

R E S T A U R A N T
B L A E R
I N D O N E S I A N F L A V O R S

BLAER HEET U VAN HARTE WELKOM.

Stap binnen in de wereld van comfort, smaak en gastvrijheid die we hier speciaal voor U creëerden. Sinds oktober 2014 is BLAER een volwaardig trendy Indonesisch restaurant. We zijn nóg avontuurlijker, breder en spannender dan bij onze start in januari 2013.

Laat U meevoeren op een reis langs gerechten die de geuren, beelden en klanken van Indonesië verbeelden. De herinneringen uit ons verleden en voorliefde voor de gordel van smaragd dragen hieraan bij. Dat delen we graag met mensen als U.

We vinden het fijn dat U er bent.

René Ros en Grace Robinson

SALADS

Salade Mozaic

Lauwwarme coquilles, gemarineerd in gember-sojasaus met knapperige roergebakken groenten

€ 13,50

Salade Padang Bai

Frisée salade met kreeft, Balinees gekruide crème fraîche, papaya en komkommer

€ 16,50

Salade Métis

Gemengde salade met in gember gemarineerde kip, geserveerd met mango en sojadressing

€ 13,50

Salade Lombok

Licht gebraden, dun gesneden ossenhaas, geserveerd met rode ui, komkommer, koriander, munt en een friszoete dressing van Javaanse suiker

€ 13,50

SOUPS

Soto ayam

Traditionele Indonesische soep met stukjes kip, gekookt ei en groenten

€ 8,50

Laksa Indonesia

Geurige kokossoep met garnalen, citroengras en koriander

€ 10,50

VEGETARIAN

Dadar Isi

Wrap van omelet met knapperige seizoensgroenten

€ 15,00

Tahoe telur

Rijkelijk gevulde omelet met tahoe, taugé en sojasaus

€ 15,00

Tumis Asian style

Roergebakken groenten, geserveerd met sambal goreng tahoe

€ 15,00

Gado gado

Geblancheerde groenten 'new style' met een fijne pindasaus en lontong (kleefrijst)

€ 15,00

LUNCH

FROM THE GRILL

Served all day

Saté kambing

Geroosterde saté van geitenvlees in een pittige sojasaus € 12,50

Saté udang

Geroosterde saté met Tiger prawn garnalen in een pikante zoet zure saus € 13,50

Saté ayam

Geroosterde kipsaté in een originele pinda-soja € 9,50

Saté tiga

3 soorten saté met ieder hun eigen smaak € 12,50

Bali burger

Gegrilde Indische rundvleesburger met aubergine en Balinese sambal matah € 11,50

Alle bovenstaande satégerechten worden geserveerd met lontong (kleefrijst) en gado gado (koude groenten met fijne pindasaus)

FRIED

Served all day

Pangsit goreng

In fijn deeg gebakken gekruid rundergehakt, geserveerd met een zoete gembersaus € 6,50

Martabak telur

Flensje gevuld met gekruid kipgehakt € 7,50

BAMBOO BLAER

Served all day

- Rendang (gestoofd rundvlees in een pikante kokossaus)
- Saté ayam (kipsaté)
- Babi ketjap (varkenshaas in sojasaus met anijszaad)
- Sambal goreng telur (gefrituurd ei in pittige saus)
- Sajoer boontjes (boontjes in een pikante saus)

€ 18,50

Geserveerd met: Sambal goreng kentang (gefrituurde aardappelchips)
 Kroepoek udang (garnalenkroepoek)
 Seroendeng (gemalen kokos met pinda's)
 Keuze uit witte of gebakken rijst

ANAK BLAER (voor kinderen tot 12 jaar)

Served all day

- Saté ayam (geroosterde kipsaté)
- Dadar Isi (Wrap van omelet met knapperige seizoensgroenten)
- Pisang goreng (gebakken banaan)

€ 12,50

Geserveerd met: Sambal goreng kentang (gefrituurde aardappelchips)
 Kroepoek udang (garnalenkroepoek)
 Seroendeng (gemalen kokos met pinda's)
 Keuze uit witte of gebakken rijst

HIGH TEA JAVA*

High Tea Java per persoon

€ 27,50

Een proeverij van o.a. consommé, martabak telur, sandwiches Asian style, fruitsalade, crème brûlée van citroengras, Asian spongecake, spekkoeke, macaron van groene thee, 1 glas prosecco en onbeperkt thee en koffie.

*Gelieve minimaal 24 uur van te voren reserveren.

DINER

Served from 17.00 until 20.30

STARTERS

SOUPS

Soto ayam

Traditionele Indonesische soep met stukjes kip, gekookt ei en groenten € 8,50

Laksa Indonesia

Geurige kokossoep met garnalen, citroengras en koriander € 10,50

FROM THE GRILL

Saté kambing

Geroosterde saté van geitenvlees in een pittige sojasaus € 12,50

Saté udang

Geroosterde saté met Tiger prawn garnalen in een pikante zoet zure saus € 13,50

Saté ayam

Geroosterde kipsaté in een originele pinda-soja € 9,50

Saté tiga

3 soorten saté met ieder hun eigen smaak € 12,50

Alle bovenstaande satégerechten worden geserveerd met lontong (kleefrijst) en gado gado (koude groenten met fijne pindasaus)

FRIED

Pangsit goreng

In fijn deeg gebakken gekruid rundergehakt, geserveerd met een zoete gembersaus € 6,50

Martabak telur

Flensje gevuld met gekruid kipgehakt € 7,50

MAIN

FISH

Sambal goreng udang peteh

Tiger prawn garnalen in een geurige saus met verse petehbonen € 21,50

Ikan asem manis

Gebakken kabeljauwfilet in een fijne, milde saus van gember, tomaten en tamarinde € 21,50

Ikan pepes Bali

Gestoomde makreelfilet, gemarineerd in pittige kruiden, omwikkeld in bananenblad € 21,50

MEAT

Rendang BLAER

Gestoofd rundvlees in een pikante kokossaus € 22,50

Daging smoor

Zacht gegaard rundvlees in een milde saus € 22,50

Babi ketjap

Varkenshaas in sojasaus met anijszaad € 22,50

Daging pedis

Ossenhaaspuntjes met bambooscheuten in een pikante saus € 22,50

CHICKEN

Ajam roedjak

Malse kipfilet in een zoete sojasaus met een vleugje rode peper € 18,50

Ajam opor

Kruidige gestoofde kip in een geurige kokossaus € 18,50

Ajam ketjap

Gesmoorde kip in milde ketjapsaus € 18,50

Ajam bumbu Bali

Traditioneel kipgerecht in pikante Balinese saus € 18,50

DINER

Served from 17.00 until 20.30

VEGETARIAN

Dadar Isi

Wrap van omelet met knapperige seizoensgroenten € 15,00

Tahoe telur

Rijkelijk gevulde omelet met tahoe, taugé en sojasaus € 15,00

Tumis Asian style

Roergebakken groenten, geserveerd met sambal goreng tahoe € 15,00

Gado gado

Geblancheerde groenten ‘new style’ met een fijne pindasaus en lontong (kleefrijst) € 15,00

(Tevens in kleinere hoeveelheid als supplement verkrijgbaar)

BAMBOO BLAER

- Rendang (gestoofd rundvlees in een pikante kokossaus)
 - Saté ayam (kipsaté)
 - Babi ketjap (varkenshaas in sojasaus met anijszaad)
 - Sambal goreng telur (gefrituurd ei in pittige saus)
 - Sajoer boontjes (boontjes in een pikante saus)
- € 18,50

Geserveerd met: Sambal goreng kentang (gefrituurde aardappelchips)
Kroepoek udang (garnalenkroepoek)
Seroendeng (gemalen kokos met gebrande pinda's)
Keuze uit witte of gebakken rijst

ANAK BLAER (voor kinderen tot 12 jaar)

- Saté ayam (geroosterde kipsaté)
 - Dadar Isi (Wrap van omelet met knapperige seizoensgroenten)
 - Pisang goreng (gebakken banaan)
- € 12,50

Geserveerd met: Sambal goreng kentang (gefrituurde aardappelchips)
Kroepoek udang (garnalenkroepoek)
Seroendeng (gemalen kokos met gebrande pinda's)
Keuze uit witte of gebakken rijst

RIJSTTAFEL SARONG (Vanaf 2 personen)

- Saté ayam (kipsaté)
- Babi ketjap (varkenshaas in sojasaus met anijszaad)
- Ayam ketjap (gesmoorde kip in milde ketjapsaus)
- Daging BLAER (licht gekruid rundvlees)
- Prekedel (Indonesisch gehakballetje)
- Gado gado (geblancheerde groenten 'new style' met een fijne pindasaus)
- Sambal goreng telur (gefrituurd ei in pittige saus)
- Sajoer boontjes (boontjes in een pikante saus)
- Pisang goreng (gebakken banaan)

€ 26,50

Geserveerd met: Atjar ketimoen (zoetzuur van komkommer)
 Seroendeng (gemalen kokos met gebrande pinda's)
 Sambal goreng kentang (gefrituurde aardappelchips)
 Rudjak manis (fruit in een zoete sojasaus)
 Sambal pedis (pikante sambal)
 Sambal ketjap (milde sambal)
 Kroepoek udang (garnalenkroepoek)
 Emping melindjo (notenkroepoek)

Keuze uit witte rijst of nasi goreng

SUPPLEMENTEN

Nasi kuning (gele rijst)	€ 3,50
Bami goreng	€ 3,50
Emping met saus	€ 3,50
Kroepoek udang	€ 2,50

DINER

Served from 17.00 until 20.30

RIJSTTAFEL BLAER (Vanaf 2 personen)

Voorgerecht: Saté kambing

Geroosterde saté van geitenvlees in een pittige sojasaus

Tussengerecht: Soto ayam

Traditionele Indonesische soep met stukjes kip, gekookt ei en groenten

Hoofdgerecht

Saté udang (geroosterde saté met Tiger prawn garnalen in een pikante zoet-zure saus)
Ikan pepes Bali (gestoomde makreelfilet, gemarineerd in pittige kruiden, omwikkeld in bananenblad)

Ajam ketjap (gesmoorde kip in milde ketjapsaus)

Sambal goreng telur (gefrituurd ei in pittige saus)

Sajoer lodeh (gekookte groenten in kruidige kokossaus)

Sambal goreng boontjes (boontjes in een pikante saus)

Tahoe telur (gevulde omelette met tofu, tauge en sojasaus)

Rendang BLAER (mals gestoofd rundvlees in een pittige kokossaus)

Daging smoor (gestoofd rundvlees in een milde sojasaus)

Prekedel (Indonesisch gehakballetje)

Urap (gemengde groenten met gebakken kokos)

Pisang goreng (gebakken banaan)

€ 39,50

Geserveerd met: Atjar ketimoen (zoetzuur van komkommer)
Seroendeng (gemalen kokos met gebrande pinda's)
Sambal goreng kentang (gefrituurde aardappelchips)
Rudjak manis (fruit in een zoete sojasaus)
Sambal pedis (pikante sambal)
Sambal ketjap (milde sambal)
Kroepoek udang (garnalenkroepoek)
Emping melindjo (notenkroepoek)

Keuze uit witte rijst of nasi goreng

SUPPLEMENTEN

Nasi kuning (gele rijst)	€ 3,50
Bami goreng	€ 3,50
Emping met saus	€ 3,50
Kroepoek udang	€ 2,50

DESSERTS

Mango fruit salade met cocos agar agar (gelatine), stoofpeer en kaneelsiroop	€ 10,50
“Trio Crème Brûlée” Brûlée van groene thee, gember en citroengras	€ 10,50
Amandelijs met een macaron XL en een kletskop van rood fruit	€ 9,50
Loempia van ananas met vanilleijs en slagroom	€ 9,50
‘Planters coffeepunch’ met slagroom en kokoslikeur	€ 8,50
Grand dessert: laat u verrassen door onze chef!	€ 12,50

BUSINESS TUESDAY

Wist u dat BLAER op dinsdag ook te huur is voor uw besloten bijeenkomst, vergadering, verjaardag, lunch of diner? Wij verzorgen op maat gemaakte events, van uitnodiging tot give-away, van sprekers tot artiesten, van techniek tot vervoer. En alles tot in detail verzorgd, daar kunt u van op aan.

Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden.

BLAER CATERING OP LOCATIE

Thuis of bij u op het bedrijf iets te vieren? Wij verzorgen vanaf 10 personen een complete catering op locatie. Tevens kunnen wij het gehele event overnemen, van begin tot eind, zodat u nergens naar hoeft om te kijken.

Wij maken graag geheel vrijblijvend een offerte op maat.

