

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)	11	Sateh Babi (4) (N)	11
Malse sateh van kippendij met onze huisgemaakte pindasaus		Varkenhaas sateh met volle, romige pindasaus	
Sateh Kambing (4)	13	Sateh Hijau (4) (V) (N)	10
Smaakvolle sateh van geit met licht pittige ketjap saus, gefrituurde en verse uitjes		Sateh op basis van soja bonen met een rijke pindasaus	
Sateh Oedang (4) (N)	15	Sateh Platter (25) (N)	72
Zoet-pikante gegrilde garnalen sateh met een lichte glazuur van honing		Grande Plateau sateh-combinatie van kippendij, varkenshaas, garnalen, geit en soya (V) en met ketjap, honing en pindasaus	

≡ BITES ≡

Soto Ayam Classic	8	Soempia Semarang (4) (V)	11
Klassieke kip-kurkuma soep-bouillon met, taugé, ei en hint van limoen en sereh (limoengras)		Hartige gekruid en krokant gebakken loempia rolletjes met hartige saus	
Ayam Pangsit (4)	10	Kombinasi Appetizer (5)	12
Knapperige deegpakketjes gevuld met kip, wortel en waterkastanje		Selectie van populaire gebakken gerechtjes waaronder pangsit, soempia en gebakken dim sum	
Dimsum Hong Kong Style (5)	12	Krupuk	5
Variatie van gestoomde pasteitjes met vlees, garnaal en groenten, soya en chilisaus		Klassieke hartige garnalen cracker	
Oedang Goreng Kecap (4)	16	Emping (N) (V)	5
Geurig gebakken garnalen op een bedje van fijne ketjap saus		Cracker gemaakt van belinjo noten	

MENU

≡ CHEF'S CLASSIC RICE TABLE SINCE 1989 ≡

'Rijsttafelen' is een ingeburgerd Nederlands cultureel erfgoed. Het is bij uitstek de manier om de verschillende smaken uit onze Indonesische keuken te ontdekken.

RIJSTTAFEL SAMALAIN

43 per persoon

Voor liefhebbers van de Indonesische keuken, een complete combinatie met rund, kip, geit, vis en garnalen, bestemd voor avonturiers die van reizen houden en nieuwe smaken willen ontdekken:

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 Samalain te bestellen vanaf 2 personen)

RIJSTTAFEL KATAK MAS

36 per persoon

Nostalgische rijsttafel met hartige, zoet-zure en kruidige Indonesische gerechten, zowel geschikt voor beginners als gasten die onze keuken "van vroeger" kennen:

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 Katak Mas te bestellen vanaf 2 personen)

RIJSTTAFEL HIJAU (V)

31 per persoon

Een smaakvolle vegetarische combinatie van verschillende groente en sojagerechten:

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

SATEH DINER

33 per persoon

Selectie van gegrilde sateh en Indonesische gerechten te combineren met vegetarische rijsttafel:

Sateh Hijau	Sambal Buncis
Sateh Ayam	Sambal Telor
Sateh Babi	Kentang Goreng
Sateh Oedang	Serundeng
Sayoer Lodeh	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 gezamenlijk creëren van momenten.
Onze à la carte gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

ASIAN INSPIRATION

Ayam Nanas (GV)	18
Gebakken kip in een zoetzure ananas	
Ikan Lemon (GV) Ikan Bali	19
Gebakken witvis met zachte boter-citroen saus OF bereid met kruidig Balinese saus	
Ayam Garam (GV)	20
Oma's gebakken kip met knoflook, peper en zout	
Asian Crispy Pork (GV)	22
Gebakken, krokante buikspek vergezeld met zoet-zure Vietnamese koolsalade	
Daging Mas (GV)	25
Roergebakken malse ossenhaas met knoflook, ui en geurige sereh citroengras	
Nonya Oedang Assam (GV)	30
Garnalen in tamarinde bouillon, groente & ananas	
Oedeng Goreng Bawang (GV)	25
Geurige garnalen gebakken met knoflook, peper en zout (garnalen ongepeld op verzoek)	
Bebek Goreng Kecap	23
Krokant gebakken eend met smaakvolle ketjap	
Babi di Bumbu (GV)	22
Roergebakken smaakvolle varkenshaas bereid met Indonesische specerijen	
Ayam Goreng Bali (GV)	19
Kip bereid in kruidige Balinese saus van de wok	
Babi Bangang Belanda	18
Gebakken varkensvlees met zoet-hartige saus	
Wok Sayoer (V) (GV)	17
Roergebakken groenten van het seizoen	

Sambal Manis Trasi Rawit	3
Keuze uit 3 sambals: Zoet-gebakken met ui Pittig met garnalen pasta Heet met Madame Jeanette en rawit	

INDONESIAN CLASSICS

Ikan Balado (GV) Daging Balado (GV)	19
Huisgemaakte pittige sambal met witvis OF dungseden stevig gebakken rosbief	
Daging Smoor Daging Roedjak (GV)	20
Langzaam gesmoorde rundvlees in boterzachte ketjap OF kruidige specerij basis	
Gulai Kambing (GV)	23
Chef's specialiteit: geitenvlees gestoofd in curry, kaneel, kardemom, kurkuma, santen en citroengras	
Daging Rendang (GV)	20
Gestoofd en gekaramelliseerde rundvlees in pittig gekruide saus aangemaakt met kokosvlees	
Ayam Santen (GV) Ayam Kecap	18
Gebakken geurige kip bereid met kokos OF kecap saus	
Tahoe Telor (V) (N)	17
Omelet schotel van tofu, taugé, ei, koolsalade en een romige ketjap saus	
Gado Gado (V) (N)	16
Geblancheerde groentesalade schotel met onze bekende huisgemaakte pindasaus	

SIDES

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