



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. 38 | kinderen 18

Voorgerecht

Soto ayam · aromatische kippensoep met limoenblaadjes, sereh en gember

of Pangsit goreng · twee gefrituurde wontons met kip-garnalengehakt, geserveerd met zoetzure pindasaus

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

Ayam bakar Padang · kip in een rode curry uit Padang met steranijs, kardemom, salam- en koenjitblad

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

Serundeng · geroosterde kokos met pinda's, Javaanse suiker, laos, ketoembar, kentjoer en limoenblaadjes

Nasi putih pandan · witte pandanrijst

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

Rijsttafel 2

p.p. 47 | kinderen 22

Rijsttafel 1 plus

Udang laksa Bali · gamba's met kokosmelk, tomaat, sereh, gember en kerrieblaadjes

Ikan woku-woku · zeebaarsfilet in een oranje saus uit Manado met basilicum, gember en pandanblad

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

Vegetarische rijsttafel 1

p.p. 35,50 | kinderen 17

Voorgerecht

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

of Pangsit goreng jamur · twee gefrituurde wontons met gekruide tofu en champignon, geserveerd met zoetzure pindasaus

Gulai telur Lombok · gebakken ei in een rode curry uit Lombok met lente-ui, ketoembar, sereh en basilicum

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

Tempeh mendoan · knapperige gebakken tempeh met ketoembar, kentjoer en lente-ui

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

Kare kuning buncis · boontjes in een gele curry met citrusblaadjes, komijn en ketoembar

Serundeng · geroosterde kokos met pinda's, Javaanse suiker, laos, ketoembar, kentjoer 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 met vegetarische basis

p.p. 47 | kinderen 22

Vegetarische rijsttafel 1 plus

Udang laksa Bali · gamba's met kokosmelk, tomaat, sereh, gember en kerrieblaadjes

Ikan woku-woku · zeebaarsfilet in een oranje saus uit Manado met basilicum, gember en pandanblad

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 gangen 35,50 - 3 gangen 40,50

Een voorgerecht

Witte of gele rijst, 2 kleine hoofdgerechten, 1 groentegerecht, serundeng (kruidige geroosterde kokos met pinda's)

Een dessert

Menu nasi campur 2 (4 gangen)

47,25

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

Menu nasi campur 3 (4 gangen)

52

Een voorgerecht

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

Witte of gele rijst, 3 kleine hoofdgerechten, 1 groentegerecht, serundeng (kruidige geroosterde kokos met pinda's)

Een dessert

KEUZEGERECHTEN

Voorgerechten

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

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

3 **Soto telur puyuh** · soep met kwarteleitjes, trassi, laos, salambaadjes en kokosmelk

4 **Pangsit goreng** · twee gefrituurde wontons met kip-garnalengehakt, geserveerd met zoetzure pindasaus

✓ 5 **Pangsit goreng jamur** · twee gefrituurde wontons met gekruide tofu en champignon, geserveerd met zoetzure pindasaus

Hoofdgerechten

1 **Ayam bagar Padang** · kip in een rode curry uit Padang met steranijs, kardemom, salam- en koenjitblad

2 **Ayam pelalah Bali** · kip in een rode saus uit Bali met kentjoer, limoen- en salambaadjes en kecombrang (gemberbloem)

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

4 **Selat daging Solo** · ossenhaas uit Solo met ketjap, nootmuskaat, zwarte peper, gember en laos

5 **Udang laksa Bali** · gamba's met kokosmelk, tomaat, sereh, gember en kerrieblaadjes

6 **Ikan woku-woku** · zeebaarsfilet in een oranje saus uit Manado met basilicum, gember en pandanblad

✓ 7 **Gulai telur Lombok** · gebakken ei in een rode curry uit Lombok met lente-ui, ketoembar, sereh en basilicum

✓ 8 **Tempeh mendoan** · knapperige gebakken tempeh met ketoembar, kentjoer en lente-ui

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

✓ 10 **Perkedel jagung Lombok** · gefrituurde maiskoekjes 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 **Kare kuning buncis** · boontjes in een gele curry met limoenblaadjes, komijn en ketoembar

Desserts

1 **Sorbet** en **roomijs**: 3 bollen met keuze uit **mango-**, **aardbei-**, **watermeloensorbet** 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, geserveerd met een bolletje vanille-ijs

4 **Kue perahu** · kokospuddinkje in een schuitje van bananenblad met Javaanse suiker, vanille 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	11,50
✓ Soto tahu Lamongan	· Oost-Javaanse soep met taugé, tofu, salamblaadjes, gember en groene peper	10,25
Soto telur puyuh	· soep met kwarteleitjes, trassi, laos, salamblaadjes en kokosmelk	11,50
Pangsit goreng	· 3 gefrituurde wontons met kip-garnalengehakt, geserveerd met zoetzure pindasaus	11,50
✓ Pangsit goreng jamur	· 3 gefrituurde wontons met gekruide tofu en champignon, geserveerd met zoetzure pindasaus	11

Hoofdgerechten

Ayam bagar Padang	· kip in een rode curry uit Padang met steranijs, kardemom, salam- en koenjitblad	28
Ayam pelalah Bali	· kip in een rode saus uit Bali met kentjoer, limoen- en salamblaadjes en kecombrang (gemberbloem)	28
Udang laksa Bali	· gamba's met kokosmelk, tomaat, sereh, gember en kerrieblaadjes	31
Ikan woku-woku	· zeebaarsfilet in een oranje saus uit Manado met basilicum, gember en pandanblad	31
Rendang	· ossenhaas in een curry uit de Minangkabau met o.a. laos, gember, koenjitblad en sereh	31
Selat daging Solo	· ossenhaas uit Solo met ketjap, nootmuskaat, zwarte peper, gember en laos	31
✓ Gado-gado Lombok	· gemengde groenten, ei en gebakken tofu, geserveerd met gebakken pinda's en een gele saus met kemiri, ketoembar en kentjoer	27
✓ Pindang tahu	· gebakken tofu en gemengde groenten in een gele curry met koenjit- en salamblaadjes, en basilicum	27

Hoofdgerechten worden op een bord geserveerd met witte of gele rijst, acar campur en serundeng (kruidige geroosterde kokos met pinda's)

Groentegerechten

Jukut urap	· gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper, trassi en limoenblaadjes	9,90
Cap cai	· roergebakken groenten met oestersaus	9,90
✓ Jukut urap vegetaris	· gemengde groenten uit Bali met kokosmelk, rode peper en limoenblaadjes	9,90
✓ Kare kuning buncis	· boontjes in een gele curry met limoenblaadjes, komijn en ketoembar	9,90

Bijgerechten

Sate ayam	· 3 stokjes kipsaté met pindasaus	14
Sate kambing	· 3 stokjes lamssaté met ketjap manis en rode ui	16

Desserts

Sorbet en roomijs	· 3 bollen met keuze uit mango- , aardbei- , watermeloensorbet of pandan-, vanille- en kokosroomijs	9,90
Pisang goreng	· gebakken banaan met palmsuikersiroop, geserveerd met een bolletje pandanijs	9,90
Kue dadar hijau	· flensje met Javaanse suiker, pandansiroop en geraspte kokos, geserveerd met een bolletje vanille-ijs	9,90
Kue perahu	· kokospuddinkje in een schuitje van bananenblad met Javaanse suiker, vanille en pandanblad	9,90