

TAKE AWAY MENU



Frederik Hendrikstraat 98
1052 HZ Amsterdam
020 7859185
restaurantjun.nl
info@restaurantjun.nl

woensdag - zondag, 16:00 - 21:00 u

Wednesday - Sunday, 4:00 - 9:00 pm

Bel voor uw bestelling

For your order call +31 20 7859185

RIJSTTAFELS / RICE TABLES

Behalve de à la carte gerechten op dit menu kunt u ook onze rijsttafels bestellen (zie restaurantjun.nl).

As well as selecting from the à la carte dishes on this menu you can also order our rice tables (see restaurantjun.nl).

A LA CARTE

Gerechten / dishes

Alle gerechten worden geleverd met jukut urap (gemengde groenten) en witte of gele rijst.

All dishes are provided with jukut urap (mixed vegetables) and white or yellow rice

1 Gulai ayam	27
Lombok · kip in een gele curry met kruidnagel, kaneel en steranijs <i>chicken in a yellow curry with cinnamon, cloves and nutmeg</i>	
2 Opor ayam Jakarta	27
kip in een gele curry met kaneel, kruidnagel en nootmuskaat <i>chicken in a yellow curry with cinnamon, cloves and nutmeg</i>	
3 Kare udang Bali	30
gamba's in een rode curry uit Bali met sereh, laos, kentjoer en koenjit <i>prawns in a red curry from Bali with lemongrass, galangal, sand ginger and turmeric</i>	
4 Ikan pangek	30
zeebaarsfilet in een saus met koenjitblad, gember, citrusblaadjes en laos <i>sea bass fillet in a sauce with tumeric leaves, ginger, citrus leaves and galangal</i>	
5 Daging asam Aceh	30
ossenhaas in rode curry uit Aceh met kardemom, anijs en komijn <i>beef tenderloin in red curry from Aceh with cardamom, anise and cumin</i>	
6 Rendang	30
ossenhaas in een boemboe uit de Minangkabau met o.a. ketoembar, koenjitblad and laos <i>beef tenderloin in a West Sumatran curry with i.a. turmeric leaves, lemon grass and galangal</i>	
7 Gado-gado Lombok V	26
gebakken tempeh in een groene curry met groene peper, gemengde groenten en basilicum <i>mixed vegetables, egg and fried tofu, served with fried peanuts and a yellow sauce with kemiri, ketumbar and sand ginger</i>	
8 Kare tuhu merah V	
gebakken tofu en gemengde groenten in een rode curry met salamblaadjes, gember, ketoembar en citrusblaadjes <i>fried tofu and mixed vegetables in a red curry with salam leaves, ginger, ketumbar and citrus leaves</i>	
EXTRA BIJ TE BESTELLEN / EXTRA TO ORDER	
9 Krupuk (prawn crackers)	2,75

10 Soto ayam	11
aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh and gember <i>aromatic chicken soup with kaffir lime leaves, lemon grass and ginger</i>	
11 Soto tahu Lamongan 	10
soep met kokosmelk, kwarteleitjes, garnalenpasta, laos en salamblaadjes <i>East Javanese soup with soy sprouts, tofu, salam leaves, ginger & green pepper</i>	
12 Soto Madura	11
kruidige rundvleessoep met tomaat, kemiri, salamblaadjes, gember, sereh en ketoembar <i>spicy beef soup with tomato, kemiri, salam leaves, ginger, lemongrass and ketumbar</i>	
13 Martabak kropok	11
deegflapje met rundergehakt, koenjit, komijn en selderij, met een zoetzure gember-chilisaus <i>dough wrap with minced beef, tumeric, cumin and celery, with a sweet and sour ginger-chili sauce</i>	
14 Martabak tempeh 	10,50
deegflapje met tempeh, koenjit, komijn en selderij, geserveerd met een zoetzure gember-chilisaus <i>dough wrap with tempeh, tumeric, cumin and celery, served with a sweet and sour ginger-chili sauce</i>	
15 Sate ayam	13,50
kipsaté met pindasaus (3 stokjes) <i>chicken satay with peanut sauce (3 skewers)</i>	
16 Sate kambing	15
lamssaté met ketjap manis en rode ui (3 stokjes) <i>lamb satay with sweet soy sauce and red onion (3 skewers)</i>	
17 Pisang goreng	9,75
gebakken banaan met palmsuikersiroop en een bolletje vanille-ijs <i>fried banana with palm sugar syrup with a scoop of vanilla ice cream</i>	
18 Kue dadar hijau	9,75
flensje met Javaanse suiker, pandansiroop, geraspte kokos en een bolletje vanille-ijs <i>crêpe with Javanese sugar and grated coconut with a scoop of vanilla ice cream</i>	
19 Kolak	9,75
populair Indonesisch dessert van banaan, zoete aardappel, kolang kaling (palmzaden) met kokosmelk, palmsuikersiroop en pandanblad <i>popular Indonesian dessert of banana, sweet potato, kolang kaling (palm seeds) with coconut milk, palm sugar syrup and pandan leaf</i>	