

MENU KAART



MENU KAART

TICKET TO TASTE 57,50 P.P.

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

Van streetfood en bami tek tek tot aan onze Peking-eënd. Jouw reis eindigt met ons popcorn dessert. We leggen je in de watten en zorgen dat je niks te kort komt.

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

From vibrant street food and Bami Tek Tek to our Peking duck. The journey ends with our popcorn 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 BAMI TEK TEK | Peking duck Bankoh style with bami tek tek

RONDE 4

DESSERT | Dessert

ZIN OM JE REIS COMPLEET MAKEN? Vraag ons team naar het wijnarrangement en ontdek hoe onze wijn meebeweegt met de smaken van jouw reis.

OESTERS & NIGIRI'S

BANKOH'S OESTERS

VOOR DE OESTERLIEFHEBBER
1ST. 4.00 | 3ST. 14,00 | 6ST. 22.50

- Naturel | met chili en zuur

- Indo | met mango azijn, sjalot en rode chilipeper

- Vietnamees | warme bereiding met uienchutney, chili-olie en pinda

- Japans | met ponzu vinaigrette, miso en rettich

BANKOH'S NIGIRI JOURNEY

JAPANSE NIGIRI'S IN BANKOH
STIJL
6ST. 23.00 | 9ST. 32.50

- Japanse omeletrol met pruimenlak

- Hamachi met tomasu sojasaus

- Wagyu met hartige crème fraîche

BANKOH STREETFOOD 11,50

TUNA CRACKERS

MET TONIJTARTAAR EN SOJA
TAPIOCA (3ST.) | Crackers with tuna tartare and soy tapioca

CHILI CHEESE MOMO

KROKANTE, VEGETARISCHE,
NEPALESE DUMPLINGS (3ST.) | Crispy, vegetarian, Nepalese dumplings

BAKWAM KEPITING

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

KOREAANSE DUMPLING

FARCE VAN KIP EN VARKEN MET
GOCHUJANGLAK EN KIMCHI (3ST.) | Korean dumpling with a farce of chicken and pork, a gochujang glaze and kimchi

KARAAGE

KROKANT GEFRITUURDE KIP
MET TOGARASHI EN CITROEN
| Crispy fried chicken with togarashi and lemon

TACO AYAM BALI

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

LOEMPIA BEBEK

EEND MET KETJAPSAUS EN
WASABI | Duck with sweet soy sauce and wasabi

BAO PANGANG OF BAO JACKFRUIT

GESTOOMDE BUN MET
BUIKSPEK EN PANGANGSAUS
OF JACKFRUITSTOOF | Steamed bun with pork belly and pangang sauce or jackfruit stew

BANKOH SPECIALS

WAGYU BEEF BUN

55,00
DRIE WAGYU-SATÉS MET
GETOASTE BRIOCHE,
TONKATSU, SJALOT EN
BIESLOOK | Three wagyu skewers with toasted brioche, tonkatsu, shallot and chives

BANKOH SATÉ 35,00

PROEVERIJ VAN VIER SOORTEN SATÉ,
VERDEELD OVER ACHT STOKJES

SATÉ AYAM

VAN KIPPENDIJ | Satay of chicken thigh

SATÉ LILIT

FARCE VAN GARNALEN EN
KIPPENDIJ | Shrimp and chicken thigh farce

PEKING-EEND BANKOH STYLE

65,00
MET PANNENKOEKJES,
HOISINSAUS EN
JULIENNEGROENTE | Crispy duck with pancakes, hoisin sauce and julienne vegetables

SATÉ BABI LAPIS

VAN BUIKSPEK | Satay of porkbelly

SATÉ MARANGGI

VAN PITTIGE DIAMANTHAAS | Satay of spicy beef

GROEN | GREEN 15,50

'FAKE TARTARE'

TOMAAT 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 WATERMELOEN

MET THAISE BASILICUM,
TOMAAT, FETA-CRÈME EN
GROENE PEPER | With Thai basil, tomato, whipped feta and green chili

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. 39,50 P.P.

HARICOTS VERTS PETEH
HARICOTS VERTS IN
PETEHSAUS | Haricots verts in peteh sauce

ERYNGII KERIE
GEFRITUURDE KONINGSZWAM
IN KERRIESAUS | 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
TOMAAT 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 PINDASAU | Satay tempeh satay sauce

SEROENDENG
GEROOSTERDE KOKOSRASP |
Roasted grated coconut

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

GADO GADO
GROENTEN MET PINDASAU |
Vegetables with satay sauce

ATJAR
ZOETZURE
KOMKOMMERSALADE | Sweet and sour cucumber salad

SAMBAL GORENG TELOR
EI MET SAMBAL EN
KOKOSSAU | 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 17,50

STEAK TARTAAR

OP VIETNAMESE WIJZE MET
GROENE CURRY | Steak tartare
Vietnamese style with green curry

BEEF TATAKI

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

SAKU-TONIJN

KORT GEGRILDE SAKU-TONIJN
MET VICHYSOISE, KALAMANSI
EN CRISPY CHILI | Lightly grilled saku tuna with vichyssoise, calamansi and crispy chili

SCHOL TERIYAKI

SCHOLFILET MET TERIYAKI
CRUMBLE EN ZEEKRAAL
HOLLANDAISE | Plaice fillet with teriyaki crumble and samphire hollandaise

LANGOUSTINE WONTON

GESTOOMDE LANGOUSTINE
WONTON MET BISQUE,
ANANAS EN PINDA | Steamed langoustine wonton with bisque, pineapple and peanut

SPARE RIBS

ZONDER BOT MET DRIE
BEREIDINGEN VAN SJALOT
| Boneless ribs with three preparations of shallot

INDONESISCHE RUNDERSTOOF

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

(Ook mogelijk met jackfruit | Also available with jackfruit)

SAMBAL GORENG TELOR

EI MET KOKOSSAU | Egg with coconut sauce

SAJOER LODEH
GROENTEN IN
KOKOSBOUILLON | Vegetables in coconut broth

RIJSTTAFEL 'CHEF AGUS' VANAF 2 PERS. 41,50 P.P.

UDANG PETEH
GAMBA, PETEHBONEN EN
KOKOSSAU | Shrimp, petai beans and coconut sauce

IKAN KERIE
KABELJAUW IN KERRIESAU |
Codfish in curry sauce

DAGING RENDANG
RUNDERSTOOF VAN SUMATRA |
Stewed beef Sumatra style

BABI KETJAP
VARKENSVLEES IN KETJAP |
Pork in sweet soy sauce

DAGING IJO
RUNDERSTOOF MET
KOKOSSAU | Stewed beef in coconut sauce

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

SATÉ AYAM
KIPPENDIJ EN PINDASAU
| Chicken thigh with satay sauce

SATÉ BABI
VARKENSHAAS IN KETJAP |
Pork tenderloin in soy sauce

SAMBAL GORENG KENTANG
GEKARAMELLISEERDE
AARDAPPEL | Caramelised potato

PISANG GORENG
GEBAKKEN BANAAN | Fried banana

GADO GADO
GROENTEN MET PINDASAU |
Vegetables with satay sauce

SEROENDENG
GEROOSTERDE KOKOSRASP |
Roasted grated coconut

ATJAR
ZOETZURE
KOMKOMMERSALADE | 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