slagroom. € 8,90

IJs naar keuze: Limoen, Kokos, Lychee, Chocolade, Zwarte Sesam, Doerian en Vanille room ijs: € 7,50

3 bollen

2 bollen € 5,50

1 bol € 3,50

Pisang Goreng: bakbanaan met vanille ijs € 8,50

+ Slagroom € 0,70

SPECIALE DRANKEN

Ananassap, vers € 4,70

Watermeloensap, vers gecentrifugeerd € 4,70

Air Merah Selasih, rode limonade met basilicum zaadjes 0,3 ltr € 3,50

Groot ½ ltr € 4,70

Air Limau, verse limoen limonade, 0,3 ltr € 3,50

Groot ½ ltr € 4,70

Teh Tarik, Maleis thee met gecondenseerde melk bereid als cappuccino € 3,70

Kopi Susu, dubbele espresso met gecondenseerde melk € 4,50

Koffie WAU, ingrediënten voor deze ijskoffie zijn dubbele espresso, suiker en roomvanille ijsbolletje € 8,90

SPECIALE ALCOHOLISCHE DRANKEN

Dessert wijn, Muscatel Oro, Torres (Spaans) € 5,80

Green orange, verse jus d'orange met pisang ambon € 7,50

Tequila Sunrise, verse jus d'orange, grenadine en Tequila € 8,50

Pina Colada met vers ananassap, rum, kokosmelk € 8,50

Irish Irish coffee, Spanish coffee (43, Cuarenta Y Tres), € 8,90

French coffee (Grand Marnier), **D.O.M. coffee,** (Bénédictine DOM)

V = Vegetarisch, **G** =Glutenvrij, **P** =Pescotarisch (vis, geen vlees)
Al ons vlees is Halal sinds 1995! Deze keuken werkt met pinda's.