



OPENINGSTIJDEN

Wo t/m za vanaf 18:00 u

Zo vanaf 17:30 u

Ma & di alleen privédiners van 20-40 p

Laatste aankomsttijd 22:00 u

restaurantjun.nl

T 020-7859185

RIJSTTAFELS

Rijsttafels bieden een variëteit van Indonesische gerechten, geserveerd in schaaltes, elk met eigen smaken en geuren. Ideaal voor gezelschappen: er is voor elk wat wils! Keuze uit twee voorgerechten. Minimaal 2 personen; prijzen per couvert.

RIJSTTAFEL 1

p.p. 28,50 / kinderen 13

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

Lumpia goreng (gebakken loempia's met groenten en kip & een frisse salsa met korianderblaadjes)

Rendang (ossenhaas in Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, komijn, koenyitblad, sereh & laos)

Gulai ayam Banyuwangi (kip in een gele curry met kruidnagel en kaneel uit Banyuwangi)

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

Jukut urap (Balinese roergebakken groenten met kentjoer, limoenblaadjes en garnalenpasta)

Acar campur (frisse zoetzure groenten)

Nasi putih pandan (witte pandanrijst)

RIJSTTAFEL 2

p.p. 36 p.p. / kinderen 16

Rijsttafel 1 plus

Udang asam manis (gamba's met een zoetzure saus en basilicum)

Kare ikan Lombok (zeebaarsfilet in gele saus met tomaat, lenteui en ketoembar)

Saté kambing (lamssaté met ketjap manis en rode ui)

RIJSTTAFEL VEGETARISCH

p.p. 26 p.p. / kinderen 12

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

Lumpia goreng veg (gebakken loempia's met groenten & een frisse salsa met korianderblaadjes)

Gulai telur omelet (omelet in een rode saus met salamblaadjes en kokosmelk)

Tahu bumbu kuning (tahu in een gele boemboe)

Tempeh mendoan (tempeh gebakken met bloem, ketoembar en lente-uu)

Buncis bumbu kuning (roergebakken boontjes met laos en salamblaadjes)

Cap cai (roergebakken groenten met vegetarische roerbaksaus)

Acar campur (frisse zoetzure groenten)

Nasi putih pandan (witte pandanrijst)

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

KEUZEMENU'S

Keuzemenu's zijn een formule voor gasten alleen en kleine gezelschappen (max. 4 p). Ieder kan zijn eigen menu samenstellen met een aantal van de keuzegerechten hieronder. Elk menu wordt op een bord geserveerd met witte pandanrijst. Prijzen per couvert.

MENU NASI CAMPUR 1

Een voorgerecht

Twee kleine hoofdgerechten en een groenterecht

Dessert

met voorgerecht óf dessert 26

met voorgerecht én dessert 30,50

MENU NASI CAMPUR 2

Menu Nasi Campur 1 compleet plus saté ayam met pindasaus (2 stokjes)

36

MENU NASI CAMPUR 3

Een voorgerecht

Saté kambing met ketjap manis en rode ui (2 stokjes)

Drie kleine hoofdgerechten en een groenterecht

Dessert

40

KEUZEGERECHTEN

VOORGERECHTEN

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

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

3 **Sup bayam** (Indonesische spinaziesoep met garnalenpasta en kemiri)

4 **Lumpia goreng** (gebakken loempia's met groenten en kip & een frisse salsa met korianderblaadjes)

5 **Lumpia goreng veg** (gebakken loempia's met groenten & een frisse salsa met korianderblaadjes)

HOOFDGERECHTEN

1 **Gulai ayam Banyuwangi** (kip in een gele curry met kruidnagel en kaneel uit Banyuwangi)

2 **Ayam betutu Bali** (kip met 'n rijk gekruide boemboe van o.a. sereh, kemiri, gember, laos & kentjoer)

3 **Smoor Banyuwangi** (ossenhaas in een saus met ketjap manis, limoenblaadjes en sereh)

4 **Rendang** (ossenhaas in Sumatraanse boemboe met o.a. ketoembar, komijn, koenytblad, sereh & laos)

5 **Udang asam manis** (gamba's met een zoetzure saus en basilicum)

6 **Kare ikan Lombok** (zeebaarsfilet in een gele saus met tomaat, lenteui en ketoembar)

Vegetarisch 7 **Gulai telur omelet** (omelet in een rode saus met salamblaadjes en kokosmelk)

8 **Tahu bumbu kuning** (tofu in een gele saus) 9 **Tempeh mendoa** (tempeh gebakken met bloem,

ketoembar en lente-ui) 10 **Perkedel jagung** (gefrituurde maiskoekjes)

GROENTEN

1 **Cap cai** (roergebakken groenten met oestersaus of vegetarische roerbaksaus)

2 **Jukut urap** (Balinese roergebakken groenten met kentjoer, limoenblaadjes en garnalenpasta)

3 **Buncis bumbu kuning** (roergebakken boontjes met laos en salamblaadjes)

DESSERTS

1 **Tropisch ijs & sorbet*** - 3 bollen met keuze uit: gember, kokos, mango*, watermeloen*, bloedsinaasappel-basilicum*

2 **Pisang goreng** (gebakken banaan met palmsuikersiroop)

3 **Panna cotta à la Jun** (exotische panna cotta van room en kokosmelk met rode vruchtensaus)

4 **Kue dadar** (flensje met Javaanse suiker & kokos en 'n bolletje gemberijs)



A LA CARTE

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

VOORGERECHTEN

Soto ayam (aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh & gember)	8
Soto vegetaris (aromatische soep met limoenblaadjes, sereh & gember)	7,50
Sup bayam (Indonesische spinaziesoep met garnalenpasta en kemiri)	7,50
Lumpia goreng (gebakken loempia's met groenten en kip & een frisse salsa met korianderblaadjes)	8
Lumpia goreng veg (gebakken loempia's met groenten & een frisse salsa met korianderblaadjes)	7,50

HOOFDGERECHTEN

Gulai ayam Banyuwangi (kip in een gele curry met kruidnagel en kaneel uit Banyuwangi)	20,50
Ayam betutu Bali (kip met rijk gekruide boemboe van o.a. sereh, kemiri, gember, laos en kentjoer)	20,50
Udang asam manis (gamba's met een zoetzure saus en basilicum)	23,50
Kare ikan Lombok (zeebaarsfilet in een gele saus met tomaat, lenteui en ketoembar)	23,50
Smoor Banyuwangi (ossenhaas in een saus met ketjap manis, limoenblaadjes en sereh)	24,50
Rendang (ossenhaas in Sumatraanse boemboe met o.a. ketoember, komijn, koenyitblad & laos)	24,50

Alle hoofdgerechten worden op een bord geserveerd met witte pandanrijst.

BIJGERECHTEN

Cap cai (roergebakken groenten met oestersaus of vegetarische roerbaksaus)	7,50
Jukut urap (Balinese roergebakken groenten met kentjoer, limoenblaadjes en garnalenpasta)	7,50
Buncis bumbu kuning (roergebakken boontjes met laos en salamblaadjes)	7,50
Saté ayam (kipsaté met pindasaus, 3 stokjes)	9,50
Saté kambing (lamssaté met ketjap manis en rode ui, 3 stokjes)	10

DESSERTS

Pisang goreng (gebakken banaan met palmsuikersiroop)	7,50
Ambachtelijk tropisch ijs en sorbet* - 3 bollen met keuze uit: gember, kokos, mango*, watermeloen* en bloedsinaasappel-basilicum*	7,50
Panna cotta à la Jun (exotische panna cotta van room en kokosmelk met rode vruchtensaus)	7,50
Kue dadar (flensje met Javaanse suiker & kokos en 'n bolletje gemberijs)	7,50