



N e d e r l a n d s

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

Ontdek de rijkdom van de Indonesische keuken met onze rijsttafels! Een rijsttafel draait natuurlijk om rijst. Daarbij serveren we in schaaltes een verscheidenheid van Indonesische gerechten die je met elkaar deelt. Vooraf kan ieder kiezen uit twee hoofdgerechten en uit witte en gele rijst

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

2 - Keuzemenu's

Je kunt je eigen menu samenstellen met een aantal keuzegerechten. Elk menu wordt op een bord geserveerd met witte of gele rijst. Keuzemenu's zijn mogelijk voor 1 t/m 4 personen.

3 - A la Carte

In het à-la-cartemenu kun je per persoon een hoofdgerecht kiezen. Daarbij kun je desgewenst een voorgerecht, een bijgerecht of een dessert bestellen.

Hebt u een allergie? Wij helpen u graag bij het samenstellen van een geschikt menu.

INDONESISCHE RIJSTTAFELS

Vanaf 2 personen per rijsttafel. Ieder kan een voorgerecht kiezen en witte of gele rijst. Prijzen per couvert.

Kinderen t/m 11 jaar: kinderprijs

Rijsttafel 1

p.p. 37 | kinderen 17,50

Voorgerecht

Soto ayam · aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh en gember

of **Martabak kropok** · deeglapje met rundergehakt, koenjit, komijn en selderij, geserveerd met een zoetzure gember-chilisaus

Rendang · ossenhaas in een curry uit de Minangkabau met o.a. laos, gember, koenjitblad en sereh

Gulai ayam Lombok · kip in een gele curry met kruidnagel, kaneel en steranijs

Sate ayam · kipsaté met pindasaus, 1 stokje p.p.

Jukut urap · gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper, **trassi** en limoenblaadjes

Acar campur · frisse zoetzure groenten

Nasi putih pandan · witte pandanrijst

of **Nasi kuning** · gele rijst met kokosmelk, sereh, limoen- en salamblaadjes

Rijsttafel 2

p.p. 45,50 | kinderen 21,50

Rijsttafel 1 plus

Kare udang Bali · gamba's in een rode curry uit Bali met sereh, laos, kentjoer en koenjit

Ikan pangek · zeebaarsfilet in een saus met koenjitblad, gember, citrusblaadjes en laos

Sate kambing · lamssaté met ketjap manis en rode ui, 1 stokje p.p.

Vegetarische rijsttafel 1

p.p. 34,50 | kinderen 16,50

Voorgerecht

Soto tahu Lamongan · Oost-Javaanse soep met taugé, tofu, salamblaadjes, gember en groene peper

of **Martabak tempeh** · deeglapje met tempeh, koenjit, komijn en selderij, geserveerd met een zoetzure gember-chilisaus

Telor paniki · gebakken ei uit Manado in een curry met citrusblaadjes, pandanblad en sereh

Rendang tahu · tofu in een boemboe uit de Minangkabau met o.a. laos, gember, koenjitblad en sereh

Perkedel jagung Lombok · gefrituurde maiskoekjes met lente-ui, munt en selderij

Jukut urap vegetaris · gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en limoenblaadjes

Smoor buncis · boontjes in een saus met rode peper, Javaanse suiker, sereh en nootmuskaat

Acar campur · frisse zoetzure groenten

Nasi putih pandan · witte pandanrijst

of **Nasi kuning** · gele rijst met kokosmelk, sereh, limoen- en salamblaadjes

Rijsttafel 2 met vegetarische basis

p.p. 45,50 | kinderen 21,50

Vegetarische rijsttafel 1 plus

Kare udang Bali · gamba's in een rode curry uit Bali met sereh, laos, kentjoer en koenjit

Ikan pangek · zeebaarsfilet in een saus met koenjitblad, gember, citrusblaadjes en laos

Sate kambing · lamssaté met ketjap manis en rode ui, 1 stokje p.p. of extra garnalen en vis

KEUZEMENU'S

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

Menu nasi campur 1 (2 of 3 gangen)

Een voorgerecht

Witte of gele rijst, twee kleine hoofdgerechten en een groentegerecht

Een dessert

met voorgerecht óf dessert 34,50

met voorgerecht én dessert 39,50

Menu nasi campur 2 (4 gangen)

46

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

Menu nasi campur 3 (4 gangen)

50,50

Een voorgerecht

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

Witte of gele rijst, drie kleine hoofdgerechten en een groentegerecht

Een dessert

KEUZEGERECHTEN

Voorgerechten

1 **Soto ayam** · aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh en gember

2 **Soto tahu Lamongan** · Oost-Javaanse soep met taugé, tofu, salamblaadjes, gember en groene peper

3 **Soto Madura** · kruidige rundvleessoep met tomaat, kemiri, salamblaadjes, gember, sereh en ketoembar

4 **Martabak kropok** · deegflapje met rundergehakt, koenjit, komijn en selderij, geserveerd met een zoetzure gember-chilisaus

5 **Martabak tempeh** · deegflapje met tempeh, koenjit, komijn en selderij, geserveerd met een zoetzure gember-chilisaus

Hoofdgerechten

1 **Gulai ayam Lombok** · kip in een gele curry met kruidnagel, kaneel en steranijs

2 **Opor ayam Jakarta** · kip in een gele curry met kaneel, kruidnagel en nootmuskaat

3 **Rendang** · ossenhaas in een curry uit de Minangkabau met o.a. laos, gember, koenjitblad en sereh

4 **Daging asam Aceh** · ossenhaas in rode curry uit Aceh met kardemom, anijs en komijn

5 **Kare udang Bali** · gamba's in een rode curry uit Bali met sereh, laos, kentjoer en koenjit

6 **Ikan pangek** · zeebaarsfilet in een saus met koenjitblad, gember, citrusblaadjes en laos

7 **Telur paniki** · gebakken ei uit Manado in een curry met citrusblaadjes, pandanblad en sereh

8 **Tempeh manis** · gebakken tempeh met ketjap manis, citrusblaadjes en laos

9 **Rendang tahu** · tofu in een curry uit de Minangkabau met o.a. ketoembar, koenjitblad en sereh

10 **Perkedel jagung Lombok** · gefrituurde maïsboekjes met lente-ui, munt en selderij

Groenten

1 **Jukut urap** · gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper, **trassi** en limoenblaadjes

2 **Cap cai** · roergebakken groenten met **oestersaus**

3 **Jukut urap vegetaris** · gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en limoenblaadjes

4 **Smoor buncis** · boontjes in een saus met rode peper, Javaanse suiker, sereh en nootmuskaat

Desserts

1 **Sorbet** en **roomijs**: 3 bollen met keuze uit **mango-**, **aardbei-**, **watermelonsorbet** of **pandan-**, **vanille-** en **kokosroomijs**

2 **Pisang goreng** · gebakken banaan met palmsuikersiroop, geserveerd met een bolletje pandanijs

3 **Kue dadar hijau** · flensje met Javaanse suiker, pandansiroop en geraspte kokos, en een bolletje vanille-ijs

4 **Kolak** · populair Indonesisch dessert van banaan, zoete aardappel, kolang kaling (palmzaden) met kokosmelk, palmsuikersiroop en pandanblad

A LA CARTE

Wij gaan bij de à carte formule uit van een hoofdgerecht per persoon. De overige gerechten kunnen uitsluitend extra worden bijbesteld.

Voorgerechten

- Soto ayam** · aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh en gember 11
- ✓ **Soto tahu Lamongan** · Oost-Javaanse soep met taugé, tofu, salamblaadjes, gember en groene peper 10
- Soto Madura** · kruidige rundvleessoep met tomaat, kemiri, salamblaadjes, gember, sereh en ketoembar 11
- Martabak kropok** · deegflapje met rundergehakt, koenjit, komijn en selderij, geserveerd met een zoetzure gember-chilisaus (2 stuks) 11
- ✓ **Martabak tempeh** · deegflapje met tempeh, koenjit, komijn en selderij, geserveerd met een zoetzure gember-chilisaus (2 stuks) 10,50

Hoofdgerechten

- Gulai ayam Lombok** · kip in een gele curry met kruidnagel, kaneel en steranijs 27
- Opor ayam Jakarta** · kip in een gele curry met kaneel, kruidnagel en nootmuskaat 27
- Kare udang Bali** · gamba's in een rode curry uit Bali met sereh, laos, kentjoer en koenjit 30
- Ikan pangek** · zeebaarsfilet in een saus met koenjitblad, gember, citrusblaadjes en laos 30
- Rendang** · ossenhaas in een curry uit de Minangkabau met o.a. laos, gember, koenjitblad en sereh 30
- Daging asam Aceh** · ossenhaas in rode curry uit Aceh met kardemom, anijs en komijn 30
- ✓ **Gado-gado Lombok** · gemengde groenten, ei en gebakken tofu, geserveerd met gebakken pinda's en een gele saus met kemiri, ketoembar en kentjoer 26
- ✓ **Kare tahu merah** · gebakken tofu en gemengde groenten in een rode curry met salamblaadjes, gember, ketoembar en citrusblaadjes 26

Hoofdgerechten worden op een bord geserveerd met witte of gele rijst.

Groentegerechten

- Jukut urap** · gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper, **trassi** en limoenblaadjes 9,75
- Cap cai** · roergebakken groenten met **oestersaus** 9,75
- ✓ **Jukut urap vegetaris** · gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en limoenblaadjes 9,75
- ✓ **Smoor buncis** · boontjes in een saus met rode peper, Javaanse suiker, sereh en nootmuskaat 9,75

Bijgerechten

- Sate ayam** · kipsaté met pindasaus, 3 stokjes 13,50
- Sate kambing** · lamssaté met ketjap manis en rode ui, 3 stokjes 15

Desserts

- Sorbet** en **roomijs** · 3 bollen met keuze uit **mango-**, **aardbei-**, **watermeloensorbet** of **pandan-**, **vanille-** en **kokosroomijs** 9,75
- Pisang goreng** · gebakken banaan met palmsuikersiroop, geserveerd met een bolletje pandanijs 9,75
- Kue dadar hijau** · flensje met Javaanse suiker, pandansiroop en geraspte kokos, geserveerd met een bolletje vanille-ijs 9,75
- Kolak** · populair Indonesisch dessert van banaan, zoete aardappel, kolang kaling (palmzaden) met kokosmelk, palmsuikersiroop en pandanblad 9,75