


# NASI CAMPUR BALI


ab 2 Personen excl. Getränke

28,50 €/Person


Eine balinesische Reisplatte mit unterschiedlichen Gerichten in Degustationsportionen  
(Nasi bedeutet Reis; Campur bedeutet in etwa gemischt)

- **Sate Lilit Ikan** 


Balinesische Spieße aus püriertem Fisch, Kokosraspeln und Kokosmilch gewürzt mit Knoblauch, Chili, Ingwer, Kemiri, Kurkuma und Kencur, - gewickelt am Zitronengrasstängel – vom Lavagrill

- **Daging Bumbu Bali** 

Zarte Fleischstückchen aus Rind, in einer Gewürz-Marinade aus Chili, Knoblauch, Ingwer, Garnelenpaste, Kecap Manis, Kemiri, Limetten- und Salamblättern

- **Ayam Betutu (Wings)** 

Hähnchen mariniert in „Base Ganep“ – typische balinesische Gewürzmischung, besteht u.a. aus Ingwer, Galangal, Kencur (Kaempferia Galanga), Kurkuma, Chili, Lemongrass, Garnellenpaste – gegrillt. Serviert mit Grünkohl gekocht in der Soße vom Hähnchen

- **Tum Ayam** 

Gehacktes Bio Hähnchenfleisch mariniert in „Base Ganep“ verfeinert mit Röstzwiebeln, geröstetem/n Chili, -kokosstreifen und Garnellenpaste. Gewickelt in Bananablättern, gedämpft.

## Beilage

- **Sambal Matah:** 

fein geschnittene Schalotten, Chili und Zitronengrass in Kokosöl verfeinert mit Garnellenpaste.

- **Lawar** 

Gemischtes Gemüsesalat aus fein geschnittenen Schlangenbohnen und jungem Jackfruit gemixt mit Kokosstreifen, gewürzt mit balinesischer Gewürzpaste.

- **Plecing Kangkung** 

Wasserspinat und Sojasprossen, blanchiert, serviert mit scharfer Chili/Tomatensauce, verfeinert mit Garnellenpaste und dazu gerösteten Erdnüssen.

## Dessert

Zwei verschiedene traditionelle Süßspeisen

- *Guten Appetit* -

## Vorspeise und für den kleinen Hunger

### Soto Ayam

Bio Hühner-Limonen-Suppe verfeinert mit Kokosmilch klein 5,50  
serviert mit Glasnudeln, Sojasprossen und Emping Melinjo groß 10,90  
(Chips aus Melinjo-Nüssen) <sup>k</sup>

### Tempe Mendoan **vegan**

Knusprige Tempeh in Bio Qualität vom Setia Sojahaus in 4,50  
Teigmantel aus Reis- und Weizenmehl, gewürzt mit  
Knoblauch, Koriandersamenpulver, Kencur, Kurkuma und  
Schnittlauch <sup>i,m</sup>

### Gado Gado **vegan**

Indonesischer Gemüse Salat mit Erdnussdressing serviert klein 4,90  
mit Bio Tofu, Bio Tempe und Emping Melinjo groß 10,50  
TIPPS: auch als Beilage zum Hauptgericht geeignet <sup>h,i,k,m</sup>

### Pempek Adaan mit Cuko Palembang

Frittierte Fischbällchen serviert mit süß-sauer-scharf-Soße 5,00  
aus flüssigem Kokoszucker, Tamarinde, Knoblauch und Chili <sup>b,i,m</sup>

# BOROBUDUR

>>> Für unsere kleinen Gäste bereiten wir gern kindgerechtes Essen wie  
Reis oder Nudel zu. Sprechen Sie uns einfach an.

## Hauptspeise

### Daging Bumbu Bali 13,50

Zarte Fleischstückchen aus Rind, in einer Gewürz-Marinade aus Chili, Knoblauch, Ingwer, Garnelenpaste, Kecap Manis, Kemiri, Limetten- und Salamblättern

### Ayam Betutu 13,50

Hähnchen mariniert in „Base Ganep“ – typische balinesische Gewürzmischung, besteht u.a. aus Ingwer, Galangal, Kencur (Kaempferia Galanga), Kurkuma, Chili, Lemongrass, Garnellenpaste – gegrillt. Serviert mit Bio Grünkohl gekocht in der Soße vom Hähnchen

### Sate Lilit Ikan 14,50

Balinesische Spieße aus püriertem Fisch, Kokosraspeln und Kokosmilch gewürzt mit Knoblauch, Chili, Ingwer, Kemiri, Kurkuma und Kencur, - gewickelt am Zitronengrasstängel – vom Lavagrill - serviert mit **Sambal Matah\***: fein geschnittene Schalotten, Chili und Zitronengrass in Kokosöl verfeinert mit Garnelenpaste.

### Tum Ayam 13,50

Gehacktes Bio Hähnchenfleisch mariniert in „Base Ganep“ verfeinert mit Röstzwiebeln, geröstetem/n Chili, -kokosstreifen und Garnellenpaste. Gewickelt in Bananablättern, gedämpft – serviert mit **Sambal Matah\***

### Tahu Tempe Santan Pedas **vegan** 13,00

Ein Familienrezept von meiner Köchin aus Bali. Tempeh und Tofu zubereitet in einer dicken Marinadesoße aus Kemirinus, Kurkuma, Koriander, Galanga und Chili, verfeinert mit Kokosmilch

*Was ist übrigens Tempeh? (auf indonesisch: Tempe)*

*-> indonesische fermentierte Soja-Produkt aus ganzen Sojabohnen geimpft mit Edelschimmelpilz. Geschmack: fein nussig*

*alle Hauptgerichte werden mit Jasmin Reis serviert*

## Beilage

- Terong Balado**  **vegan** 3,90  
Gegrillte Aubergine in scharfer Chilisoße
- Sayur Daun Ubi**  **vegan** 3,90  
Wirsing (original mit Maniokblättern) gewürzt mit Kurkuma, Ingwer und Kemiri <sup>k</sup>
- Kerupuk Udang**  2,50  
Indonesischer Krabbenchip <sup>c</sup>
- Tumis Taoge**  **vegan** 3,00  
Sojasprossen gedünstet mit Knoblauch und Tomaten
- Sambal Mangga**  3,90  
Klein geschnittene Mango in Chili-Knoblauch-Zitronen-Soße verfeinert mit Garnelenpaste <sup>c</sup>
- Sayur Gulai Padang**  **vegan** 3,90  
Gemüse-Curry aus West Sumatra mit junger Jackfruit, Schlangenbohnen und Weißkohl, verfeinert mit Kokosmilch <sup>k</sup>
- Sambal Lado Ijo**  **vegan** 2,00  
Chilisoße aus grünem Chili, grüner Tomate, Knoblauch und Kräutern

# BOROBUDUR

## Dessert

**Ketan hitam**  **vegan** 4,20

Süßer schwarzer Klebreis mit flüssigem Kokoszucker und Kokosraspeln

**Pisang Epe Makassar**  **vegan** 4,50

Gegrillte Banane mit flüssigem Kokoszucker

**Kue Dadar Gulung Hijau**  4,70

Indonesische Crepês mit Kokosmilch, grün gefärbt mit Extrakt von duftigen Pandanblätter, gerollt und mit Kokosraspeln-Kokosblütenzucker-Füllung



# BOROBUDUR