

MOUSSEREND

- VILARNAU CAVA BRUT RESERVA** 6,50
Macabeo - Parellada - Xarel-lo / Penedes - Spanje
Frisse mousserende wijn met een fruitige geur en fijne mineraliteit. Lichte tonen van citrus, groene appels en een vleugje anijs.
- NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE** 11,50
Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir / Champagne - Frankrijk
Veel waar voor zijn geld, een heerlijke frisse, feestelijke Champagne om van te genieten op elk mooi moment.

WITTE WIJNEN

- TORMARESCA PAIARA BIANCO** 4,50
Bombino - Chardonnay / Puglia - Italië
Aroma's van wit fruit en perzik met licht florale tonen. Zeer zachte, frisse smaak met een mooie zuurbalans.
- PAUL JABOULET AINE VIOGNIER** 5,-
Viognier / Rhône - Frankrijk
Alles wat je schoonmoeder niet is: lief, zacht, aardig, fruitig en makkelijk in de omgang.
- BERONIA RUEDA VERDEJO** 5,50
Verdejo / D.O. Rueda - Spanje
Fris + zuurtje + citrus + venkel = verdejo!
- BOSCHENDAL I685 SAUV. BLANC GRANDE CUVÉE** 6,-
Sauvignon Blanc - Sémillon / Franschoek - Zuid-Afrika
Kruiden en tropisch fruit met tonen van kalk en vijgen leiden naar een harmonieuze smaak met een afdronk vol mineralen.
- BOSSI FEDRIGOTTI VIGN'ASMARA** 7,50
Chardonnay-Gewürztraminer / Trentino - Dolomiti - Italië
De romigheid en het fruitige in de wijn sust de spiciness op uw tong. Als een salaris aan het eind van de maand...
- ANTINORI BRAMITO DEL CERVO CHARDONNAY** 8,-
Chardonnay / Umbrië - Italië
Fruitig met een zuiver Chardonnay karakter, tropisch fruit en dan vooral ananas, mooie vanilletonen en wat toast.

ROSÉ WIJN

- BOSCHENDAL THE ROSE GARDEN** 5,-
Cabernet Sauvignon - Merlot - Shiraz / West Kaap - Zuid-Afrika
De smaak is mooi in balans. Een zachte en sappige smaak met aroma's van wilde bessen, rijpe aardbeien en wat eikenhout.

RODE WIJNEN

- TORMARESCA PAIARA ROSSO** 4,50
Cabernet Sauvignon - Negroamaro / Puglia - Italië
Heerlijke geur met donkere en roodfruit-aroma's, pruimen en wat 'spicy'-tonen. Zachte smaak, maar rijk van structuur.
- SANTA RITA GRAN HACIENDA PINOT NOIR** 5,-
Pinot Noir / Central Valley - Chili
Zacht, fris, rood fruit en vanille. Met andere woorden: Vrolijk.
- BERONIA CRIANZA** 5,5
Garnacha - Tempranillo / Beriona - D.O.C.A. Rioja - Spanje
Fruitig, fris en strak met tonen van koffie, chocolade, frambozen en bramen.
- BOSCHENDAL I685 SHIRAZ** 6,-
Shiraz / Franschoek - Zuid-Afrika
Een heerlijk kruidige en peperige wijn. Royaal rood fruit, zwarte bessen en tonen van zwarte peper.
- BODEGA NORTON MALBEC RESERVA** 6,50
Malbec / Mendoza - Argentinië
De kenmerkende aroma's voor een Malbec! Sappige, elegante wijn met aroma's van rijp zwart fruit, viooltjes en tabak.
- ANTINORI PÈPPOLI** 8,-
Merlot - Sangiovese - Shiraz / Toscane - Italië
Zo hoort een Chianti Classico te smaken! Veel donker fruit, goede zuren en een mooie zachte afdronk.

GIN TONICS 9,50

- KOSKUE AGED RYE GIN** | **GIN MARE**
Schweppes premium cranberry & rozemarijn | 1724 basilicum
- VØRDINGS** | **MOMBASA**
1724 appel & kaneel | SPM Pink pepper munt & sinaasappel

Vraag naar onze cocktailkaart!

ADRES
Bistrobar Indonesia
Zijlstraat 49
2011 TK Haarlem

CONTACT
+31 (0)23 - 737 00 80
info@bistrobarindonesia.nl
www.bistrobarindonesia.nl

OPENINGSTIJDEN
7 dagen geopend
Diner: 17:30 tot 22:30

WIFI
netwerk: Bistrobar Indonesia
wachtwoord: pindasaus

The JAKARTA JOURNAL

Welkom bij **BISTROBAR INDONESIA!**

U kende ons misschien al als The Gin Sum Club, maar wij zijn een andere weg ingeslagen. Door samen te werken met Ron Blaauw en zijn Indonesische chef Agus Hermawan denken wij iets fantastisch toe te voegen aan het mooie Haarlem. Onze keuken opent al om 17.30, dus ideaal om even met de kids een sateetje te komen eten en op tijd weer thuis te zijn. Ook bieden we twee heerlijke rijsttafels om met elkaar te delen. Maar waar we echt trots op zijn, is ons Street Food en de diverse kleine gerechten. Modern Indonesian Cuisine noemen Agus en Ron dat. Wij noemen het gewoon sexy. Uitgesproken smaken, maar met een eenvoudige bereiding, zodat de gerechten binnen 5 minuten op tafel kunnen staan. Lees snel verder... En eet smakelijk!



Thierry Smagge & Ron Blaauw

INDO STREET FOOD 6,50 PER SNACK

TACO AYAM BALI

Taco met pittige Balinese kip, Bangkokspread en kentjoer-kokos-mayonaise

LOEMPJA BEBEK

Loempia van eend, rijst-vermicelli, gekruide ketjapsaus met steranijs

PANGSIT GORENG

Krokant gebakken Indonesische wonton met varkensgehakt en pittige gembersaus

TAHU MENDOAN

Gebakken tempeh in tempura en pittige ketjapsaus

SATE LILIT

Kip-garnalen gehakt op een serehstokje met zelfgemaakte gembersaus en een indonesische kokos-crèmesaus

DOMBA BUNKUS KARE

Met Indonesische kerrie gekruid lamsgehakt, verpakt in een loempia-vel, met huisgemaakte tomatensaus

PEPESAN GOELOENG

Loempia met witvis gemarineerd in boemboc pepesan met mayonaise-kerriesaus

COCKTAILS 10,50

INDO MULE

Rum, spekkoeke, lime, ginger beer

SUMMER CUP

Kue lapis wodka, soursop, tamarinde

JKT48

Dry vermouth, sake, ginger ale, oranjebloesem, shiso

FLORES COOLER

Gin, hibiscus tonic, violet likeur, maraschino

NANAS PANAS

Kaffir tequila, ananas, limoen, agave, chili zout

BALI HAI-BALL

Strawberry gin, kokos water, rozensiroop, limoen, tonic

*Liever een andere cocktail, een Gin Tonic of een wijntje?
Vraag naar onze wijn- of cocktailkaart...*

Laat je verrassen met verschillende Indonesische snacks...

PROBEER ONZE MALUKU MIX!

2 PERS. 16,50 / 4 PERS. 30,-

MENU 10,- PER GERECHTJE

Agus en Ron hebben een aantal gerechtjes geselecteerd. Hiermee kan het diner naar eigen smaak en wens ingevuld worden. Gerechtjes worden geserveerd in de vorm van een tussengerechtje.

BABI LAPIS

Langzaam gegaard buikspek met steranijs-kaneel-ketjapsaus

IKAN IJO

Dorade met groenepepersaus, wasabi-mayonaise en frisse gemengde salade

SOTO

Indisch gekruide kippenbouillon met kip, rijstvermicelli, taugé en een eitje

IKAN DABU

Tartaar van Albacore tonijn, miso- en gembermayonaise, emping en sojatapiocae

IGA BABI BAKAR

Rons beroemde spareribs van de BBQ met sambalsaus

- RON GASTROBAR CLASSIC -

INDISCHE SAUCIJS

Indisch saucijsje, sambal, zeekraal en lamsortjes

BUMBU GORENG DAGING

Langzaam gegaard en gebakken bieflapje met sambal gorengsaus en snijbonen

"HET LEKKERSTE SAUCIJSJE OOIT!"
Ron blaauw

BIJGERECHTEN 3,50

NASI KUNING

Gele kokosrijst

NASI GORENG

Gebakken rijst

GADO GADO

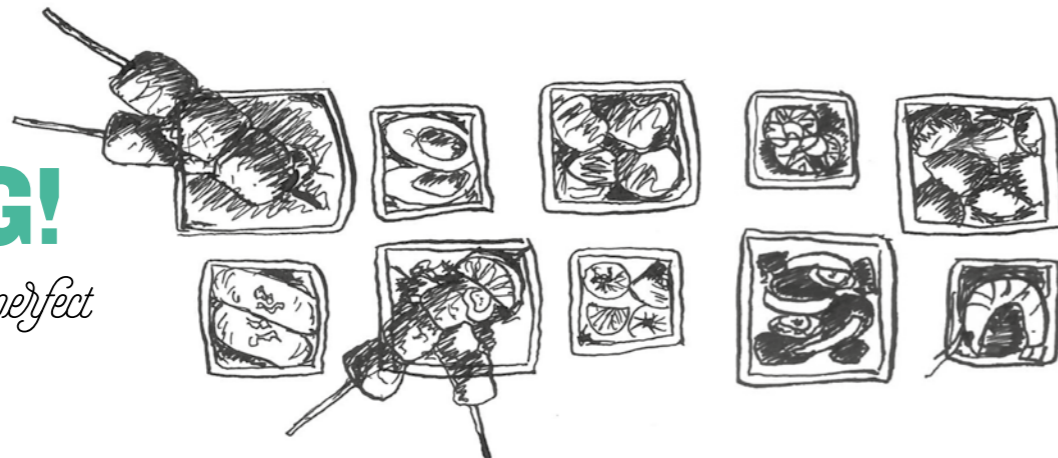
Diverse groenten met pindasaus

OERAPAN WRAP

Wrap met gestoomde groenten met gekruide kokosrasp

SHARING IS CARING!

Onze gerechten zijn perfect om samen te delen!



BBQ SATÉ V/D GRILL 10,- | 3 STUKS

Deze saté wordt geserveerd met rijstblokjes en atjar ketimoen

SATÉ AYAM

Geroosterde saté van kippendij met pindasaus

SATÉ KAMBING

Geroosterde saté van buikspek met ketjapsaus

SATÉ BABI LAPIS

Geroosterde saté van buikspek met ketjapsaus en pindakruimel

'SATASTING'
3 SOORTEN VOOR 10,-

RIJSTTAFELS

Een tafel vol met de heerlijkste Indische en Indonesische gerechten, dat is het kenmerk van een échte rijsttafel. Toen Indonesië nog een kolonie van Nederland was, liet men hier graag mee zien hoe voornaam ze waren. Tegenwoordig is de rijsttafel een culinair begrip waar veel mensen de mooiste herinneringen aan hebben. Chef Agus en Chef Ron hebben beiden herinneringen aan de rijsttafel, allebei op hun eigen persoonlijke en kenmerkende manier.

DAGING RIJSTTAFEL - VLEES VANAF TWEE PERSONEN, 32,50 P.P.

DAGING PEDAS

Langzaam gegaard rund met kaneel

BABI KETJAP

Varkensvlees in ketjap, steranijs en ketoembar

DAGING LJO

Gestoofd rundvlees met gekruide kokossaus

SATÉ AYAM

Saté van kippendij met pindasaus

SATÉ KAMBING

Saté van geit in ketjapsaus

SAMBAL GORENG TELOR

Ei met kruidige kokossaus



SAJOER LODEH

Groenten in kokosbouillon met petehbonen

TAHOE KETOPRAK

Taugé en tahoe in ketjapsaus

GADO GADO

Groenten met pindasaus

ATJAR

Zoetzure komkommersalade

SAMBAL GORENG KENTANG

Gekarameliseerde kruidige kokosrasp

SEROENDENG

Geroosterde kruidige kokosrasp

PISANG GORENG

Gebakken banaan met palmsuikersiroop

IKAN RIJSTTAFEL - VIS VANAF TWEE PERSONEN, 28,50 P.P.

IKAN KERRIE

Gebakken kabeljauw in kerriesaus

IKAN KETJAP

Gebakken vis met gekruide ketjapsaus

IKAN PEPESAN

Gestoomde vismousse met saus van kemirienoten en citroengras

UDANG PETEH

Garnalen met petehbonen in een sambal-kokossaus

SATÉ UDANG

Saté van garnalen met pittige ketjapsaus

SAMBAL GORENG TELOR

Ei met kruidige kokossaus



SAJOER LODEH

Groenten in kokosbouillon met petehbonen

TAHOE KETOPRAK

Taugé en tahoe in ketjapsaus

GADO GADO

Groenten met pindasaus

ATJAR

Zoetzure komkommersalade

SAMBAL GORENG KENTANG

Gekarameliseerde kruidige kokosrasp

SEROENDENG

Geroosterde kruidige kokosrasp

PISANG GORENG

Gebakken banaan met palmsuikersiroop

RIJSTTAFEL - MIX VANAF TWEE PERSONEN, 30,- P.P.

ONZE RIJSTTAFELS WORDEN GESERVEERD MET NASI GORENG EN NASI PUTIH

Zijn de gerechten te pittig? Geef dit a.u.b. tijdig aan bij het reserveren, dan houdt de chef hier graag rekening mee, à la minute is dit helaas niet mogelijk.

DESSERTS 7,50 PER STUK

CENDOL CLASSIC

Indonesische kokosdrank met pandan, palmsuiker, pandansliertjes en jackfruit

PANDAN PANNA COTTA

Indonesische pandanpudding met zwarte rijstijs en frambozencoullis

ES DURIAN ISTIMEWA

Bombe met doerianmousse, passievrucht en ananassorbet

KUE DADAR IJO

Indonesische pannenkoek gevuld met kokos en palmsuiker, geserveerd met mango-ijs

Voor bij de koffie of thee:
CARAMELKOGELS
6 stuks
4,50