

Into Indo Menu

3-Gangen Keuzemenu | 34.00

Keuze uit al onze voor-, hoofd- en nagerechten.

Voorgerechten

Soto Ajam | 8

Indische kippensoep met taugé, gekookt ei, selderij, prei.

Lapis Oedang | 9

Gefrituurde tijgergarnalen met saus van tomaat, rode peper, prei en wortel.

Ketoprak (v) | 8

Kleine Indische salade met o.a. gebakken tempeh en tahoe, taugé, selderij, pindasaus en emping.

Hoofdgerechten

Sate Java Style | 21

5 stokjes Sate Ajam of Babi van de houtskoolgrill, geserveerd met Sajoer Lodeh, Lontong of Witte Rijst, Satesaus, Atjar en Seroendeng.

Chef's Plate | 22

Goed gevuld bord witte rijst met 3 vlees-, vis- en/of groentegerechten naar keuze van de chef, 2 stokjes Sate en Atjar.

Veggies (v) | 20

Een goed gevuld bord met witte rijst, 3 groentegerechten naar keuze van de chef, 2 stokjes Sate Tempeh, Cassave en Atjar.

Nagerechten

Spiced Crème Brûlée | 7

Crème Brûlée met kardemom, steranijs en kaneel.

Koffie Compleet | 7

Koffie of thee met verschillende Indische zoetigheden en een bonbon van IJSCO Fantastico.

“Roedjak Manis” | 8

Gebakken appeltjes met zoete ketjap, palmsuiker, vanille-ijs en paranoot.



Rijsttafels

*Wil je zoveel mogelijk smaken ervaren? Laat je dan verrassen door onze Rijsttafels.
Alle gerechten worden in kleine schaalpjes en kommetjes verspreid over de tafel.*

Rijsttafel Basic | 27 p.p.

Babi Ketjap - Rendang - Bali Telor - Sambal Goreng Boontjes
Smoor Terong - Sate Ajam, Babi of Tempeh - Witte Rijst
Atjar - Kroepoek - Seroendeng

Rijsttafel Compleet | 35 p.p.

Babi Ketjap - Rendang - Ajam Rica Rica - Bali Telor
Sajoer Lodeh - Sambal Goreng Boontjes - Smoor Terong
Oseng Oseng Oedang - Sate naar keuze - Kentang Kering
Witte Rijst - Atjar - Kroepoek - Emping - Seroendeng

*Rijsttafels zijn vanaf 2 personen te bestellen en worden **enkel per tafel** geserveerd.*

Uitleg gerechten

Babi Ketjap

Buikspek in een saus van ketjap, gember, knoflook en boter

Rendang

Gestoofd rundvlees in een rijke en pittige kokossaas

Ajam Rica Rica

Kippendijfilet in een saus van rode pepers en citrussmaken

Bali Telor (v)

Gekookt ei in een zoetige saus van sjalotjes, tomaat, rode pepers en tamarinde

Sajoer Lodeh (v)

Gestoofde groentes in kokosbouillon

Sambal Goreng Boontjes (v)

Boontjes met rode pepers, paprika, witte ui en knoflook

Smoor Terong (v)

Aubergine in een saus van zoete ketjap, boter, tomaat en kruidnagel

Oseng Oseng Oedang

Garnalen met groene pepers, tomaat, knoflook en ketjap

* Gerechten met (v) zijn vegetarisch