



I N A C O R N E R

Jan van Scorelstraat 161, 3583CN Utrecht. Besteld via Tel: 030-251 2602 of e-mail: info@inacorner.nl

VOORGERECHTEN

BAKWAN VEGETARISCH 3st	5	MAISKOEK 3st	4
BAKWAN MET GARNALEN 3st	6	PANSIT GORENG 3st	4
LOEMPPIA 3st	5	SATE TAHU 3st	5
LOEMPPIA VEGETARISCH 3st	5	SATE TEMPE 3 st	5
MIX: lumpia, pansit, maiskoek	5	SOTO AYAM (KIP)	6.5
MIX Vega: loempia, bakwan, maiskoek	5	SOTO VEGETARISCH	6.5

SPECIALITEITEN

RIJSTTAFEL

25 P.P.

Rendang, Ayam Smoor, Saté Ayam, Udang (garnalen) of Ikan (vis).

gado-gado, buncis, lodeh, atjar, sambal goreng tempé, seroendeng, sambal goreng kentang met keuze uit: witte rijst, gebakken rijst, bami & nasi kuning.

RIJSTTAFEL VEGETARISCH v.a. 2 persoon

25 P.P.

Tahu Boemboe Bali, Tahu telur, Saté tahu, Saté Tempe, Broccoli Tumis, Sambal Goreng Terong (Aubergine).

Gado-gado, buncis, lodeh, atjar, sambal goreng tempé, seroendeng, sambal goreng kentang. Met keuze uit: witte rijst, gebakken rijst, bami of nasi kuning.

MIXED GRILL

22.5

Lam Saté, Garnalen Saté, Sumatraanse Babi Panggang, Kippenbout, Lodeh, Buncis, Acar, Sambal goreng kentang met keuze uit Witte rijst, Gebakken rijst of Bami.

RAMES

17

2 vlees (Rendang, Ayam Smoor, Lodeh, Sambal goreng buncis, Acar, Seroendeng, Sambal goreng tempe, Ei & incl. Witte rijst, Gebakken rijst, Nasi kuning of Bami)

RAMES EXTRA

19

3 vlees (Rendang, Ayam Smoor, Sate Ayam, Lodeh, Sambal goreng buncis, Acar, Seroendeng, Sambal goreng tempé, Ei & incl. Witte rijst, Gebakken rijst, Nasi kuning of Bami)

RAMES VEGETARISCH

15

Gadogado, Tahu, Saté tempé, Lodeh, Sambal goreng Buncis, Seroendeng, Sambal goreng tempe, Acar & Ei.

COMPLEET MALTIJD

Geserveerd met witte rijst, gebakken rijst of bami, atjar, sambal goreng kentang, lodeh & sambal goreng boontjes.

KIP

Ayam Mentega (<i>kippendijfilet geblust met milde ketjap & roomboter saus</i>)	16
Ayam Curry (<i>kippendijfilet in kokossaus met sereh & daun djerोक</i>)	16
Ayam Rujak (<i>kippendijfilet geblust met pittig sambal, kemiri & sereh saus</i>)	16
Ayam Smoor (<i>Gesmoorde kippendijfilet in ketjapsaus met steranijs & kaneel</i>)	16
Ayam Ricah (<i>Kippendijfilet in mild pittige sambalsaus met sereh & djahé</i>)	16
Ayam Sambal Blado (<i>Kippendijfilet in pittige sambalsaus met sereh & rode peper</i>)	16
Ayam Bakar (<i>Gegrilde kippenbout gemarineerd met speciale kruiden, niet pittig</i>)	16
Saté Ayam (<i>5 stokjes met pindassaus</i>)	16
Ayam Goreng (<i>Gebakken Kip, niet pittig</i>)	16

VARKENSVLEES

Babi Sambal Blado (<i>Varkensvlees in pittige sambalsaus met sereh & rode peper</i>)	17
Babi Ricah (<i>Varkensvlees in mild pittige sambalsaus met sereh & djahé</i>)	17
Babi Goreng (<i>Gekruid gebakken varkensvlees</i>)	17
Babi Ketjap (<i>Varkensvlees in ketjapsaus met djahé, steranijs</i>)	17
Saté Babi (<i>5 stokjes met pindassaus</i>)	17
Babi Panggang inaCorner (<i>Varkensvlees met sumatraanse kruiden</i>)	17

RUNDEVLEES

Rendang (<i>Zacht gegaard rundvlees in een kruidige kokossaus met djahé & daun djerोक</i>)	17
Daging Blado (<i>Gesmoord & gekruid rundvlees in pittig rode pepersaus</i>)	17

LAM

Gulai Kambing (<i>Lamsvlees in een kokossaus met djinten, kapulaga, cengkeh & kayu manis</i>)	18
Saté Kambing (<i>Gegrild lamsvlees in licht pittige ketjapsaus (5 stokjes)</i>)	18

VIS

Ikan Sambal Blado (<i>Gebakken Victoriabaarsfilet met rode pepersaus</i>)	17
Ikan Boemboe Bali	17
Ikan Ricah (<i>Gebakken Victoriabaarsfilet in pittige sambalsaus met sereh & djahé</i>)	17
Ikan Asam Manis (<i>Gebakken vis in zoetzure saus met ananas & groente</i>)	17
Ikan Curry (<i>Victoriabaarsfilet in kokossaus met sereh & daun djerोक</i>)	17

GARNALEN

Udang Sambal Blado (<i>Gebakken victoriabarschfilet met rode pepersaus</i>)	17
Udang Curry (<i>Garnalen in kokossaus met sereh & daun djerोक</i>)	17
Udang Ricah (<i>Garnalen gebakken in pittige sambalsaus, sereh & djahé</i>)	17
Udang Peteh (<i>Garnalen gebakken met rode pepers & peteh bonen</i>)	18
Saté Udang (<i>Gegrilde garnalen 5 stokjes</i>)	17
Udang Asam Manis (<i>Garnalen in zoetzure saus met ananas & groente</i>)	17

VEGETARISCH

(Inclusief witte rijst, gebakken rijst, bami of nasi kuning).

Rames Vegetarisch	15
Gado-Gado Speciaal (<i>Gemengde groenten, tahu, tempé, emping & ei in pindassaus</i>)	12.5
Tumis Broccoli (<i>Geroerbakte broccoli</i>)	12.5
Tahu Telor (<i>Tahu gemengd met eieren in petissaus</i>)	12.5
Tahu Blado (<i>Tahu in pittige sambalsaus met sereh & rode peper</i>)	12.5
Tahu Bumbu Bali (<i>Tahu met Bali saus</i>)	12.5
Tumis Tempe (<i>Geroerbak tempe met speciaal saus</i>)	12.5
Chapcay (<i>Mix groenten met tahu</i>)	12.5

LOS GERECHTEN/BIJGERECHTEN

KIP/AYAM

BLADO	10
RICAH	10
RUJAK	10
SAUS MENTEGA	10
CURRY	10
SMOOR	10
BAKAR (gegrild)	10
GORENG/GEBAKKEN	10
SATE 2 st	5

LAM/KAMBING

GULAI	12
SATE 2 st	7

RUNDVLEES/SAPI

RENDANG	11
BLADO	11

VARKEN/BABI

PANGGANG	11
BLADO	11
RICAH	11
SATE 2 st	6
KETJAP	11

GARNALEN/UDANG

BLADO	11
RICAH	11
PETEH	12
ZOET EN ZUUR	11

IKAN/VIS

BLADO	12
RICAH	12
ZOET EN ZOER	12

VEGETARISCH

GADOGADO SPECIAAL	10
TUMIS TEMPE	10
BROCCOLI TUMIS	10
TAHU TELOR	10
TAHU BLADO	10
TAHU BOEMBOE BALI	10
TAHU CURRY	10
TEMPE BLADO	10
TERONG BLADO	10

BIJGERECHTEN

Witte rijst	2.5
Gebakken rijst	3
Nasi Kuning	3.5
Acar	2.5
Sambal goreng telur 1 st	1.5
Sambal goreng tempe	5

Saté saus	3
Sambal goreng kentang	4
Sayur lodeh	5
Sambal goreng buncis	5
Seroendeng	3.5
Emping	3
Kroepoek udang	3

NAGERECHTEN

SPEKKOEK	4.5
GEBAKKEN BANAAN	4.5
DADAR GULUNG 1st	2.5

NAMENS INACORNER

HORAS, MAULIATE!

TERIMA KASIH

DANK JE WEL

EN TOT ZIEN.

