



INDO SOULFOOD KITCHEN

INDONESIAN DINING AT HOME

Indonesisch shared dining menu

Voorgerecht

Soto Ayam: Geurige Indonesische kippensoep

Shared dining gerechten

Lumpur: Gevulde rijst rol

Steamy bapao: Bapao kip/gehakt/vegan

*Risolles: Gevuld deeg met een krokant laagje
Soto*

Nasi Kuning: Gele kokosrijst met verschillende bijgerechten.

Rendang: Langzaam gegaard rundvlees in kokosmelk en kruiden.

Gado-Gado: Gemengde groenten met pindasaus en gebakken tofu.

Nasi Goreng: Gebakken rijst met groenten en kruiden

Pisang Goreng met Gula Melaka: Gebakken banaan met palmsuiker-siroop

Balinese Garnalen Curry: Garnalen in een pittige currysaus

Semur daging sapi: Smoor van rundvlees

Lontong: Kleefrijst blokjes

Babi pangang: Geroostrd varkensvlees

Babi ketjap: Gesmoord rundvlees in ketjap

Sayur Lodeh: Groenteschotel met kokosmelk en tamarinde

Live sate grill

Saté Ayam: Gegrilde kipspiesjes met pindasaus.

Sate lilit: Gegrilde gehakt spies met sereh

Sate babi: Varkenshaas sate

Saté Tahu: Gegrilde tofu-spiesjes met pindasaus.

Dessert

Indonesische panna cota met passievrucht

Pandan flensjes met kokos en ijs