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-eend. Onderweg verrassen we je met drie gerechten om samen te ontdekken en te delen. We leggen je in de watten en zorgen dat je niks tekortkomt.

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. Along the way, we'll surprise you with three dishes to discover and share. 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

1ST. 4.00 | 3ST. 11.50 | 6ST. 22.50

NATUREL
MET CHILI EN ZUUR | With chili and vinegar

INDO
MET MANGO-AZIJN, SJALOT EN RODE CHILIPEPER | With mango vinegar, shallot and red chili pepper

THAIS
MET TOM YUM SAUS | With tom yum sauce

JAPANS
MET PONZU-VINAIGRETTE, MISO EN RETTICH | With ponzu vinaigrette, miso and daikon radish

BANKOH STREETFOOD 11.50

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

KOREAANSE DUMPLING
VULLING VAN BUIKSPEK MET GOCHUJANGLAK EN KIMCHI (3ST.) | Dumpling filled with pork belly, gochujang glaze and kimchi

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

COQUILLE 'TEMAKI STYLE'
MET TOMASU EN KOSHO (2ST.) | Scallop with tomasu and kosho

NIGIRI HAMACHI
MET TOMASU EN UMEBOSHI (3ST.) | Nigiri with tomasu and umeboshi

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

CITROENGRAS DUMPLING
FARCE VAN KIP EN SEREH MET BIESLOOK EN TONKATSU (3ST.) | Dumpling filled with chicken and lemongrass with chives and tonkatsu sauce

LOEMPIA BEBEK
EEND MET KETJAP EN WASABI | Duck with sweet soy sauce and wasabi

PORK BAO
MET ZACHTGEGAARDE PROCUREUR, KUNING MAYONAISE EN ZOETZURE RODEKOOL (3ST.) | Bao with slow-cooked pork collar, kuning mayonnaise and pickled red cabbage

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

PEKING-EEND BANKOH STYLE
65.00
MET PANNENKOEKJES, HOISINSAUS EN JULIENNEGROENTE | Crispy duck with pancakes, hoisin sauce and julienne vegetables

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

SATÉ BABI LAPIS
VAN BUIKSPEK | Satay of pork belly

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 EN HANGOP | Fried cauliflower with gochujang and curd

DRY-AGED BIET
MET BONITOCRÈME, HUACATAYDRESSING EN SHISO | Aged beetroot with bonito cream, huacatay dressing and shiso

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

VIS EN VLEES | FISH AND MEAT 17.50

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

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

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

WILDE GARNALEN
GEBAKKEN WILDE GARNALEN MET KERRIE, LIMOENBLAD EN BLEEKSELDERIJ | Pan-fried wild prawns with curry spices, lime leaf and celery

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

SNOEKBAARS
SNOEKBAARS MET SPINAZIE, MIERIKSWORTELJUS EN WASABICRUNCH | Pike-perch with spinach, horseradish jus and wasabi crunch

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)

BANKOH'S VEGA RIJSTTAFEL VANAF 2 PERS. 41.50 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 SUMATRAANSE 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
TOMATENSALADE MET TAPIOCA EN SCHUIM VAN ATJAR | Tomato salad with tapioca and atjar foam

SAMBAL GORENG KENTANG
GEKARAMELLISEERDE AARDAPPEL | Caramelised potato

SATÉ TEMPEH
SATÉ TEMPEH PINDASAUS | Tempeh satay with peanut sauce

SEROENDENG
GEROOSTERDE KOKOSRASP | Roasted grated coconut

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

GADO GADO
GROENTEN MET PINDASAUS | Vegetables with satay sauce

ATJAR
ZOETZURE KOMKOMMERSALADE | Sweet and sour cucumber salad

SAMBAL GORENG TELOR
EI MET SAMBAL EN KOKOSSAUS | 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

RIJSTTAFEL 'CHEF AGUS' VANAF 2 PERS. 43.50 P.P.

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

IKAN KERIE
KABELJAUW IN KERRIESAUS | Cod 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 KOKOSSAUS | 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 PINDASAUS | Chicken thigh with satay sauce

SATÉ BABI
BUIKSPEK IN KETJAP | Pork belly in sweet soy sauce

SAMBAL GORENG TELOR
EI MET KOKOSSAUS | Egg with coconut sauce

SAJOER LODEH
GROENTEN IN KOKOSBOUILLON | Vegetables in coconut broth

GADO GADO
GROENTEN MET PINDASAUS | 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