



Indonesian restaurant Tri Tunggal
Noordeinde 143
2514 GG Den Haag
070 – 3600 152

email adres: info@tritunggal.nl

website: www.tritunggal.eu

Welkom bij Indonesian restaurant Tri Tunggal

De naam Tri Tunggal staat voor drie in één, de drie gebieden uit Indonesië waar het eten uit de keuken van ons restaurant zijn oorsprong kent (Manado Sulawesi - Java - Sumatra). Ons eten is traditioneel Indonesisch en wij beschikken over een vele gerechten, maar hebben een keus moeten maken om de menukaart overzichtelijk te houden.

Hierdoor kunnen wij ons onderscheiden van andere Indonesische restaurants, die over het algemeen alleen over het Midden-Javaanse keuken beschikken.

Om de drie maanden lanceren wij een nieuw gerecht, vaak staat deze ook niet op de kaart. Een van de laatste gerechten is de **Ayam Panggang Madu**, dit is een gerecht uit Centraal Java en wordt bereid met ketjap en honing.

Op de eerste vier bladzijden ziet u onze rijsttafels, indien u een compleet menu wilt nemen kost dit per persoon € 4,00 meer.

Dan heeft u voor € 4,00 meer wel een compleet 3 gangen menu ! Aan u de keus.

Ook verzorgen wij catering op locatie of aan huis, wij hebben al een menu vanaf € 8,00 per persoon, maar ook hier kunnen we aan elke wens voldoen.

Indische cocktail Ticket2Bali

Nieuw bij TriTunggal, onze aperitief cocktail om de Indonesische maaltijd mee te beginnen. De Ticket2Bali is een heerlijke lichte cocktail gemaakt met SAYAH Spekkoeklikeur, GingerAle, verse limoen, verse munt en ijs. De Indonesische kruiden in de likeur samen met de zachte gembermaak en de frisheid van limoen en munt combineren zijn als drank de perfecte begeleider van uw diner bij ons.

Bedankt dat u voor Tri Tunggal heeft gekozen en mocht u bepaalde wensen hebben, laat het ons dan weten.

Het Tri Tunggal team wenst u een smakelijk eten toe.

Selamat makan.....(eet smakelijk)

Jan en Sulfia

P.s. Vele gerechten worden a la carte bereid, zoals de saté's die worden vers geroosterd en vergt enige wachttijd.

Tri Tunggal Cuisine

Rendang padang)	Rundvlees in cocosmelksaus Beef in coconut milk sauce
Babi Ketjap	Varkensvlees gesmoord in sojasaus Sweet pork in soy sauce
Ajam panggang	Geroosterde kip met een pittige saus Roasted chicken with a spicy sauce
Sambal goreng udang)	Garnalen met petehbonen in kokossaus Shrimps served with petai bean in coconut sauce
Sajoer lodeh	Soepachtige groentegerecht in kokos A kind of soup with vegetables in coconut
Kredok	Een koude salade op basis van taugé, tahoe, kousenband en spitskool met pindasausdressing Salad with taugé, tofu, beans and cabbage in peanut
Sambal goreng telur)	Gekookte eieren in een kokossaus Boiled eggs in coconut sauce
Saté kambing) – Saté babi - Saté ayam	Van de grill lams- varkens en kip saté Grilled lamb- pork and chicken saté on sticks
Pisang goreng	Gebakken banaan met gesmolten javaanse suiker Fried banana with melted suger palm
Sambel goreng tempeh	Zoet pikante gebakken dunne plakjes tempeh (soja) Sweet fried tempeh (soy)
Emping	Gebakken noot van de belinjo boom Crisp crackers made from the fruit of a Belinjo tree
Seroendeng	Gebakken cocosflinters Fried dry coconut
Atjar ketimoen)	Komkommer in zoet zure saus Cucumber in sweet and sour

Menu wordt geserveerd met Nasi putih en Nasi kuning

I.p.v. Nasi putih en Nasi kuning: Nasi goreng - Bami goreng - Nasi Pedis 2,50

Menu € 60,- vanaf 2 personen

Als u kiest voor de rijsttafel met een voor- nagerecht vragen wij € 4,00 per persoon extra.

Voorgerecht / Starter : Laksa Bogor of Pangsit
Nagerecht / Dessert : Koffie met spekkoeke
Aanbevolen wijn Santa Alvara Chardonnay

Rijsttafel Sulawesi Pedis (Nice and Spicy))) **If you like it very spicy let us know)))))))**

Daging Kalio))

Rundvlees in een pittige saus
Beef in a spicy sauce

Babi tinoransak pedis))

Menadonese varkensvlees van buikspek in een pittige saus
Spicy bacon from Manado

Ajam Rica))

Kipstukjes in pittige (pedis) saus
Spicy chicken in hot sauce

Ikan Bumbu Bali))

Vis in een pittige saus van sambal
Fish made in a spicy sauce

Kredok

Een koude salade op basis van taugé, tahoe, kousenband en spitskool met pindausdressing
salad with taugé, tofu, beans and cabbage in peanut sauce

Saté Pedas))

Van de grill varken saté
Grilled pork sate on sticks

Sambal goreng katjang pandjang))

Kousenband in een pittige saus
Indonesian beans in a spicy sauce

Sambal goreng telur)

gekookte eieren in een pittige kokossaus
Boiled eggs in spicy coconut sauce

Rudjak Manis)

Verskillende soorten fruit met een pittig sausje van gesmolten javaanse suiker
Various fruit with melted
Indonesian sugar

Menu wordt geserveerd met Nasi putih

I.p.v. **Nasi putih**: Nasi goreng - Bami goreng - Nasi Pedis 2,50

Menu € 50,- vanaf 2 personen

***Als u kiest voor de rijsttafel met een voor- nagerecht vragen wij
€ 4,00 per persoon extra.***

Voorgerecht / Starter : Laksa Bogor of Lumpia
Indonesische kippensoep met een gekookt ei, taugé, tahu en
vermicelli
Gebakken loempia met stukjes kip en bamboereepjes

Nagerecht / Dessert : IJsvrassing

Aanbevolen wijn Gewurztraminer € 26,50

Rijsttafel Semarang (Vegetarisch)

Gado gado	Gestoomde groenten met huisgemaakte katjangsaus Mixed steamed vegetables with peanut sauce
Sambal goreng labusiam	Chayote met of zonder petehbonen in een pittige kokos saus Chayote with or without petai beans in a spicy coconut sauce
Pepesan Tahu	Gestoomde tahu met petehbonen in een bananenblad Steamed tofu with petai bean in a banana leaf
Sayur Karé	Groenten in kokossaus van kerry Vegetables in coconut and curry
Sambel goreng telur	Gekookte eieren in een pittige kokossaus Boiled eggs in spicy coconut sauce
Saté tahu	Van de grill gegrilde tahu sate Grilled tofu on sticks
Tahu Cha	Gemengde groenten met tahu en taugé Diverse vegetable with tofu and bean sprouts
Tempeh goreng tepung	Gebakken tempeh in een laagje deeg Crispy fried fermented soybeans cake
Atjar kuning	Zoetzure groenten gemaakt in koenjit (kurkuma) Sweet and Sour vegetables made in turmeric
Seroendeng	Gebakken cocosflinters Fried dry coconut
Emping	Gebakken noot van de belinjo boom Crisp crackers made from the fruit of a Belinjo tree

Menu wordt geserveerd met Nasi putih

I.p.v. **Nasi putih**: Nasi goreng - Bami goreng - Nasi Pedis 2,50

Menu € 45,- vanaf 2 personen

Als u kiest voor de rijsttafel met een voor- nagerecht vragen wij € 4,00 per persoon extra.

Voorgerecht / Starter : Laksa Vega

Nagerecht / Dessert : IJsvrassing

Aanbevolen wijn One of 3 Organic Verdejo € 22,50

Rijsttafel Yogya

Daging semoor	Zoet gesmoord rundvlees Sweet stewed beef
Ajam semoor	Kip gesmoord in een saus van ketjap Chicken in soy sauce
Gado gado	Gestoomde groenten met huisgemaakte katjangsaus Steamed mixed vegetables with peanut sauce
Saté ayam	Van de grill kip saté Grilled chicken saté on sticks
Sambel goreng telur	Gekookte eieren in een pittige kokossaus Boiled eggs in spicy coconut sauce
Sambel goreng tempeh	Zoet pikante gebakken dunne plakjes tempeh (soja) Sweet fried tempeh (soy)
Sajoer lodeh	Soepachtige groentegerecht in kokos A kind of soup with vegetables in coconut sauce
Atjar ketimoen	Komkommer in zoet zure saus Cucumber in sweet and sour sauce
Kroepuk udang	Gebakken kroepoek Fried crackers made from shrimps

Menu wordt geserveerd met Nasi putih

I.p.v. **Nasi putih**: Nasi goreng - Bami goreng - Nasi Pedis 2,50

Menu € 40,- vanaf 2 personen

Als u kiest voor de rijsttafel met een voor- nagerecht vragen wij € 4,00 per persoon extra.

Voorgerecht / Starter : Pangsit Gebakken flensje gevuld met kip en garnalen
Fried chicken wonton

Nagerecht / Dessert : IJsvrassing

Aanbevolen wijn Malbec Reserva € 29,50

Voorgerechten / Starter

Laksa Bogor ayam of Vegetarisch 5,75

Indonesische kippensoep met een gekookt ei, taugé, tahu en vermicelli gekookt met cocosmelk
Indonesian chicken soup with egg, bean sprouts, tofu and vermicelli cooked with coconutmilk

Lumpia Semarang met kip of vegetarisch 4,75

Gebakken loempia met stukjes kip en bamboereepjes, geserveerd met milde chillisaus
Fried eggroll with chicken and bamboo shoots, served with mild sauce

Pangsit ayam 5,50

Gebakken flensje gevuld met kip en garnalen
Fried chicken wonton

Tahu Brontak met udang of vegetarisch 5,50

Gebakken tofu met garnalen of groenten
Fried tofu with shrimps or with vegetables

Udang goreng tepung 7,95

Gebakken garnalen in een laagje deeg
Fried shrimp rolled in a thin dough

Tempeh goreng tepung 5,75

Gebakken tempeh in een laagje deeg
Crispy fried Fermented soybean cake

Betekenis 🌶️ /meaning 🌶️

🌶️ lekker pittig – Nice and Spicy

🌶️🌶️ pittig – Spicy

🌶️🌶️🌶️ pittig – We can make it very Spicy

Rundvleesgerechten

Daging empal 10,50

Zoet drooggebakken vlees
Sweet fried beef

Daging ragi 13,50

Zoet gebakken vlees bedekt met gebakken cocos
Sweet fried beef covered with cocos

Rendang padang 13,95

Rundvlees in cocosmelksaus
beef in coconut milk sauce

Daging kalio 13,95

Rundvlees in een pittige saus
Beef in a spicy sauce

Daging semoor 13,95

Zoet gesmoord rundvlees
sweet stewed beef

Lamsvlees gerechten

Kambing panggang madu 15,95

Geroosterd lamskotelet van de grill bestreken met honing
Grilled sweet lamb with honey

Gulai kambing 14,95

Gestoofd lamsvleeschotel in santen met pittige kruiden
Steamed lamb in curry coconut sauce

Tongseng kambing 14,95

Gestoofd lamsvleeschotel in een pittige sojasaus
Steamed lamb in spicy soy sauce

Varkensvleesgerechten

Babi ketjap 13,95

Varkensvlees gesmoord in sojasaus
Sweet pork in soy sauce

Babi tinoransak pedis (pedis) 13,95

Menadonese varkensvlees van buikspek in een pittige saus
Spicy bacon from Manado

Varkensvleesgerechten

Babi panggang 13,95

Geroosterde buikspek
Roasted pork

Kipgerechten

Ajam goreng katjang kete (Kip-Cashew) 14,95

Gebakken kipstukjes in zoete saus met cashewnoten
Fried chicken in sweet saus with cashew nuts

Ajam Semoor 13,95

Gesmoord kip in ketjapsaus
Chicken in soy sauce

Ajam goreng mentega 13,95

Gebakken kipstukjes in zoete ketjapsaus en boter
Fried chicken in sweet soy sauce and butter

Ajam Rica 13,95

Kipstukjes in pittige (pedis) saus
Spicy chicken in hot sauce

Ajam Panggang 13,95

Geroosterde kip met daarnaast een pittige saus
Roasted chicken with nice hot sauce

Ajam Panggang Madu 13,95

Geroosterde kip in ketjap saus met honing
Roasted chicken with soy saus and honey

Visgerechten

Sambal goreng udang peteh 14,95

Garnalen met petehbonen in kokossaus
shrimps served with petai bean in coconut sauce

Udang goreng tepung 18,95

Garnalen in een krokant gebakken deeg
Large fried prawn in a coat served with dough

Udang bakar 18,95

Geroosterde garnalen bestreken met soja saus en honing
Roasted prawn served with sweet aromatic soy sauce with honey

Visgerechten

Pepesan udang 14,50 🌶️

Hete garnalen geroosterd in een gevouwen bananenblad
Spicy shrimps roasted in a banana leaf

Pepesan ikan 14,50 🌶️

Hete vis geroosterd in een gevouwen bananenblad
Spicy fish (Indische makreel) roasted in a banana leaf

Ikan tauco 16,50

Gebakken vis in een saus van soja en zwarte bonen
Fried Fish in sauce tauco (fermented soy beans) in soy- and black bean sauce

Ikan bumbu bali 16,50 🌶️🌶️

Gebakken vis in een saus van pittige sambal
Fried fish in spicy sauce

Ikan assem manis 16,50

Gebakken vis in een saus van zoet zuur
Fried fish in sweet and sour sauce

Verschillende soorten Saté

Saté ayam 7,75

Van de grill gegrilde kip saté
Grilled chicken saté on sticks

Saté babi 7,75

Van de grill gegrilde varkens saté
Grilled pork on sticks

Saté kambing 8,50

Van de grill gegrilde lams saté
Grilled lamb on sticks

Saté Pedas saus Padang 8,50 🌶️🌶️

Van de grill gegrilde rundvlees saté
Grilled beef on sticks

Saté Pedas 🌶️🌶️

Van de grill varken saté
Grilled pork sate on sticks

Verschillende soorten Saté

Saté Tahu 6,00

Van de grill gegrilde tofu saté
Grilled tofu on sticks

Saté Udang 8,50

Saté van garnalen (2 stuks)
Grilled prawn on sticks (2 pieces)

Saté mix 16,95

Van de grill gegrilde sate babi, ayam en kambing
Grilled pork, chicken and goat on sticks

Saté mix schotel 20,75

Van de grill gegrilde sate babi, ayam en kambing met gado gado en atjar
Grilled pork, chicken and goat on sticks with steamed mixed vegetables with peanut sauce
and
cucumber in sweet en sour

Vegetarische en groenten gerechten

Sambal goreng tempeh 6,50

zoet pikante gebakken dunne plakjes tempeh (soja)
sweet fried tempeh (soy)

Tahu telur 10,95

Gebakken tahu en ei met ketjapsaus
Fried egg and soya with soy sauce

Pepesan Tahu 6,75

Gestoomde tahu met petehbonen in een bananenblad
Steamed tofu with petai bean in a banana leaf

Sambal goreng telur 5,75

gekookte eieren in een pittige kokossaus
boiled eggs in spicy coconut sauce

Sajur Lodeh 9,25

Soepachtige groentegerecht in kokos
A kind of soup with vegetables in coconut

Tahu Cha 10,95

Roerbak groenten met tahu en paprika
Fried vegetables with paprika en tofu

Tahu Tempeh Tauco 10,95

Gebakken tahu- tempeh met peteh bonen in een saus van zwarte bonen
Fried tofu- soya with peteh beans in black bean sauce

Vegetarische en groenten gerechten

Gado gado 8,95

Gestoomde groenten met huisgemaakte katjangsaus
Steamed mixed vegetables with peanut sauce

Sajur labu siam met of zonder peteh 9,95

Chayote met petehbonen in een pittige cocos saus
Chayote with or without petai bean in a spicy coconut sauce

Sambal goreng katjang pandjang 9,95

Kousenband in een pittige saus
Indonesian beans in a spicy sauce

Sambal goreng boontjes met tempeh 10,95

Boontjes met tempeh in pittige saus
Green beans with fried soya in a special spicy sauce

Kredok 8,95

Een koude salade op basis van taugé, tahoe, kousenband en spitskool met pindausdressing
Salad with taugé, tofu, beans and cabbage in peanut sauce

Tahu brontak 7,75

Gebakken tofu met garnalen of groenten
Fried tofu with shrimps or with vegetables

Tempeh goreng tepung 8,95

Gebakken tempeh in een deeglaagje
Fried soya in a dough

Bijgerechten

Atjar ketimoen 4,75

Komkommer in zoet zure saus
Cucumber in sweet and sour

Seroendeng 3,25

Gebakken cocosflinters
Fried dry coconut

Emping 4,95

Gebakken noot van de belinjo boom
Crisp crackers made from the fruit of a Belinjo tree

Atjar Kuning 4,75

Zoetzure groenten gemaakt in koenjit (kurkuma)
Sweet and Sour vegetables made in turmeric

Krupuk udang 3,25

Gebakken kroepuk
Fried crackers made from shrimps

Bijgerechten

Pisang goreng 3,75

Gebakken banaan met gesmolten javaanse suiker
Fried banana with melted suger palm

Bami goreng zonder vlees 3,75

Noodles without chicken

Bami goreng met kip 4,50

Noodles with chicken

Nasi goreng zonder vlees 3,75

Fried rice without meat

Nasi goreng met kip 4,50

Fried rice with chicken

Nasi kuning 3,75

Gele rijst gestoomd in koenjit en kokos
Yellow rice steamed in turmeric and coconut

Lontong 3,00

Gestoomde kleefrijst in blokjes gesneden
Steamed stucked rice

Witte rijst 2,50

White rice

Rudjak Manis 3,25

Verskillende soorten fruit
met een pittig sausje van gesmolten javaanse suiker
Various fruit with melted indonesian suiker