



# MENU KAART

## TICKET TO TASTE 55,00 P.P.

STAP IN DE WERELD VAN BISTROBAR BANKOH, EN LAAT JE VERLEIDEN MET EEN CULINAIRE REIS DOOR ONZE MENUKAART.

STEP INTO THE WORLD OF BISTROBAR BANKOH AND LET YOURSELF BE TEMPTED BY A CULINARY JOURNEY THROUGH OUR MENU.

Van streetfood en gochujang noodles tot aan onze Peking eend en een signature dessert van chef Agus. We leggen je in de watten en zorgen dat je niks te kort komt.

From vibrant street food and gochujang noodles to our Peking duck and Chef Agus’ signature dessert. We’ll indulge you and make sure you have everything you need.

**RONDE 1**  
STREETFOOD PLATEAU | Streetfood plateau

**RONDE 2**  
DRIE GERECHTEN OM TE DELEN | Three dishes to share

**RONDE 3**  
PEKING-EEND BANKOH STYLE MET GOCHUJANG NOODLES | Peking duck Bankoh style with gochujang noodles

**RONDE 4**  
DESSERT | Dessert

## BANKOH STREETFOOD 10,50

**NATUREL OESTER**  
MET CHILI EN ZUUR (1ST. 4,00/ 6ST. 22,50) | Natural oyster with chili and sour

**TAMAGOYAKI**  
JAPANSE OMELETROL MET UMEBOSHI (3 ST.) | Japanese rolled omelet with umeboshi

**TUNA CRACKERS** MET TONIJNTARTAAR, KOMKOMMER TAPIOCA EN YUZU (3ST.) | Crackers with tuna tartare, cucumber tapioca and yuzu

**CHILI CHEESE MOMO**  
KROKANTE, VEGETARISCHE, NEPALESE DUMPLING (3ST.) | Crispy, vegetarian, Nepalese dumpling

**LOEMPJA BEBEK**  
EEND MET RIJSTVERMICELLI EN KETJAPSAUS | Duck with rice vermicelli and sweet soy sauce

## BANKOH SPECIALS

**WAGYU BEEF BUN** 50,00  
DRIE WAGYU-SATÉS MET GETOASTE BRIOCHE, TONKATSU, SJALOT EN BIESLOOK | Three wagyu skewers with toasted brioche, tonkatsu, shallot and chives

## BANKOH SATÉ 32,00

PROEVERIJ VAN VIER SOORTEN SATÉ, VERDEELD OVER ACHT STOKJES

**SATÉ AYAM**  
VAN KIPPENDIJ | Satay of chicken thigh

**SATÉ UDANG**  
VAN GARNALEN | Satay of shrimps

**INDO OESTER**  
MET MANGOAZIJN, SJALOT EN RODE PEPER (1ST. 5,00/ 6ST. 28,50) | Indo Oyster with mango vinegar, shallot and red chili pepper

**SIOMAY**  
JAVAANSE GARNALEN DUMPLING (3ST.) | Javanese prawn dumpling

**BAKWAM KEPITING**  
INDONESISCHE KRABKOEKJES MET SAMBAL KUNING (3ST.) | Indonesian crab cakes with sambal kuning

**TACO AYAM BALI**  
KIP MET KENTJOER EN CHILIMAYONAISE (2ST.) | Chicken with kentjoer and chili mayonnaise

**BAO BUIKSPEK OF BAO JACKFRUIT**  
GESTOOMDE BUN MET KIMCHI EN BUIKSPEK OF JACKFRUITSTOOF | Steamed bun with kimchi and pork belly or jackfruit stew

**PEKING-EEND BANKOH STYLE** 60,00  
MET PANNENKOEKJES, HOISINSAUS EN JULIENNEGROENTE | Crispy duck with pancakes, hoisin sauce and julienne vegetables

## GROEN | GREEN 14,50

**‘FAKE TARTARE’**  
TOMAAAT MET ATJAR, LIMOENMAYONAISE EN KERRIEKOEKJE | Tomato with atjar, lime mayonnaise and curry cookie

**KOREAN FRIED CAULIFLOWER**  
GEBAKKEN BLOEMKOOL MET GOCHUJANG SAUS EN HANGOP | Fried cauliflower with gochujang sauce and curd

**SALADE ASINAN**  
FRIS PITTIGE BALINESE SALADE MET ANANAS EN KOMKOMMER | Salad Asinan with pineapple and cucumber

**KUNIS BAKAR**  
GEROOSTERDE SPITSKOOL MET PETEHBONEN, KOKOS EN KAFFIR-LIMOEN | Roasted pointed cabbage with petai beans, coconut and kaffir lime

### SIDE DISHES

**NASI GORENG** 5.00

**NASI GORENG SPECIAAL** 6.50  
MET GEBAKKEN EITJE EN CRISPY CHILI | With fried egg and crispy chili

**NASI PUTIH** 5.00

**KIMCHI UDON** 6.50  
GOCHUJANG-NOODLES MET ZACHTGEGAARD EITJE | Gochujang noodles with soft-cooked egg

## BANKOH’S VEGA RIJSTTAFEL VANAF 2 PERS. 37,50 P.P.

**HARICOTS VERTS PETEH**  
HARICOTS VERTS IN PETEHS AUS | Haricots verts in peteh sauce

**ERYNGII KERIE**  
GEFRITUURDE KONINGSZWAM IN KERRIES AUS | Deep fried king mushroom in curry sauce

**JACKFRUIT RENDANG**  
JACKFRUITSTOOF OP SUMA-TRAANSE WIJZE | Jackfruit stew the Sumatran way

**SEMUR TERONG**  
GESTOOFDE AUBERGINE | Semur terong stewed aubergine

**PANGSIT**  
PANGSIT PADDENSTOEL ZOETZURE SAUS | Pangsit mushroom sweet and sour sauce

**FAKE TARTAAR**  
TOMAAAT SALADE MET TAPIOCA EN SCHUIM VAN ATJAR | Tomato salad with tapioca and atjar foam

**SAMBAL GORENG KENTANG**  
GEKARAMELLISEERDE AARDAPPEL | Caramelised potato

**SATÉ TEMPEH**  
SATÉ TEMPEH PINDAS AUS | Satay tempeh satay sauce

**SEROENDENG**  
GEROOSTERDE KOKOSRASP | Roasted grated coconut

**SAJOER LODEH**  
GROENTEN IN KOKOS-BOUILLON | Vegetables in coconut broth

**GADO GADO**  
GROENTEN MET PINDAS AUS | Vegetables with satay sauce

**ATJAR**  
ZOETZURE KOMKOMMER SALADE | Sweet and sour cucumber salad

**SAMBAL GORENG TELOR**  
EI MET SAMBAL EN KOKOSS AUS | Egg with sambal and coconut sauce

**KETOPRAK**  
TAUGÉSALADE MET TOFU EN KETJAP SAUS | Bean sprouts salad with tofu and sweet soy sauce

**PISANG GORENG**  
GEBAKKEN BANAAN | Fried banana

**GESERVEERD MET NASI PUTIH**

## VIS EN VLEES | FISH AND MEAT 16,50

**STEAK TARTAAR**  
OP VIETNAMESE WIJZE MET PHO-GELEI | Steak tartare Vietnamese style with pho jelly

**BEEF TATAKI**  
DUNGESNEDEN RUND, ZEEKRAAL EN CRÈME VAN WAKAME | Thinly sliced beef, samphire and wakame cream

**INDONESISCHE RUNDERSTOOF**  
MET LONTONGRIJST, KOKOSJUS EN MANGO-IJS | Indonesian beef stew with lontong rice, coconut sauce and mango ice cream

**SPARE RIBS**  
ZONDER BOT MET MANTEGA LAK EN TOMATENSAMBAL | Boneless ribs with mantega lacquer and tomato sambal

## RIJSTTAFEL ‘CHEF AGUS’ VANAF 2 PERS. 39,50 P.P.

**SAMBAL GORENG TELOR**  
EI MET KOKOSS AUS | Egg with coconut sauce

**SAJOER LODEH**  
GROENTEN IN KOKOSBOUILLON | Vegetables in coconut broth

**GADO GADO**  
GROENTEN MET PINDAS AUS | Vegetables with satay sauce

**SEROENDENG**  
GEROOSTERDE KOKOSRASP | Roasted grated coconut

**ATJAR**  
ZOETZURE KOMKOMMER SALADE | Sweet and sour cucumber salad

**SAMBAL GORENG KENTANG**  
GEKARAMELLISEERDE AARDAPPEL | Caramelised potato

**PISANG GORENG**  
GEBAKKEN BANAAN | Fried banana

**GESERVEERD MET NASI GORENG EN NASI PUTIH**