

MENU

Onze selectie van sateh en Aziatische bites zijn zorgvuldig samengesteld en vormen een mooie combinatie met uw aperitief of cocktail voor aanvang van de maaltijd

≡ SATEH ≡

Onze sateh komt vers van de grill en wordt geserveerd met een smaakvolle saus

Sateh Ayam (4) (N)	10	Sateh Kambing (4)	12
Malse sateh van kippendij met onze huisgemaakte pindasaus		Smaakvolle sateh van geit met licht pittige ketjap saus, gefrituurde en verse uitjes	
Sateh Babi (4) (N)	11	Sateh Hijau (4) (V) (N)	10
Varkenhaas sateh met volle, romige pindasaus		Gegrilde sateh op basis van soja met een rijke pindasaus	
Sateh Oedang (4) (N)	14	Sateh Platter (25) (N)	65
Zoet-pikante gegrilde garnalen sateh met een lichte glazuur van honing		Grande Plateau sateh-combinatie van kippendij, varkenshaas, garnalen, geit en soya (V) geserveerd met ketjap en pindasaus	

≡ BITES ≡

Soto Ayam Classic	7	Oedang Goreng Kecap (4)	15
Klassieke geurige kip-kurkuma soep-bouillon met, taugé, ei en hint van limoen en limoengras		Gebakken garnalen op een bedje van fijne ketjap saus	
Ayam Pangsit (4)	9	Dimsum Hong Kong Style (5)	11
Knapperige deegpasteitjes gevuld met malse kip, wortel en waterkastanje		Variatie van gestoomde pasteitjes met vlees, garnaal en groenten	
Soempia Semarang (4) (V)	10	Krupuk	4
Hartige gekruide en krokant gebakken loempia rolletjes met hartige saus		Klassieke hartige garnalen cracker	
Kombinasi Appetizer (4)	11	Emping (N) (V)	4
Selectie van 4 populaire gebakken gerechtjes waaronder pangsit, soempia en gebakken dim sum		Cracker gemaakt van belinjo noten	

MENU

≡ CHEF'S CLASSIC RICE TABLE SINCE 1989 ≡

'Rijsttafelen' is een ingeburgerd Nederlands cultureel erfgoed en bij uitstek de manier om onze Indonesische keuken en combinatie van smaken te ontdekken.

RIJSTTAFEL KATAK MAS

34 per persoon

Nostalgische rijsttafel van vroeger met hartige, zoet-zure en kruidige Indonesische gerechten

Te bestellen minimaal vanaf 2 personen

Sateh Ayam	Daging Smoor
Sateh Babi	Sambal Telor
Ayam-Santen	Daging Rendang 🍖
Sambal Buncis	Kentang Goreng
Gado Gado	Serundeng
Sayoer Lodeh	Atjar Ketimoen
	Nasi Putih

RIJSTTAFEL SAMALAIN

43 per persoon

Complete combinatie met vlees, vis, garnalen en klassiekers voor liefhebbers

Te bestellen minimaal vanaf 2 personen

Sateh Kambing	Sambal Buncis
Sateh Oedang	Sambal Telor
Sayoer Lodeh	Gulai Kambing
Ayam-Santen	Daging Balado 🍖
Ikan Bali	Kentang Goreng
Gado Gado	Serundeng
Daging Roedjak	Atjar Ketimoen
	Nasi Putih

RIJSTTAFEL HIJAU (V)

30 per persoon

Een smakvolle variëteit van verschillende vegetarische groente en sojagerechten

Sateh Hijau	Sambal Buncis
Soempia Semarang	Sambal Telor
Sayoer Lodeh	Kentang Goreng
Tempeh Goreng	Serundeng
Tahoe Goreng Kecap	Atjar Ketimoen
Gado Gado	Nasi Putih

Wijzigen naar gele rijst, nasi of bami +1€ p.p.

Supplement van toepassing voor overige rijsttafel wijzigingen

MENU

Samalain betekent 'met elkaar' want wij geloven in het samen creëren van momenten.
Onze à la carte gerechten worden in het midden geserveerd, om met elkaar van te genieten.

ASIAN INSPIRATION

Jeyuk Ganjang (GV)	18
Koreaanse fusie varkenstrips met soy-sesam glazuur	
Ayam Garam (GV) Ayam Nanas (GV)	18
Gebakken kipfilet met smaakvolle peper-zout combi OF meegebakken in een zoetzure ananas saus	
Ikan Lemon (GV) Ikan Bali	18
Gebakken witvis met zachte boter-citroen saus OF bereid met kruidig Balinese saus	
Asian Crispy Pork (GV)	20
Gebakken, krokante buikspek vergezeld met zoet-zure Vietnamese koolsalade	
Oedeng Goreng Bawang (GV)	25
Geurige garnalen gebakken met knoflook en peper	
Nonya Oedang Assam (GV)	30
Garnalen in tamarinde bouillon, groente & ananas	
Daging Mas (GV)	25
Roergebakken malse ossenhaas met knoflook, ui en geurige sereh citroengras	
Bebek Goreng Kecap	22
Krokant gebakken eend met smaakvolle ketjap	
Babi di Bumbu (GV)	21
Roergebakken varkenshaas bereid met Indonesische specerijen	
Ayam Goreng Bali (GV) Ayam Kari (GV)	18
Kip bereid in kruidige Balinese saus van de wok OF malse kip roergebakken in een geurige kerrie	
Babi Bangang Belanda	17
Gebakken varkensvlees met zoet-hartige saus	
Wok Sayoer (V) (GV)	16
Roergebakken groenten van het seizoen	

Sambal Manis Trasi Rawit	3
Keuze uit 3 sambals: zoet-gebakken met ui OF pikant met garnalen pasta 🍴 OF pittig met mdm Jeanette en rawit 🍴	

INDONESIAN CLASSICS

Ayam Santen (GV) Ayam Kecap	17
Gebakken geurige kip bereid met saus van kokos OF fijne ketjap	
Daging Smoor Daging Roedjak (GV)	18
Langzaam gesmoorde rundvlees in zoete boterzachte ketjap OF kruidige pikante saus	
Ikan Balado (GV) 🍴 Daging Balado (GV) 🍴	18
Huisgemaakte pittige sambal met gebakken witvis OF dingesneden stevige rosbief	
Gulai Kambing (GV)	20
Tip van de Chef: Geitenvlees gestoofd in kokos curry, kaneel, kardemom, kurkuma en citroengras	
Daging Rendang (GV) 🍴	18
Gestoofd gekaramelliseerde rundvlees in pittig gekruid saus met kokos basis	
Tahoe Telor (V) (N)	16
Omelet schotel van tofu, taugé, ei, koolsalade en een romige ketjap saus	
Gado Gado (V) (N)	15
Geblancheerde groentesalade schotel met onze bekende huisgemaakte pindasaus	

SIDES

Vegetarische bijgerechten (V) (N)	8
Keuze uit: Pisang Goreng (3) Longtong Sayor Lodeh Sambal Buncis Sambal Telor (3) Tempoh Goreng Friet met pindasaus of mayonaise	
Smaakmakers en sauzen (V) (N)	6
Pindasaus Kentang Goreng Serundeng Atjar Ketimoen	
Nasi Goreng (V) Nasi Koenig (V)	5
Geurig gebakken rijst met ei en prei OF gele rijst gestoomd met kurkuma	
Bami Goreng (V)	5
Gebakken dunne bami met ei, prei en taugé	
Nasi Putih (V)	4
Gestoomde witte rijst	