



SENANG MAKAN

VOORGERECHTEN

Kroepoek of Casave met saté met satésaus	3,50
Vegetarische Loempia	3,-
Jackfruit kroket Kroket gevuld met gekruid jackfruit	3,-
5 stuks Pangsit Goreng Gekruide gehaktballetjes (HOH) in deeg, gefrituurd	6,-
5 stuks Pangsit Goreng Ayam Pittige gehaktballetjes van kip, gefrituurd	6,-
5 stuks Ayam Goreng Gekruide kipkluijjes , gefrituurd	6,-
5 stuks Udang Goreng Gefrituurde garnalen in tempura	6,50
2 stuks Risolles Indonesische kroketten gevuld met gekruid rundergehakt	6,-
Bao Spek Gestoomde bun, met gegrilde gemarineerde buikspek	7,50
Gamba's uit de oven 3 gepelde gamba's gemarineerd in sambalkruidentoter	7,50

5 stuks rendangbitterballen 6,-

Soto Klein 6,-
Soto Groot 8,50

Meest bekende Indonesische kippensoep
Kruidig, gevuld met taugé, selderij, paksoi, kip en ei

Senang Plate 11,50
Mix van 2 loempia's, 2 pangsit, 2 udang goreng en 2 ayam goreng

Senang Borrelplate Deluxe 17,50
Mix van 2 risolles, 2 loempia's, 2 pangsit goreng, 2 udang goreng, 2 rendangbitterballen

RIJSTTAFEL SENANG

Rijsttafel Senang vanaf 2 personen €27,50 p.p.
Daging Smoor, Ayam Smoor, Sambal Goreng Buncis, Gado Gado, Sambal goreng Telor, 2 stokjes Saté Ayam, 2 stokjes Saté Spek, Nasi Kuning, Atjar en Witte Rijst

Rijsttafel Deluxe vanaf 2 personen €37,50 p.p.

3 gangen menu

Voorgerecht: Senang's plate

Hoofdgerecht : Rendang, Daging Smoor, Ayam Smoor, Sambal Goreng Buncis, Sayor Lodeh, Gado Gado, Sambal goreng Telor, 2 stokjes Saté Ayam, 2 stokjes Saté Spek, Nasi Kuning, Atjar en Witte Rijst

Nagerecht: Pandanijs van Frezzo met een plakje huisgemaakte pandanspekkoeke

Rijsttafel Vegan €27,50

Vraag de bediende naar de invulling van uw rijsttafel

CHEF'S SPECIALS

Spare Ribs Senang 21,75

Probeer onze special Spare Ribs!

Gesneden Spare Ribs in ketjap van de grill, geserveerd met Gado2 en witte rijst

Gado Gado Salade 16,50

Welbekend groentegerecht in een nieuw jasje. Geserveerd met Saté Tofu of Saté Tempeh

SATÉ!

Saté Spek 4 stokjes	12,00
Ons welbekende vers gegrilde buikspeksaté.	
Saté Ayam 4 stokjes	12,00
Vers gegrilde kippendijnsaté.	
Saté Pedis! 4 stokjes	12,50
Saté Ayam of Saté Spek met hete ketjapsaus, bawang goreng, bosui en rode pepers.	
Sate Gamba 5 stokjes	16,50
Gemarineerde gamba op een stokje, geroosterd op het grill	
Saté Tofu 3 stokjes (Vegan)	9,75
Vers gegrilde Saté van gemarineerde Tofu.	
Saté Tempeh 3 stokjes (Vegan)	9,75
Vers gegrilde Saté van gemarineerde Tempeh.	

VLEES GERECHTEN

Ayam Smoor	9,25
Gesmoorde Kippendijen, Tomaten Tamarinde en Ketjap Daging.	
Daging smoor kering	9,25
Kruidig gestoofd rundvlees, ketjap, specerijen.	
Spare ribs	15,-
Gesneden spare ribs gelakt met ketjapsaus.	
Rendang	9,25
Pittig gestoofd rundvlees, kokos, specerijen.	
Ikan Colo2	8,50
Vers gebakken makreelmoten geserveerd met een zoetzure ketjapdressing.	
Ikan Rica Rica	9,50
Vers gebakken makreelmoten, zoetpittige ketjapmarinade, specerijen.	
Sambal Goreng Telor 2 stuks	3,-

GROENTEN

Gado2	6,-
Diverse groente, ei, satésaus.	
Sambal goreng buncis	6,50
Sperziebonen, tomaten, specerijen.	
Sayor Lodeh	8,50
Diverse groentes in kokos.	
Sambal goreng Tempeh	6,50
Tempeh, ketjap, specerijen koud gerecht!	

SUPPLEMENTEN

(incl kroepoek & atjar)

Witte rijst	3,25
Nasi goreng	6,50
Nasi kuning	6,50
Bami goreng	6,50
Gebakken aardappeltjes	5,75
Met sambal Jopie.	

COMBIGERECHT

1 persoonsgerecht, zelf samenstellen	17,50
Alles wordt geserveerd op 1 bord	
Kies 1 vleesgerecht, 1 groentegerecht, sambal goreng telor, atjar en kroepoek met witte rijst.	
Nassi goreng of nasi kuning ipv witter rijst	+4,-

NAGERECHTEN

Spekkoek met Pandanijs	7,50
2 plakjes spekkoek met een bolletje Pandanijs.	
Dame Blance	7,50
Vanilleijs met chocoladesaus	

DRANKEN

WITTE WIJNEN

Huiswijn

Armas de guerra , bierzo - spanje glas 4,85 / fles 21,75
Gemaakt door een van de oudste wijnhuizen van spanje. Frisse en Aromatische witte wijn. Heerlijk als aperitief of bij salades.

Finca el origen torrantes reserva fles 27,75
Argentijnse witte wijn met een zeer kenmerkende geur van perzik en lychee. Fris en zeer fruitig van smaak.

Raimat ventada (biologisch) fles 28,75
Spaanse biologische wijn van de garnacha-druif.
Vol, licht vettig in de mond met een licht kruidige afdronk.

Florence chardonnay- sauvignon blanc fles 29,75
Genoemd naar de kleindochter van de familie aaldering, de eigenaren van het gelijknamige zuid-afrikaanse wijnhuis. Zeer fraaie blend van chardonnay en sauvignon blanc.

RODE WIJNEN

Huiswijn

Klein avontuur rood zuid-afrika glas 4,85 / fles 21,75
Volle huiswijn uit zuid-afrika met een smaak van rijp donker fruit en specerijen. De nasmaak heeft iets rokerigs.

Ferrandiere cabernet- sauvignon. I.G.P. Pays d'oc fles 22,75
Rijp zwart fruit en laurier in de smaak. Vol en rond, aangenaam stevig.

Raimat boira rood biologisch fles 27,75
Biologische spaanse wijn van de rode garnacha-druif in de smaak. Tonen van zwart en rood fruit, met een kruidige afdronk.

Finca el origen estate blend fles 29,75
Argentijnse blend van de druivensoorten malbec en cabernetsauvignon. Het rijpe fruit voert de boventoon, de wijn is heerlijk vol maar toch ook soepel.

SPECIALE BIEREN

Bintang - bier uit indonesië per fles 5,50
Gebrouwen in oost-java, is deze klassieke pils verpakt met verse broodmout en lichte kruidenhop. Het heldere bier heeft meer dan genoeg brood mout en een licht kruidig citrus karakter om direct voor verfrissing te zorgen!

Diverse lokale bieren per fles vanaf 5,50

COCKTAILS

Biru! 7,50
Cocktail van bier bintang en een mix van frisse likeuren.

Barak Elf 8,50
Moluks genever Barak51, Hyponotiq, limoen

Rocket rose 8,50
Rozeniroop, blueberry & lycheelikeur & fanta

Mojito mango 8,50
Rum, munt en rietsuiker.

Mojito lemon 8,50
Rum, munt, rietsuiker.

Bobby's gin tonic per glas 9,50
Deze kruidige gin is bij toeval ontwikkeld door jacobus (bobby) Alfons, een geboren ambonees / molukker. Om de gin wat meer Smaak te geven voegde hij er inheemse specerijen aan toe. Zijn Kleinzoon sebastiaan lanceerde in 2014 de hedendaagse versie van Bobby's gin.